



Biotheek Netknipsels #207 – 5 juli 2007

Juli is erg nat begonnen. Voor de jonge kampgangers betekent dat rennen, wassen, plassen in de regen en kamplieden zingen in zompige weides. Ze liggen er niet wakker van (zolang het kampvuur niet in het water valt). Wie weet gooien ze het dit jaar sowieso over een andere boeg: gaan ze op ecokamp aan de hand van de gids van Velt.

Liggen de jeugdkampjaren al enige tijd achter je? Misschien is een ecologisch getinte citytrip dan iets voor jou? BioB&B's, ecologische kampeerweides, ... het zomernummer van puur• magazine staat er bol van. Even naar de natuurwinkel hollen en een exemplaartje meepikken!

Hou je het liever droog en digitaal? E-shoppen kan tegenwoordig ook biologisch en is voor vele fashionista's zelfs hot.

Regen of wind? Wij zoeken tijdens de zomervakantie toch liever de open lucht op, daarom verschijnen de netknipsels slechts om de twee weken.

Dominique Joos
Redacteur de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Biotrip: Gezelletuin in Brugge

Ga eco-actief op kamp!

30 jaar De Hogen Akker

Bioproducten kopen én proeven op hoek Overpoortstraat

Puur•8 boordevol vakantietips

Oxfam-Solidariteit start campagne voor boerenlandbouw

Uw bioagenda

INTERNATIONAAL

Bananenreplik

Klant van morgen weet niets van koken

NL - Honderd bezoekers bij open dag 'Omschakelen naar Biologisch'

NL - Eerste Smaakweekgeschenk: 'Alle 13 maanden smaak'

NL - Scary Man moet vogels van biologische maïsveldjes verjagen

NL - 'Duidelijke regels nodig voor kopergebruik'

NL - Beproeverswaardige onderstam voor bio-komkommer

NL - Oerkomkommer bij twee telers in de kas

NL - Warmwaterbehandeling tegen wortelonkruiden

NL - Compostlaag op peenzaad vermindert onkruid

NL - Klaver beter op waarde geschat

FR - Biologische perziken zoeter en gezonder

FR - Erste Messe Tech & Bio in Frankreich

D – Biomelkboeren krijgen meer geld

D - Trend: Bio in Verpflegungsautomaten?

D - Genossenschaftsladen in Wiesbaden bietet Regional und Bio

D - Neuer Verein "Biohandwerk e.V."



D - Neue Suchmaschine zu Lebensmittelzusatzstoffen
D - Zwergenwiese: Mit Brotaufstrich zum Millionen-Umsatz
D - Deutsche Frühstücksei wird größter Bio-Eier-Anbieter Europas
D - Bio-Imker in Brandenburg verliert im Gen-Mais-Streit
GR - Bio-Nektarinen und -Pfirsiche aus Griechenland erobern Europa
VK - E-shopping: Biokatoen voor fashionista's
VK - McDonald's Restaurants Switching to Organic Milk
VK - Trade group gives organic business a single voice
VS - Verticaal boeren in New York
VS - Mehr Genmais in den USA
VS - Organic Catering, Take-Out, & Food Service Sector Starting to Take Off
India - Indische Bio-Handelsmesse
Nicaragua - How Organic Farming & Reforestation Can Save the World



NATIONAAL

Biotrip: Gezelletuin in Brugge

Vorige zomer gaf de Brugse kunstenaar Pierre Goetinck naar aanleiding van de vierde nacht van de musea de aanzet voor een biologische tuin in het Gezellemuseum. 'Laten we eenvoud verheffen tot kunst', was zijn motto, en hij vond bioteler Rolle De Bruyne van groenteteeltbedrijf De Hogen Akker bereid om een verwaarloosd stukje tuin achter het Gezellemuseum om te toveren tot een bloeiende moes- en kruidentuin. Biologisch, leerrijk en kunstzinnig.

Ook dit jaar is het procesmatige kunstwerk opnieuw in volle bloei, dankzij de groene vingers van Rolle en een paar andere tuinlieden. Rolle De Bruyne van Den Hogen Akker uit Oedelem was meteen bereid om mee te stappen in het project. "De kunst van de eenvoud. Daar kan ik me helemaal in vinden", zegt hij. "Bovendien heb ik zelf een bijzondere band met Brugge. Ik sta er al 25 jaar op de markt en was er betrokken bij allerlei stadsinitiatieven. Ooit had ik het idee om een project op te zetten rond de tuintjes in de binnenstad: door de eigenaars te subsidiëren en te begeleiden, zou de stad ervoor kunnen zorgen dat deze biologisch worden bewerkt. Zover is het nooit gekomen. Toen Pierre bij mij aanklopte, kreeg ik dan toch nog de gelegenheid om in de Brugse binnenstad een mooie modeltuin aan te leggen."

Spiraal van Fibonacci

"Het is een schitterende moes- en kruidentuin geworden", zegt Rolle. "Hij ligt er prachtig bij. Elke donderdagvoormiddag ga ik de tuin onderhouden, op zondag werken we met een aantal mensen samen. Annemie Goderis heeft er prachtig vlechtwerk in aangebracht, bijvoorbeeld haar verzonken mand van wilgentenen die je kan zien als een verwijzing naar de echte, natuurlijke boodschappenmand die uit het straatbeeld verdwijnt. Er is ook vlechtwerk in de vorm van de spiraal van Fibonacci, een vorm die vaak voorkomt in de natuur, bijvoorbeeld in zonnebloemen of in schelpen. Deze spiraal vertrekt van de hoog gelegen notelaar en loopt naar het lager gelegen deel. Op die manier wordt de tuin ook op een natuurlijke manier ingedeeld. Pierre Goetinck is nog van plan om porseleinen afgietsels te maken van Chinese kool bijvoorbeeld. Die komen dan tussen de groenten en blijven in de winter liggen, als een soort van 'negatief' van de zomergroente. Zelf maak ik momenteel tekstpanelen om de bezoekers van de tuin, die ondertussen steeds talrijker worden, meer informatie te geven over biologisch tuinieren. Zo wordt het ook een beetje een leertuin, voor Bruggelingen, voor toeristen of voor scholen uit de buurt."

Gezellemuseum, Rolweg 64, 8000 Brugge.

De kunsttuin van het trio Goetinck & De Bruyne & Goderis vind je achter het museum. Het museum zelf vertelt over leven en oeuvre van de dichter.

De biologische kunsttuin maakt deel uit van de grotere siertuin, waar je ook het kunstwerk 'De man die vuur geeft' van Jan Fabre kunt zien.

Openingsuren: dagelijks van 9:30 tot 12:30 en van 13:30 tot 17:00. Gesloten op maandag.

Toegangsprijzen: € 1 à € 2. Gratis voor kinderen onder 13 jaar en Bruggelingen.

Bron: De Biotheek, 2/07/2007

Ga eco-actief op kamp!

Velt, de vereniging voor ecologisch leven en tuinieren, lanceert speciaal voor jongerenkampen de map 'Kampkippen en Kikkererwten', met 100 ecologische recepten, 10 spelactiviteiten en 100 tips om eco-actief op kamp te gaan.



Vele leiders, leidsters, fouragiers en kookouders zetten zich deze zomer weer in om jongeren een onvergetelijk, lekker en gezond zomerkamp te bezorgen. Speciaal voor hen maakte Velt de map 'Kampkippen en Kikkererwten'.

Het is een uniek kookboek, want het is méér dan een kookboek. Om te beginnen vind je er 100 ecologische recepten in: lekker, gezond en betaalbaar. Via 100 links vind je antwoorden op vragen als 'Waar vind ik verse en betaalbare hoeveproducten of biogroenten in de buurt van de kampplaats?' En omdat kamperen toch in de eerste plaats spelen is, zijn er 10 fiches met activiteiten die het kampvolkje spelenderwijs bewust maakt rond voeding, landbouw, eerlijke handel enzovoort.

Voor deze publicatie werkte Velt samen met de Jeugdbond voor Natuur en Milieu (JNM), die ook voor de verspreiding instaat.
Je kunt de map bestellen bij JNM, Kortrijksepoortstraat 192, 9000 Gent, Tel 09 223 47 81, info@jnm.be

Meer info op www.velt.be/kampkippen

Bron: Velt, 4/07/2007

30 jaar De Hogen Akker

Op de twaalfde opeenvolgende regendag van de maand juni bezoek ik De Hogen Akker in Oedelem. Geen beter thema om aan te snijden bij Rolle en Denise aan de keukentafel dan de klimaatsverandering. Ik dacht dat de weerrecords de laatste jaren gemaakt waren. Maar Rolle vertelt over zijn nonkel die de eerste twintig jaar van het bedrijf kwam helpen en die toen al sprak over weerrecords ten opzichte van de tijd dat hij nog boerde. Of vervaagden de herinneringen van Rolle's nonkel? De Hogen Akker trekt alleszins al 30 jaar de kaart van duurzaamheid, vanuit de gifvrije plek die ze bewerken.

Het bedrijf bestaat dit jaar 30 jaar. Daarmee behoren Rolle en Denise tot de pioniers van de biologische landbouw in Vlaanderen. Ik ben daarom wel heel nieuwsgierig naar hun geschiedenis. Rolles eerste engagementen waren bij Cactus en de Volkshogeschool in Brugge, nu Vormingsplus. Hij gaf daar begin jaren 1970 al vorming rond alternatieve energie, de derdewereldproblematiek en duurzame landbouw. In die periode ontmoet hij verschillende gelijkgezinden bij wie hij inspiratie vindt. Ik krijg een boekje mee naar huis van Heinz Erven 'Mijn Paradijs': 'Als je dat leest krijg je zin om eraan te beginnen'. Waarop ik denk: door de kleur op jouw wangen ook!

Samen met een vriend, Willy Janssens (inmiddels befaamd pottenbakker), beslisten Rolle en Denise om eraan te beginnen. Ze startten op 1 hectare grond als een grote moestuin. Einde jaren 1970 begonnen ze hun biologische groenten ook te vermarkten. Ze leverden aan de eerste natuurvoedingswinkels: Marjolein in Brugge, de Blauwe Bloem in Gent,... Met Mie en Jo erbij verkocht De Hogen Akker in de jaren 1980-1990 z'n groenten op de markt en openden ze een winkeltje op de boerderij. Ongeveer alles wat ze verkochten moesten ze zelf telen. Biologische groothandels om de marktkraam mee aan te vullen bestonden toen immers nog niet. Er was wel beperkte uitwisseling tussen collega telers, maar daar moesten heel wat kilometers voor gereden worden. Op de Hogen Akker blijven ze veel verschillende soorten groenten telen. In een aantal teelten worden ze gespecialiseerd. Busselworteltjes, warmoes, koolrabi en winterpostelein, het zijn maar enkele teelten waaraan je De Hogen Akker op z'n best kan herkennen.

Denise is trots op de gifvrije plek die De Hogen Akker al 30 jaar is. Rolle voegt eraan toe dat ze deze gifvrije plek ook uitdroegen. Niet enkel door op de markt te gaan staan daar waar niemand ernaast kan kijken, maar ook door de mensen die bij het bedrijf betrokken werden. Drie stagairs begonnen een biologische landbouwbedrijf in het buitenland (één in Nederland en twee in Frankrijk) en



Diederik Steyaert die eerst stagair en daarna drie jaar werknemer was startte zijn eigen bedrijf in Oostkamp. Ook de mensen van de natuurvoedingszaken Dell (nu den Eek), De Bron en Vier de seizoenen in Brugge zijn bij De Hogen Akker gepasseerd.

Begin jaren 2000 breidden Rolle en Denise de samenwerking op het bedrijf opnieuw uit. Sven en Ricardo kwamen mee boeren op De Hogen Akker. In het aanpalende huis word ik door hen gastvrij ontvangen. Na een carrière als verkoper en magazijnier bij Brico koos Sven ervoor om op zoek te gaan naar een meer basis van het mens-zijn. Hij volgde de opleiding biologisch-dynamische landbouw bij Landwijzer en kwam zo in Oedelem terecht bij Rolle en Denise. Ricardo landt in 2002 uit Costa Rica via Denises nicht Frie op Den Hogen Akker. Frie werkt mee in de winkel, Ricardo op het land. Ook voor hen blijft er de vraag naar de zoektocht naar afzetmarkt. Die vinden ze onder andere in het gezamenlijk regionaal afzetproject Biobrugssommeland.

Op nog eens (minstens) 30 jaar de Hogen Akker!

Bron: Bio Brugs Ommeland, 4/07/2007

Bioproducten kopen én proeven op hoek Overpoortstraat

Sinds kort hebben de Gentenaars er een biowinkel bij. Op de hoek van de Overpoortstraat en de Charles de Kerchovelaan opende Bio Shop haar 26ste vestiging in ons land, de eerste in Gent. De winkel in het pand van een vroegere horecazaak heeft ruimte zat, waardoor er ook een zelfbedieningsbar kon ingericht worden.

De Gentse regio moest het lang stellen met n Bio Shop in Sint-Amandsberg. Esther Dhaenens opende nu ook een winkel dicht bij het centrum van de stad. Er is hier heel veel passage, zowel van voetgangers, fietsers als automobilisten. Dat levert ons een pak nieuwe klanten op, want de voorbije weken kregen we veel mensen over de vloer die nog nooit een Bio Shop waren binnengestapt, zegt Dhaenens. De grote winkeloppervlakte is een enorm pluspunt. Zo kunnen we onze producten in de beste omstandigheden aanprijzen.

Ons aanbod varieert van groenten, fruit en zuivel, tot drankjes, verzorgingsproducten en voedsel voor huisdieren. De gekochte producten kan je meteen in de zelfbedieningsbar consumeren. Daar is plaats voor 32 personen en kan je belegde broodjes en soep verkrijgen, aldus Els.

Als een Westmalle

Stefan en Evelien behoren al tot de vaste klanten van de Bio Shop. We vinden niet alleen het biologische aspect belangrijk, maar het gaat ook om lekkere en eerlijke producten. Bio is te vergelijken met een Westmalle. Iets duurder dan een pint, maar wel van een betere kwaliteit.

De Bio Shop is elke weekdag open van 9 tot 18.30 uur en op zaterdag tot 17 uur.

Bron: Het Laatste Nieuws, 4/07/2007

puur • 8 boordevol vakantietips

Zopas is het zomernummer van puur • magazine verschenen. Een nummer boordevol vakantietips, zomerse recepten en productinformatie. Laat je inspireren door de verhalen van meesterlijke koks en gedreven biomensen. Benieuwd? Lees even met ons mee:

Lekkers uit de Oostenrijkse bergen



Voor natuurliefhebbers is Oostenrijk een land om van te snoepen. Uitgestrekte bossen, stille meren en uitdagende bergtoppen liggen er binnen handbereik. Ook liefhebbers van biovoeding komen er aan hun trekken.

Met citytrips voor Wenen en Salzburg.

Recepten: fruitige smoothies – zuiderse kruiden

Gerechten met zuiderse kruiden zorgen voor pittige zomerdagen. Zoek je liever de koelte op met het warme weer? Proef de perfecte combinatie van verse vruchten en frisse melk. Heerlijke recepten waarmee je eindig kunt variëren.

Dossier Melk: liever niet of beter wel?

Melk is goed voor elk, dat hebben we van jongsaf geleerd. Is melk altijd goed? Wat als je geen zuivel kan of wil gebruiken? Hoe zit dat dan met calciumopname en botontkalking? Puur• trok naar Nederland en dompelde zich onder in melk en kaas.

Koks kiezen bio: Nina en Linda 'Soul' Rosas

In een steegje aan de rand van de Brusselse Zavelwijk serveren de Finse zussen Nina en Linda Rosas voedsel voor lichaam en ziel. Gezond, biologisch én met wereldse invloeden. Trendy Bio Fusion Kitchen is dat, in het kleine, sfeervolle restaurant Soul.

Pierre Goetinck creëert biokunst

Nu we nauwelijks nog groenten telen in eigen tuin en onze soep uit pakjes halen, zijn groenten stilaan bijna mythisch. Dat vindt Brugs kunstenaar Pierre Goetinck. In het Brugse Gezelmuseum ontwierp hij een kunstuin, die vorm krijgt dankzij de groene vingers van biopionier Rolle De Bruyne.

En nog:

Korte berichten

Benieuwd in de winkel

Winkel Getipt: VitaForm

BioTip: Tempeh à la Tine Becuwe

Biovakantieadressen in eigen land

B&B Safran: bio voor een gezonde planeet

Kamperen met een Groene Sleutel

Bron: Puur magazine, juli 2007

Oxfam-Solidariteit start campagne voor boerenlandbouw

Omdat het werk van miljoenen landbouwers in de armste landen bedreigd wordt door steeds meer vrijhandel en omdat in Europa elke minuut een boerderij verdwijnt, heeft Oxfam-Solidariteit op Rock Werchter een petitie gestart voor een "agrarisch productiemodel met respect voor mensenrechten en voor het milieu, zowel in het Zuiden als bij ons". De slogan van de campagne luidt 'Stop de koehandel met melk'.

In 2003 heeft de EU het zuivelbeleid flink hervormd. Interventiesteun en exportrestituties werden in ruil voor een compenserende melkpremie afgebouwd. Bedoeling is om de zuivelsector marktgericht te laten produceren. De quotummobiliteit is intussen toegenomen en dat proces zal de komende jaren voortduren, tot de quota in 2015 verdampt zijn. De schaalvergroting in de sector is ingezet. Ter illustratie: het ledenaantal van Milcobel slonk in 2006 met twaalf procent. "Dit zal ervoor zorgen dat de melkproductie helemaal in handen komt van agro-bedrijven", stelt Oxfam-Solidariteit.



Toch beleeft de zuivelsector momenteel een hoogconjunctuur, al vinden de melkveehouders dat ze de hoge wereldmarktprijzen onvoldoende vertaald zien in de melkprijs. In hun strijd voor hogere prijzen treffen ze met Oxfam Solidariteit een onverwachte bondgenoot. "Voor de producent bedraagt de melkprijs per liter 25 eurocent per liter. Voor de Commissie is het nog te veel omdat Nieuw-Zeeland beter doet. Melk tegen een nog lagere prijs verkopen, verkleint de winst van boeren die met steeds hogere productiekosten kampen", aldus de ngo in haar campagnetekst.

In veel Afrikaanse landen zijn de boeren er volgens Oxfam-Solidariteit nog slechter aan toe omdat geïmporteerd melkpoeder goedkoper is dan de lokale melk. "Zuivelondernemingen zoals Nestlé, Lactalis, Friesland Foods, enkele Belgische exporteurs en bedrijven in ontwikkelingslanden die buitenlandse melk invoeren, zien hun zakencijfer stijgen. De massale import heeft echter tot gevolg dat de melkveehouderij zich in arme landen niet kan ontwikkelen". De Partnerschapsakkoorden die de EU onderhandelt met de ACP-landen zullen dit mechanisme volgens de ngo nog versterken. Landen ten allen tijde het recht behouden om hun markt te beschermen tegen de goedkope invoer van landbouwproducten, luidt het.

Op Rock Werchter en later ook op evenementen zoals de Gentse Feesten, Sfinks, het Dour-festival en Esperanzah zullen campagneteams van Oxfam-Solidariteit aanwezig zijn om handtekeningen in te zamelen voor een boerenlandbouw, die rekening houdt met het milieu, dierenwelzijn, voedselzekerheid, tewerkstelling en ontwikkeling. Op de festivals komt er ook een imitatiemelkfabriek van theatergroep Passeurs de Rêves.(KS)

Bron: Vilt, 28/06/2007

Uw bioagenda

WEKELIJKSE BIOMARKTEN

- zondag, 9-12u: Heist-op-den-Berg, parking van de Krinkel, Noordstraat 25: kleine maar fijne biomarkt, waar u seizoensgebonden biologische producten kunt kopen: groenten, fruit, brood en gebak. Eveneens 2-wekelijks stand Natuuria met natuurscosmetica en haarverzorgingsproducten, en Ollekebolleke met een uitgebreide stand van droge voeding, wijnen, dieetproducten en kinderkleding. De nieuwe kaasstand "het Wanthof" doet het goed. Hij heeft overheerlijke jonge en oude "grottenkaas" gerijpt in de mergelgrotten van Zichen-Zussen-Bolder, verder lekkere platte kaas en yoghurt en een assortiment vaste kazen van boeren uit de buurt. In de proeverij kan je terecht voor een lekkere soep of boterham, een kameleonbiertje of biowijn.

- woensdag, 9-14u: Brussel, het Muntplein.

- vrijdag, 8-13u: Gent, Groentenmarkt.

- 1e zondag van de maand, 10-16u: Antwerpen, Veemarkt.

- 1e vrijdag van de maand, 15-19u: Antwerpen, Draakplaats.

- 2e vrijdag van de maand, 15-19u: Mortsel, marktplaats

- 3e vrijdag van de maand, 15-19u: Zwijndrecht, parking nr 1, achter de kerk, Richard Orlentstraat.

GEZONDHEIDSATELIER

Zaterdag 21 juli 2007

Tijd: 09:00-18:00

Plaats: 't Roodhof, Nieuwburgstraat 32 te Oostkamp

Prijs: € 89,00 (inclusief biologische dranken en maaltijden, workshops en infopakket)

Info: John de Bock, Trainingen en Producten, zowel privé als voor organisaties, H. Verriestlaan 200, Kortrijk

tel: 056/202193 of john.de.bock@gmx.net

PROBILA HAPJE TAPJE

Zondag 5 augustus 2007



Intro: Hapje Tapje is een bier- en culinaire proeversmarkt die op zondag 5 augustus zal gehouden worden in het centrum van Leuven.

Plaats: Leuven centrum

Info: Meer info volgt

Bron: de Biotheek



INTERNATIONAAL

Bananenreplik

De Amerikaanse multinational Dole heeft donders goed in de smiezen dat steeds meer consumenten willen weten waar voedsel vandaan komt. Voor die groeiende consumentenwens ontwikkelde Dole een 'Organic Program'. De bananen vertellen als eerste hun levensverhaaltje. Voortaan plakt Dole op elke banaan een stickertje met een cijfercode. Als een klant die code invoert op de website www.doleorganic.com, ziet hij waar de bananen geteeld zijn. Code 776 verwijst bijvoorbeeld naar boerderij Don Pedro in Colombia, een ISO 14000-gecertificeerde plantage met meer dan 310 hectaren grond voor organische bananenteelt. Het programma heeft volgens Dole een dubbele doelstelling: de consumenten duidelijk maken dat ze producten van biologische oorsprong kopen en de lokale producenten aansporen om het certificaat 'organisch' te behalen. De ananassen zijn ondertussen ook al aan de beurt.

www.doleorganic.com

Bron: Bizz Nederlands, 5/07/2007

Klant van morgen weet niets van koken

Birthe Linddal Hansen, als futuroloog verbonden aan Kairos Future in Kopenhagen, gaf haar visie op de belangrijkste ontwikkelingen in food tijdens de Fresh Fish Master Conference 2007 van de Exportorganisatie voor Noorse vis (NSEC) in het Belgische Genval. Kort samengevat: Je bent wat je eet, de natuur is heilig en de klant van morgen heeft geen flauw benul van koken.

Linddal Hansen is gespecialiseerd in de voedingsmiddelensector met het accent op toekomstig(e) consumentenprofielen en – gedrag. Zij karakteriseert de klant van morgen als: drukbezet, individueel, rijker en een leek op kookgebied.

De top-10 van foodtrends in het komende decennium wordt volgens Linddal Hansen dan ook gevormd door:

- * Individuele maaltijden (maatwerk wat betreft bijvoorbeeld calorieën, allergenen e.d.)
- * Regionaal, lokaal, wereldkeuken (producten met een verhaal)
- * Focus op kwaliteit
- * Gezondheid
- * Communicatie over food
- * Food als symbool voor de levensstijl
- * Uit eten (food bereid door anderen)
- * Natuurlijk (biologisch)
- * Authentiek, eerlijk, oorspronkelijk (slowfood)
- * Beleving.

Bron: Foodholland, 3/07/2007

NL - Honderd bezoekers bij open dag 'Omschakelen naar Biologisch'

Op 28 juni organiseerde het Bedrijfsnetwerk Biologische Melkveehouderij op vier melkveehouderijbedrijven een open middag rond het thema 'Toekomstgericht omschakelen naar een biologische bedrijfsvoering'. Honderd bezoekers kwamen een kijkje nemen op één van de bedrijven.



Tijdens de middag lieten de vier melkveehouders zien waarom ze voor een biologische bedrijfsvoering hebben gekozen en gingen specialisten van DLV en Natuurweide in op de economische en organisatorische aspecten van de omschakeling.

Henk Jan Soede van de Ekohoeve uit Loenen aan de Vecht was één van de organiserende melkveehouders. Hij kreeg 35 geïnteresseerde collega-melkveehouders op bezoek. In zijn presentatie gaf hij aan dat hij om verschillende redenen biologisch is gaan boeren: “Ik vond het een uitdaging om om te schakelen. Ik hoorde veel geklaag om me heen over de steeds strengere milieuwetgeving en wilde bewijzen dat de wetgeving geen belemmering hoeft te zijn voor je bedrijf. Biologisch boeren was daarvoor de oplossing. Daarnaast bleek dat mijn bedrijf zich goed leende voor een biologische bedrijfsvoering en kon het financieel ook uit.” Dat de markt meezit, kwam ook naar voren in de presentaties van DLV en Natuurweide. Er is een grote vraag naar biologische melk en mede daardoor zijn de prijzen goed.

Het viel de bezoekers van de Ekohoeve op dat het eigenlijk een vrij gewoon bedrijf is. De Ekohoeve heeft zwartbonte koeien en heeft prima grasland waar de onkruiddruk vrij laag is. Soede: “Daar staan inderdaad veel mensen van te kijken. Met goed graslandbeheer geef je onkruiden als distels en zuring weinig kans. Natuurlijk steek ik er tijd in door de planten uit te steken en niet in zaad te laten komen, maar het is lang niet zo’n groot probleem als menigeen denkt.” Soede ziet voor veel collega’s goede mogelijkheden: “Met name als je de mogelijkheid hebt om onder de 10.000 kg melk per hectare te werken, is biologisch boeren heel aantrekkelijk.”

Meer informatie: Edith Finke, e.j.finke@dlv.nl

Bron: Biokennis, 4/07/2007

NL - Eerste Smaakweekgeschenk: ‘Alle 13 maanden smaak’

Ter gelegenheid van de eerste landelijke Week van de Smaak (24 t/m 30 september 2007) wordt een bijzonder boekje ontwikkeld: ‘Alle 13 maanden smaak’. Uitgeverij KOSMOS, uitgever van o.a. Jamie Oliver, Herman den Blijker en Pierre Wind zal het boekje produceren in samenwerking met de smaakambassadeurs Pierre Wind en Eric van Veluwen. Auteur van het Smaakweekgeschenk is Nicole Willemse, culinair journalist.

Het Smaakweekgeschenk is alleen verkrijgbaar tijdens de Week van de Smaak, op locaties die via www.weekvandesmaak.nl bekend worden gemaakt. Bij aankoop van natuurproducten of kookboeken etc krijgen consumenten het unieke boekje cadeau. Hoe het boekje er precies uit gaat zien weten alleen de makers, maar ze geven al wel een idee: “Het Smaakweekgeschenk wordt een echt bewaarboek dat je regelmatig met plezier uit de kast haalt. Het staat vol met recepten, interviews met bekende Nederlanders die een link met 'smaak' hebben, en het bevat een handige seizoenskalender waarin je in een oogopslag kunt zien welk product in welke maand verkrijgbaar is. En we gunnen iedereen natuurlijk een lekkere 13e maand! Een leuk en inspirerend boek voor het hele gezin, waarin eerlijke voeding, pure smaken en ‘koken met de seizoenen’ centraal staan.”

Smaakambassadeur Pierre Wind en patron-cuisinier Eric van Veluwen zijn de bedenkers van het concept. Het Smaakweekgeschenk maakt deel uit van de landelijke Week van de Smaak. Tijdens de week zullen honderden activiteiten plaatsvinden in restaurants, supermarkten, landwinkels, boerderijwinkels en natuurvoedingszaken. Een kalender met alle initiatieven staat op www.weekvandesmaak.nl.

Bron: Biologica, 28/06/2007

NL - Scary Man moet vogels van biologische maïsveldjes verjagen



Op proefveldjes van praktijkcentrum Aver Heino (Overijssel) trekken vogels massaal jonge maïsplantjes met zaadje en al uit de bodem. Om herhaling van deze schade te voorkomen, is na herinzaai van de maïs een geautomatiseerde vogelverschrikker ingezet. De schade aan de veldjes was zo groot, dat deze volledig nieuw ingezaaid moesten worden.

Hele rijen pas gekiemde maïsplantjes waren door de vogels uit de grond getrokken, om de zaden te kunnen eten. Normaal is maïszaad behandeld met Mesurol, waardoor de vogels het niet meer lusten. In de biologische maïssteelt is behandeling van het zaad met Mesurol echter niet toegestaan, en een goed biologische alternatief voor het middel is nog niet voorhanden. Opvallend is dat de schade alleen optreedt op veldjes waar de maïs na het scheuren van gras-klover gezaaid is. Op veldjes waar vorig jaar ook snijmaïs stond, is geen schade opgetreden. Het vermoeden is dat de vogels afkomen op het bodemleven (wormen) wat volop aanwezig is na het scheuren van gras-klover.

Bij maïs na maïs is dit echter een stuk minder. Eenmaal op de veldjes trekken de vogels in één moeite door de pas gekiemde plantjes uit de grond. De Scary Man is een rubber pop, die met variabele tussenpozen opgeblazen wordt en dan in enkele seconden overeind komt uit liggende toestand. Gecombineerd met een sirene moet dit een voldoende afschrikkend effect op de foeragerende vogels hebben. De vogelverschrikkers blijven staan totdat de plantjes zodanig geworteld hebben dat ze niet meer uit de grond kunnen worden getrokken. De maïsveldjes zijn onderdeel van de vruchtwisselingsproef. In deze proef, die loopt vanaf 2002, wordt het effect van verschillende vruchtwisselingen van gras-klover met snijmaïs en tritcale onderzocht.

Gras-klover wordt twee tot vier jaar geteeld, vervolgens gescheurd, opgevolgd door één of twee jaar snijmaïs, en tenslotte door één jaar tritcale-GPS. Het hoofddoel is om te achterhalen bij welke teeltduur van gras-klover N-verliezen minimaal zijn en de N zo optimaal mogelijk benut wordt. Een onderdeel van de proef is verder nog de continue teelt van snijmaïs. Snijmaïs wordt sinds 2003 continu geteeld, met en zonder verschillende vormen van organische bemesting. Het doel is om na te gaan of met organische mest de achteruitgang van bodemkwaliteit, en daardoor de opbrengst, tegengegaan kan worden.

Bron: Agripress, 4/07/2007

NL - 'Duidelijke regels nodig voor kopergebruik'

De LTO-vakgroep Biologische Landbouw pleit voor duidelijke regels in de EU voor het gebruik van koper.

Het gebruik van koper is juridisch onduidelijk geregeld, zegt vakgroepvoorzitter Martin Wiersema. Het gebruik is niet verboden als bladbemesting, maar het mag niet worden ingezet als gewasbeschermingsmiddel. Daardoor is er een grijs gebied wat betreft gebruik. Dat remt de ontwikkeling van betere methoden om phytophthora te bestrijden.

In 1998 werd phytophthora volop bestreden met koper. Wiersema: Dat past niet bij de biologische aardappelteelt. Daarom besloot de sector koper niet meer te gebruiken. Andere landen gebruiken koper vaak wel als bladbemesting, wellicht om phytophthora tegen te gaan. Die aardappelen worden ook geëxporteerd naar Nederland. Daarom moet de regelgeving duidelijker worden.

Woordvoerder Chris Maan van certificeringsorganisatie Skal stelt dat Skal geen overtredingen heeft geconstateerd. We hebben de inspectiedienst AID-er attent op gemaakt dat de verleiding voor de telers groot kan zijn.

Bron: Mediargus, 2/07/2007

NL - Beproevenwaardige onderstam voor bio-komkommer



De nieuwe onderstam 83-07 is perspectiefvol en waard om te beproeven, tegen wortelknobbelaaltjes in de biologische komkommerteelt.

In een onderstammenproef, op de nieuwe locatie van Wageningen UR Glastuinbouw in Bleiswijk, bleek 83-07(Rijk Zwaan) en in mindere mate Harry (SG) weinig gevoelig voor wortelknobbelaaltjes. Harry gaf de hoogste productie te zien.

Van dit ras is wel bekend dat de aaltjes zich nog wel op de wortels vermenigvuldigen, wat ongewenst is voor de vervolgteelt. Onder andere Aviance en Azman bleken erg gevoelig voor wortelknobbelaaltjes.

Bron: Mediargus, 29/06/2007

NL - Oerkomkommer bij twee telers in de kas

De nieuwe biologische komkommer, de oerkomkommer, wordt dit najaar door twee biologische telers geteeld.

Volgens de biologische afzetorganisatie Eosta in Waddinxveen, gaat het nog steeds om een proef op kleine schaal. We hopen tussen de 4000 en 5000 vierkante meter uit te komen, aldus Gert Kgeler, directeur van Eosta. De uitbreiding kan ook niet veel groter zijn, want er is nog niet voldoende zaad beschikbaar.

De oerkomkommer heeft onlangs bij Wageningen UR Glastuinbouw op proef gestaan. Daar kwam uit dat de oerkomkommer iets minder productie geeft dan het standaardras Aviance. De planten gaven iets minder stuks, maar het gemiddeld vruchtgewicht lag wel wat hoger dan Aviance. Eosta verwacht de oerkomkommers te gaan verkopen in Duitsland, Engeland, maar ook in Nederland.

Bron: Mediargus, 29/06/2007

NL - Warmwaterbehandeling tegen wortelonkruiden

Akkerbouwers willen weten of wortelonkruiden te bestrijden zijn met warm water. Onderzoekers testen dit op een braakliggend perceel met het wortelonkruid melkdistel.

Gemeenten bestrijden op verhardingen al jaren met succes wortelonkruiden zoals heermoes met warm water. Dit gebeurt met water met een temperatuur van tenminste 95 graden Celsius. Het bracht akkerbouwers op het idee de bestrijdingsmethode ook in het veld toe te passen. De behandeling wordt uitgevoerd met een apparaat, de Wave genoemd, dat op een trekker is gebouwd. Hierop zit een watertank, met verwarmingselementen, een detectie-unit en voorop een sproei-unit. Hiermee zijn de onkruiden pleksgewijs te bestrijden. De behandeling is dus ook pleksgewijs in een gewas mogelijk. Het gaat dan wel ten koste van het gewas te plekke, maar als de onkruiden gewoon doorgroeien heeft het gewas er ook hinder van.

In de proef is de Wave ingezet zoals die ook op verharding wordt gebruikt. Voor toepassing op grote schaal zijn kleine aanpassingen nodig.

Er is één behandeling uitgevoerd en later in het jaar volgen er nog drie of vier. Herhaling is nodig om de wortelstokken uit te putten. Als de methode succes heeft, wordt hij volgend jaar getest in een praktijkperceel.

Meer informatie: Piet Bleeker, pieter.bleeker@wur.nl

Bron: Biokennis, 4/07/2007



NL - Compostlaag op peenzaad vermindert onkruid

Een compostlaag van 2 centimeter bovenop gezaaid peenzaad vermindert het onkruid met 85 procent. Bovendien komt het zaad een aantal dagen eerder op dan wanneer er geen compost wordt gebruikt. Dat komt naar voren uit een proef met compostlagen op peenzaad.

Eerder al liet een dergelijke test met uienzaad in een praktijkperceel zien dat uien baat hebben bij een laagje compost op de grond. Ook verminderde de opkomst van onkruid met zo'n 80 procent. Peen heeft net als ui fijn zaad dat dicht gezaaid wordt.

De proef liet zien dat de dikte van de laag compost heel nauw komt. Bij 4 en 6 centimeter kwam weliswaar vrijwel geen onkruid meer boven, maar ook de peen kwam niet meer door de compostlaag heen. Dat peen sneller opkomt als er 2 centimeter compost op de grond ligt ten opzichte van geen compost, was een verrassing. Mogelijk komt dat doordat de grond minder dichtslibt met een laagje compost.

De proef is dit jaar op kleine schaal uitgevoerd en wordt dit jaar nog een keer herhaald. Zijn ook de resultaten hiervan positief dan volgt volgend jaar een proef op praktijkschaal. Bij het zaaien en het aanbrengen van de compost in de praktijk wordt gebruik gemaakt van een speciale machine: de bandjeszaaimachine.

Meer informatie: Piet Bleeker, pieter.bleeker@wur.nl

Bron: Biokennis, 4/07/2007

NL - Klaver beter op waarde geschat

Voor grasklavermengsels kan de voederwaarde niet goed worden ingeschat. Omdat het gewas steeds belangrijker wordt voor zowel de biologische als de gangbare melkveehouderij, worden in een nieuw project formules ontwikkeld waarmee de voederwaarde van grasklavermengsels nauwkeurig kan worden ingeschat. Uitgebreide voederproeven met hamels vormen de basis.

In de biologische veehouderij wordt klaver in grasland ingezet voor de binding van stikstof. Ook in de reguliere landbouw komt meer aandacht voor het gebruik van klaver omdat het goed past binnen de regels van het mestbeleid. Terwijl witte klaver vooral toegepast wordt bij permanent grasland is rode klaver vooral een voedergewas dat wordt gemaaid. Ervaringen uit de biologische veehouderij geven aan dat de voederwaarde van rode klaver waarschijnlijk wordt onderschat. De productie van melkkoeien ligt vaak hoger dan verwacht kon worden op basis van de berekende voederwaarde van het rantsoen. Ook uitkomsten van voederproeven met grasklaver wijzen die kant op.

Vermoedelijk heeft de onderwaardering te maken met het feit dat de huidige voederwaardering berust op grotendeels pragmatische inschattingen. In een uitgebreid onderzoek stellen de Animal Sciences Group (ASG) van Wageningen UR, het productschap Diervoeder, Blgg en het Belgische Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek (ILVO) de voederwaarde nauwkeuriger vast. ASG en ILVO voeren het dieronderzoek uit. Het CVB en de Blgg maken vervolgens op basis van deze informatie een nieuwe formules die ze in de praktijk implementeren. Met behulp van deze formules wordt het mogelijk om de voederwaarde te schatten zodat boeren rantsoenen beter kunnen berekenen.

Het onderzoek wordt uitgevoerd in opdracht van het Productschap Zuivel en het Ministerie van LNV. Daarnaast wordt ook een financiële bijdrage geleverd door het Productschap Diervoeder.

Meer informatie: Herman van Schooten, herman.vanschooten@wur.nl



Bron: Biokennis, 4/07/2007

FR - Biologische perziken zoeter en gezonder

Franse onderzoekers van INRA uit Avignon hebben het verband onderzocht tussen de teelmethode (conventioneel/biologisch) van perziken en hun kwaliteit. Het onderzoek, dat in 2004/2005 in het departement Rhône-Alpes werd uitgevoerd, heeft duidelijk aangetoond dat de kwaliteit van fruit nauw samenhangt met de teeltmethode.

De onderzoekers analyseerden de samenhang tussen bemesting, bewatering, boomsterkte en productiecapaciteit enerzijds en de vorm, opbrengst, suiker- en polyphenolgehalte van de vruchten anderzijds. Hoge opbrengsten, een intensieve stikstofbemesting en grote, sterke bomen bleken schadelijk voor de kwaliteit van de perziken. Bomen die door biologische telers gebruikt worden, zijn slanker dan in de conventionele teelt. Dat leidt slechts zelden tot een kleinere opbrengst of minder grote perziken. De perziken zijn juist zoeter en kunnen gemakkelijker polyphenolen (een belangrijke groep van antioxidanten) vormen.

Bron: Mediargus, 28/06/2007

FR - Erste Messe Tech & Bio in Frankreich

In Chantemerle-les-blès im Département Drôme findet am 7. und 8. September 2007 die erste Messe „Tech & Bio“ für Fachleute der Bio- und der konventionellen Landwirtschaft statt. Die Besucher können dort viele bewährte und neue umweltfreundliche Techniken und Anbauverfahren entdecken. Diese wurden in der Bio-Landwirtschaft entwickelt und erprobt und können auch in der konventionellen Landwirtschaft eingesetzt werden. Auf 15 Hektar Ausstellungsfläche sind alle Produktionszweige vertreten: Gemüseanbau, Viehzucht, Ackerbau, Obstanbau, Weinbau sowie Pflanzen für Aromatherapie und Medikamente.

Jeder Besucher hat die Gelegenheit, den zahlreichen anwesenden Experten der Branche Fragen zu stellen und am umfangreichen Fachprogramm teilzunehmen:

- Arbeitsgruppen zu Produktionstechniken, geleitet von Experten der Landwirtschaftskammer und von technischen Instituten.
- Foren, durchgeführt von Bio-Organisationen und Synabio (www.synabio.com), um Methoden der Wertsteigerung und der Vermarktung von Produkten vorzustellen
- Vorführung der Betriebsmittel, um die Effizienz von Erntegerätschaften, von Geräten zur Bodenbearbeitung und zur Unkrautvernichtung kennen zu lernen.

Das vollständige Programm ist verfügbar unter www.tech-n-bio.com.

In Frankreich arbeiten derzeit 12.000 Betriebe mit einer Gesamtfläche von 555.000 Hektar nach Öko-Richtlinien. Die durchschnittliche jährliche Umsatzsteigerung liegt bei 10 %. Drôme ist das führende Département für Bio in Frankreich. In jeder landwirtschaftlichen Kammer stehen Bio-Experten Interessierten für Fragen zur Verfügung.

Bron: Bio-markt.info, 29/06/2007

D – Biomelkboeren krijgen meer geld

De melkveehouders in Duitsland kunnen na jaren van dalende prijzen weer op meer geld rekenen, niet enkel voor melk uit de conventionele productie, maar ook voor biomelk. Volgens gegevens van de Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) krijgen enkele bioproducenten voor het eerst sinds geruime tijd de al lang geëiste prijs van 40 cent /l biomelk. Als eerste melkerij in Duitsland wil de



Upländer Bauernmolkerei vanaf 1 juli haar uitbetalingsprijs aan boeren optrekken tot 40 cent. Gezien de huidige hausse op de wereldmarkt zou de prijs nog verder kunnen stijgen.

Dergelijke raamvoorwaarden kunnen de omschakeling naar biologische melkproductie bevorderen. Dan kan er meer melk uit eigen productie betrokken worden en moet deze niet in het buitenland worden aangekocht. De omschakeling wordt door veel verwerkers en handelsondernemingen nagestreefd om te kunnen voldoen aan de groeiende vraag naar biologische levensmiddelen. Er wordt ook over gedacht om vanuit de privésector (handel en verwerking samen) stimulansen te bieden om de omschakeling attractiever te maken.

De verbruikers moeten zich instellen op hogere winkelprijzen dan totnogtoe. Zo heeft de discounter Plus begin mei de verkoopprijs voor biomelk van 79 cent verhoogd tot 89 cent.

In het eerste kwartaal van 2007 zijn de verkochte hoeveelheden van biomelk in de voedingsdetailhandel tegenover het jaar ervoor met 40% gestegen, nadat met Lidl en Penny nog twee discounters biomelk in hun assortiment opgenomen hebben. Dat blijkt uit de gegevens van het distributiepanel van AC Nielsen. Op middellange termijn zou de vraag weliswaar langzamer, maar gestaag blijven groeien.

Bron: Maandbericht van de Vlaamse Landbouwwaad in Berlijn, 27/06/2007

D - Trend: Bio in Verpflegungsautomaten?

Die Betreiber von Getränke- und Verpflegungsautomaten sind interessiert an Bio-Produkten, wie der Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft signalisiert. Seine Mitgliedsunternehmen würden sich freuen, auf der vom 20. - 22. September 2007 in Köln stattfindenden Automatenmesse „Eu´Vend“ mögliche Partner aus der Bio-Branche kennen zu lernen. Deutschlandweit gibt es über 500.000 Getränke- und Verpflegungsautomaten. Die Automaten werden zum überwiegenden Teil von oft regional tätigen mittelständischen Firmen betrieben. Die mobilen Versorgungsstationen stehen zu ca. 80 bis 90 Prozent zur Mitarbeiterversorgung in Betrieben. Daneben finden sich Geräte in Universitäten, Krankenhäusern, Schulen, Hotels, Bürogebäuden, Bahnhöfen, Flughäfen usw.

Gemäß der „Messeförderrichtlinie für den Ökolandbau und seine Produkte“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) besteht die Möglichkeit, Förderung für einen Messestand zu erhalten.

Biolife AutomatSeit Jahresbeginn 2007 gibt es eine interessante Initiative in Österreich: Biolife, eine junge Firma, die ausschließlich Bioprodukte über Automaten (Bild) verkauft. Standorte sind derzeit die Universität für Bodenkultur in Wien, Juridicum Wien, AUA-Crew-Station Schwechat, Nationalparkzentrum Lobau. Die jungen Unternehmer suchen dringend österreichische Bio-Produzenten und -Verarbeiter mit interessanten, automatenfähigen Produkten, da der Großteil der zur Zeit angebotenen Produkte nicht aus Österreich stammt. Das soll sich künftig ändern.

Hersteller, deren Produkte dafür in Frage kämen können die Firma unter: www.biolife.co.at kontaktieren.

Bron: Bio-markt.info, 2/07/2007

D - Genossenschaftsladen in Wiesbaden bietet Regional und Bio



Die Konkurrenz von Discountern brachte den kleinen Bioladen von Gabriele Schmitt in ernsthafte wirtschaftliche Schwierigkeiten. Doch auch die Stammkunden wollten auf "ihren" Laden nicht verzichten. Ein Jahr lang besteht nun der "Regioladen Wiesbaden eG" in Form einer Genossenschaft.

Heute gibt es auf den 100 m² Verkaufsfläche nun verstärkt regionale Produkte sowie ein umfangreiches Naturkost- und Kosmetiksortiment. "Alles Bio", wie die Ladnerin betont. Und für die inzwischen 52 Genossenschaftsmitglieder gibt es ermäßigte Sonderpreise. Eine Fachverkäuferin wurde eingestellt, ein Ausbildungsplatz im Rahmen einer Wiedereingliederungsmaßnahme für junge Mütter ist geplant. Im Augenblick läuft die Einrichtung eines Mittagstisches an.
www.regioladen-wiesbaden.de

Bron: Bio-markt.info, 2/07/2007

D - Neuer Verein "Biohandwerk e.V."

Ein gemeinsames Dach für Bio-Bäcker, Brauer, Metzger, Käser oder Safter bildet der am 23.6. von Vertretern der verschiedenen Gewerke in Sonnenhausen gegründete Verein "Biohandwerk e.V.". Ziel ist es, die besonderen Leistungen des Bio-Handwerks bekannter zu machen, den Zugang zu Bildungsangeboten für Auszubildende und Praktiker zu verbessern und nicht zuletzt das ökologische Lebensmittelhandwerk und die Qualität der Produkte – in Kooperation mit der Wissenschaft – weiter zu entwickeln.

Übergreifendes Ziel des neuen Netzwerkes der Gewerke ist es, das Qualitätsbewusstsein für handwerklich hergestellte Lebensmittel im Allgemeinen und Bio-Produkte im Besonderen zu fördern. Dazu gehört die Weiterentwicklung von Qualitätsstandards ebenso wie die Verbesserung der Wissensvermittlung über das Öko-Handwerk.

Rund 40 Öko-Handwerker, Wissenschaftler, Vertreter von Bildungseinrichtungen und Handwerksverbänden haben die Gemeinsamkeiten des Öko-Handwerks und die übergreifenden Interessen herausgearbeitet und daraus ein Leitbild erarbeitet. Als Präambel wird das Leitbild nun in die Satzung des neuen Vereins aufgenommen.

Sitz des Vereins ist Freising, die Geschäftsstelle wird in den Räumen des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. angesiedelt. In den ersten Vorstand wurden Marc Albrecht-Seidel (Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V., Freising), Johannes Freiherr von Perger (Perger Getränke GmbH, Breitbrunn) und Michael Krieger (Riedenburger Brauhaus, Michael Krieger KG, Riedenburg) gewählt.

www.biohandwerk.de

Bron: Bio-markt.info, 3/07/2007

D - Neue Suchmaschine zu Lebensmittelzusatzstoffen

Das Ernährungsportal food-monitor hat eine Suchmaschine realisiert, mit der eine Volltextsuche nach Lebensmittelzusatzstoffen (E-Nummern) und somit ein Einblick in die "Hexenküche" der Lebensmittelchemie möglich ist. Neben einer Eingabe eines Stichworts bietet die Suchmaschine auch eine Suche in drei verschiedenen Verzeichnissen: nach E-Nummern sortiertes Verzeichnis, alphabetisches Verzeichnis der Zusatzstoffe und nach Gruppen sortierte Zusatzstoffe.

Zu jedem Stichwort findet man dann Verweise auf Texte von 17 teils auch kritischen Websites aus den Bereichen Bio und Ökolandbau, Lebensmittelwirtschaft, öffentliche Einrichtungen in Deutschland sowie auf EU-Ebene und Verbraucherschutz.



www.food-monitor.de/lebensmittelzusatzstoffe

Bron: Bio-markt.info, 3/07/2007

D - Zwergenwiese: Mit Brotaufstrich zum Millionen-Umsatz

30 Jahren ist es nun her: Susanne Schöning hatte damals gerade den "Ausstieg aus der Gesellschaft" und die "Selbstversorgung auf dem Lande" im Kopf. Sie begann mit Palmfett, Öl, Zwiebeln und Gewürzen zu experimentieren. Längst hat sie nun daraus einen Verkaufsschlager gemacht, der heute in jedem Bioladen zu finden ist: Schöning ist die Mutter des vegetarischen Brotaufstrichs. Was zunächst nur in der Landkommune auf der schwäbischen Alb für den Eigenbedarf und enge Freunde gedacht war, ist inzwischen zu einem alternativen Markenartikel geworden. Pro Tag rattern heute 60.000 bis 80.000 Gläser über die Förderbänder. Das Unternehmen "Zwergenwiese" plant mit mittlerweile 52 Angestellten für 2007 einen Umsatz von acht Millionen Euro.

Bron: Bio-markt.info, 3/07/2007

D - Deutsche Frühstücksei wird größter Bio-Eier-Anbieter Europas

Mit einer Mehrheitsbeteiligung an der Eiervermarktung Wiesengold Landei GmbH & Co. KG, dem Spezialisten für Bio-Eier, wird die Deutsche Frühstücksei GmbH Europas größter Eierproduzent und Vermarkter von Bio-Eiern. Die Deutsche Frühstücksei beliefert deutsche Einzelhandelsketten, Discounter und den Großhandelsbereich. Sie könne Wünsche von Handel und Verbrauchern nach Eiern aus Ökologischer Erzeugung, Freiland- und Bodenhaltung und bald auch aus der neuen Kleingruppenhaltung bedienen, so Gert Stuke, Generalbevollmächtigter der Deutschen Frühstücksei.

Bron: Bio-markt.info, 2/07/2007

D - Bio-Imker in Brandenburg verliert im Gen-Mais-Streit

Nach einer Ablehnung des Verwaltungsgericht Frankfurt (Oder), eine einstweilige Anordnung zu erlassen, hat ein Bio-Imker den juristischen Streit um den Anbau von Gen-Mais in der nächsten Instanz verloren. Der Imker hatte den Angaben zufolge befürchtet, dass seine Bienen die etwa 900 bis 2500 Meter entfernten Anbauflächen von Genmais anfliegen, dort Pollen sammeln und in den Honig eintragen könnten. In der Begründung des Oberverwaltungsgerichts Berlin-Brandenburg wird angeführt, es sei fraglich, ob der Honig durch den "vermutlich minimalen Eintrag von Pollen der gentechnisch veränderten Maispflanzen seine Verkehrsfähigkeit verliert." Es sei darüber hinaus zumutbar, die Bienenstöcke für die Zeit der Maisblüte an einen entfernteren Standort zu versetzen.

Bron: Bio-markt.info, 2/07/2007

GR - Bio-Nektarinen und -Pfirsiche aus Griechenland erobern Europa

Die Pfirsich- und Nektarinernte in Griechenland ist in vollem Gange. Immer beliebter bei den griechischen Erzeugern sind Bio-Produkte, die vor allem nach Deutschland, in die Niederlande, nach Dänemark und England exportiert werden.

Einer der größten griechischen Erzeuger von Pfirsichen, Nektarinen und Aprikosen ist die Gesellschaft Bioagros SA. Die Gesellschaft wurde 1997 gegründet, wenngleich ihre Betriebe als ein Netzwerk biologischer Erzeugnisse bis Anfang der 1990er Jahre zurückgehen. Die Gesellschaft erzeugt, verpackt und vermarktet frisches biologisches Obst und Gemüse in Griechenland und Europa unter der Marke „Bioagros“.

Sie hat ihre eigene HACCP-zertifizierte Einrichtung, die biologische Produkte in Übereinstimmung mit der EU-Öko-Verordnung verpackt. Die Gesellschaft hat insgesamt 30 Beschäftigte, 2,5 Mio. Euro Jahresumsatz und ein Umsatzwachstum von über 35 % pro Jahr. Zu den Kunden gehören Carrefour,



Macro, Metro und die Delheize Group in Griechenland, die Rewe Group in Deutschland und Tesco in Großbritannien. Gegenwärtig bietet Bioagros SA biologische Nektarinensorten an: Aurillio und Ritastar und die Pfirsiche Spring Lady.

Bron: Bio-markt.info, 29/06/2007

VK - E-shopping: Biokatoen voor fashionista's

Lang voor er sprake was van de ecohype, was de Britse ontwerpster Katharine Hamnett al een overtuigde aanhangster van mode met een groen hart. Na een carrière die vooral bestond uit veel vallen en opstaan, weet ze nu eindelijk hoe het voelt om eens niet tegen de bierkaai te moeten vechten. Haar 100 % biologische T-shirtcollectie met sloganske boodschappen als Bring back God en Choose life verkoopt als een trein. Nu lanceert Hamnett ook een minicollectie in biokatoen via haar internetboetiek. De zomerjurken zijn de eenvoud zelf, en de lieflijke tricotcollectie werd gemaakt in samenwerking met de gerespecteerde tricotfabrikant John Smedley. De prijzen liggen niet bepaald laag (vanaf 110 pond, ongeveer 170 euro), maar daar staat wel tegenover dat u een rasecht designerstuk in handen hebt dat op zijn weg van draad naar creatie de natuur zoveel mogelijk respecteert. Zelfs met de extra portkosten is dit eigenlijk nog een koopje.

Info : www.katharinehamnett.com

Bron: Weekend Knack, 4/07/2007

VK - McDonald's Restaurants Switching to Organic Milk

The fast food chain announced yesterday that all the milk used in the teas and coffees it sells in 1,200 outlets in the UK will come from organic British cows from the end of next month.

The move is the latest attempt by the US giant to transform its image. It already sells 500,000 litres of organic milk in its children's Happy Meals, but yesterday's announcement is far more significant - equating to 8.6 million litres a year - and will make McDonald's one of the biggest buyers of organic milk in the country...

Full Story:

<http://www.telegraph.co.uk/news/main.jhtml?xml=/news/2007/06/28/nmcdonalds128.xml>

Bron: Organic Consumers, 28/06/2007

VK - Trade group gives organic business a single voice

The Soil Association has officially launched the Organic Trade Group, the first open membership group in the UK to represent organic businesses from multiple industries, with a single voice. The concept was first announced at the Organic Business Conference at Natural and Organic Products Europe.

The Group has been set up to promote sales across organic food, health and beauty and textile markets, whilst maintaining the integrity of organic values and principles, and upholding standards.

The Group aims to share 'best practice' and work from a consistent set of commercial objectives and messages aimed at benefiting the members, the environment, farmers, manufacturers, retailers and the wider public.

Helen Taylor, marketing director for the Soil Association said: "The Soil Association is proud to be providing this opportunity for businesses to be able to speak with one collective voice, to help grow



the organic market, to communicate the benefits of organic production and advance organic standards, whilst ensuring the public's trust in organic products is maintained."

Patrick O'Flaherty, managing director of RDA Organic said: "The formulation of the Organic Trade Group is an incredibly positive step in creating a common platform for the industry to communicate the benefits and developments of the organic sector to trade and consumers alike."

Karen Todd, Asda's local food sourcing officer said, "The Organic Trade Group is a fantastic idea. For it to succeed, it will require the buy in from all sectors, as well as all accreditation bodies, retailers, manufacturers, farmers and growers."

Bron: NaturalProductsOnline, 29/06/2007

VS - Verticaal boeren in New York

Onderzoekers van Columbia University hebben een idee gepresenteerd voor een 30 verdiepingen tellende wolkenkrabber, die gebruikt kan worden voor landbouwproductie. Bovenop het dak staat een zonnepaneel voor het verkrijgen van energie. Op iedere verdieping worden gewassen getaald op zogenoemde indoor-akkers. De akkers zijn daarbij voorzien van een ingenieus irrigatiesysteem. Ook zou er in de flat pluimvee gehouden kunnen worden.

De verticale boerderij kan midden in een stedelijk gebied staan. Dat zou betekenen dat de restaurants en supermarkten geen producten meer van over de gehele wereld hoeven aan te voeren. Een ander voordeel is dat de producten jaarrond kunnen worden geleverd door een uitgekiend klimaatsysteem. De producten zouden biologisch geproduceerd kunnen worden, omdat de gewassen niet blootstaan aan ziektekiemen zoals gewassen in de open lucht.

Energie wordt geleverd door de grote zonnecollector op het dak, maar ook zouden in het gebouw vergisters kunnen komen waarin het afval en de mest ook zorgt voor opwekking van energie. Het water is te recycleren.

Bron: Agriholland, 28/06/2007

VS - Mehr Genmais in den USA

In diesem Jahr haben US-Farmer mehr gentechnisch veränderte Pflanzen (GVO) ausgesät als 2006. Nach aktuellen statistischen Angaben der US-Landwirtschaftsbehörde, haben sich GVO-Sorten bei Soja und Baumwolle durchgesetzt. Nur noch auf rund 10 % der Flächen werden hier konventionelle Sorten angebaut.

Der Anteil der genmanipulierten veränderten Maissorten steigt in der diesjährigen Vegetationsperiode von 61 auf 73 %. Die mit GVO-Mais bewirtschaftete Fläche in den USA ist auf 27,4 Millionen Hektar angewachsen, das ist ein Plus von 7,8 Millionen Hektar. Der Anteil der GVO-Sorten steigt bei Soja auf 91 %, bei Baumwolle auf 87 %.

Bron: Bio-markt.info, 4/07/2007

VS - Organic Catering, Take-Out, & Food Service Sector Starting to Take Off

What is growing even faster than the booming organic industry in the United States, now boasting a 17 percent growth rate in 2006? The answer is organic foodservice.

The rapidly growing organic sector's growth is evidenced by the recent commitment from institutional investors of \$6.35 million of equity into Organic To Go (OTCBB:OTGO - News). The



financing is targeted to help fund further expansion for the company, which posted a 61% growth rate in 2006.

Organic To Go, with a growing presence in Seattle, WA, Los Angeles and Orange County, CA, and boasting more than 50 grab-and-go outlets and 14 total retail cafes, will utilize the new capital to pursue entry into a new market as well as to expand existing corporate catering services, new retail cafes and outlets. The next two cafes are expected to open in July in Woodland Hills, CA, making for a total of ten Organic To Go cafes in Southern California.

Organic To Go is the only fast casual cafe and corporate catering company in the United States to earn third-party certification as an organic retailer, in accordance with USDA standards for organic production. The cafes' fare is made with organic ingredients whenever possible and is always natural, free of harmful chemicals and created with care.

The brainchild of founder Jason Brown, a long-time natural products industry entrepreneur, Organic To Go continues to set the bar, becoming the: first fast delivery service of organic food, first organic food kiosk on a college campus and at a major metropolitan airport (LAX), first organic, branded 'grab and go' option in a major hospital, and first fast serve cafe chain to feed employees and students at their places of work during breakfast and lunch.

"There's a rising tide of interest in organic and sustainable agriculture but we're filling a bigger gap than food alone. Organic To Go fills the organic-convenience gap which exists for most people forced to eat lunch outside their home, which usually means fast food that is less than nutritious or delicious," said Brown, Organic To Go's CEO. "What we do at Organic To Go is make traditional breakfast and lunch selections with natural ingredients and bring it to where folks work, meet and attend universities. Our dedicated team of men and women are very proud of what we serve. With the support of this commitment and from our institutional investors, we believe that Organic to Go is properly positioned for long-term sustainable growth."

The company's mission is grounded in its commitment to organic agriculture and to making flavorful, nourishing food more accessible to the public. Culinary Director and Chef, Greg Atkinson, creates Organic To Go's seasonal menus three times per year -- an unparalleled practice in traditional fast food chains -- and integrates organic ingredients into all offerings on the Organic To Go menu, from soup to salads to sandwiches and desserts.

Bron: OrganicConsumers, 27/06/2007

India - Indische Bio-Handelsmesse

Das International Competence Center for Organic Agriculture (ICCOA) organisiert mit Hilfe der Schweizer Regierung eine Bio-Handelsmesse in Neu Delhi, Indien, vom 29. November bis 2. Dezember 2007. Die Indian Organic findet nach 2005 und 2006 bereits zum dritten Mal statt. Unterstützung für europäische Aussteller und Fachbesucher bietet SIPPO - Swiss Import Promotion Programme.

www.sippo.ch, www.indiaorganictradefairs.com

Bron: Bio-markt.info, 5/07/2007

Nicaragua - How Organic Farming & Reforestation Can Save the World



More than six years ago, the residents of the rural community of Lomas del Viento, on Nicaragua's Pacific coast, took up the task of recuperating the 10 flowing springs that were drying up as a result of logging in the surrounding forests. And they succeeded.

De voorgeschiedenis en de resultaten van de omschakeling naar bio die 40 lokale families maakten, lees je op http://www.organicconsumers.org/articles/article_5908.cfm

Bron: Organic Consumers, 4/07/2007

Colofon

De Biotheek Netknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen in het kader van het Biotheekproject. De Biotheek is het informatiepunt voor de biologische landbouw en voeding, te consulteren op www.biotheek.be <<http://www.biotheek.be>> U kan de Biotheek ook een vraag stellen via 078 151 152 of mijnvraag@biotheek.be. Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron. Samenstelling: Dominique Joos en Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan geertje.meire@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1900 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek.

Aanmelden kan via de website: surf naar <http://bioforum.combell.net/biotheekbe> www/form_netknipsels.aspx of via een eenvoudig mailtje aan mijnvraag@biotheek.be.

Oude nummers kun je nalezen op <http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106> , onder `archief`.