

Geschätzte Biobauern und Biobäuerinnen

### Rekordernte 2025 und deren Folgen

Bereits im letzten Oktober zeichnete sich eine sehr gute Maisernte ab. Nach der Sammelstellenerhebung im Dezember zeigte sich, dass die Erntemengen sogar noch höher als erwartet waren und den schweizweiten Bedarf an Körnermais übersteigen.

Dies hatte zur Folge, dass wegen des höheren Inlandanteils zu höheren Preisen, die Mischfutterpreise deutlich nach oben angepasst werden mussten. Für uns als Mühle ist eine grosse Inlandernte erfreulich, bringt jedoch auch immer neue Herausforderungen mit sich.

So war unsere Trocknungsanlage im Herbst lange Zeit 24/7 im Einsatz und wir mussten viele Partien gestaffelt ernten, damit wir laufend trocknen konnten.

Es zeigte sich wieder einmal, dass die Drescherkapazitäten in der Schweiz deutlich grösser sind, als die Kapazitäten um Mais zu trocknen.

Weiter ist die Vollversorgung mit CH-Körnermais für uns eine logistische Herausforderung. Normalerweise wurde der Inlandmais bis zum Beginn der neuen Ernte vollständig verarbeitet und wir haben über den Sommer Importmais direkt zur Mühle gefahren. Nun haben wir aber auch für den ganzen Sommer und bis über die Ernte 2026 hinaus Körnermais an Lager. Aktuell befindet sich dieser noch in unserer und in vielen anderen Sammelstellen. Das ist aktuell auch kein Problem, doch wenn die Gerste zu reifen beginnt, wollen alle Sammelstellen den Mais auslagern, damit sie Platz haben für die neue Ernte.

Da wir bei uns in der Produktion keine grossen Lagermöglichkeiten haben, muss dieser Mais über ein drittes Lager umgeschlagen werden. Sprich, der Mais muss von der Sammelstelle in ein Lagerhaus und von da, in den Monaten Juli bis Oktober, wieder zu uns in die Biomühle transportiert werden.

Solche zusätzlichen Transporte kosten Geld, das grössere Problem ist aber, dass man überhaupt Lagerplatz in der Schweiz findet. Viele der grossen Lagerhäuser halten grosse Mengen an konventionellem Getreide als Pflichtlager und sind leider nicht darauf erpicht, Bio-Mais ab

Sammelstellen einzulagern. Für einen Teil haben wir Lagerkapazitäten gefunden, noch ist aber nicht klar, wo wir die ganze Maismenge überlagern können.

### Anbauempfehlungen Ernte 2026

Aufgrund der letztjährigen Maisernte haben wir unsere Anbauempfehlungen angepasst und rufen zur Reduktion der Anbaufläche für Körnermais auf. Mit der Ernte 2025 von ca. 22'000t haben wir geschätzt einen Überhang von ca. 2000t auf die kommende Ernte. Also hätten wir mit 18'000t aus der Ernte 2026 immer noch eine Vollversorgung.

Es ist wirklich wichtig, dass die Menge reduziert wird. Ich möchte nicht, dass wir Ware deklassieren müssen. Das ist alles Geld, das aus dem Biolandbau abfließt.

An vielen Standorten, an denen Körnermais gedeiht, kann auch gut Futtersoja angebaut werden. Mit 168.-/dt ist auch diese Kultur attraktiv und benötigt nebenbei noch deutlich weniger Nährstoffe. Eine Alternative ist auch der Anbau von Futtersonnenblumen.

[www.biomuehle.ch/aktuell](http://www.biomuehle.ch/aktuell)



Der Anbau von Futtersoja ist eine gute Alternative zu Körnermais.

## Eiweiss für Wiederkäuer

Nebst den grossen Herausforderungen bezüglich Lagerkapazität der grossen Maisernte bringt ein allgemein gutes Erntejahr aber auch positive Dinge mit sich.

Nebst dem Mais war auch die Ernte bei den Ackerbohnen, den Erbsen und den Sojabohnen sehr gut. Dies führt dazu, dass sich die Versorgungslage mit CH-Leguminosen deutlich verbessert hat und wir wieder ein stärkeres Proteinfutter anbieten können.



Im Jahr 2026 gilt noch die Ausnahmeregelung von 10% Import-Komponenten für das Wiederkäuerfutter. Ohne diese Komponenten wäre die Entwicklung der neuen Proteinwürfel nicht möglich gewesen. Im nächsten Jahr wird dieser Anteil dann auf max. 5% reduziert.

- Ab 1.1.2029, wenn wieder zu 100 % Schweizer Rohstoffe verlangt werden, hängt die Verfügbarkeit und der Proteingehalt des Kraftfutters stark von der jährlichen Erntesituation ab.
- In guten Futterbaujahren gibt es meist auch reichlich Leguminosen was höhere Produktionsmengen und stärkere Kraftfutter ermöglicht.
- In schwachen Jahren hingegen sinken die Erträge auch bei den Leguminosen. Gerade dann, wenn hochwertiges Kraftfutter besonders wichtig wäre, muss dessen Proteingehalt reduziert werden – es sei denn, der Anbau von Eiweisspflanzen (z.B. Ackerbohnen, Erbsen, Lupinen) wird in den nächsten Jahren nochmals substanzial ausgeweitet.

**Kurz gesagt:** Die Umstellung auf 100 % Schweizer Rohstoffe steigert zwar die Unabhängigkeit vom Ausland, macht die Futtermittelqualität aber auch wetter- und ertragsabhängiger.

Eine Herausforderung wird klar sein, den Preis der inländischen Leguminosen auf einem «korrekten» Niveau zu halten. Ist der Preis zu hoch, werden zwar Leguminosen

angebaut, aber nicht mehr gekauft. Umgekehrt ist es so, wenn wir weniger für inländischen Soja bezahlen, wird wohl der Kraftfutterpreis interessant, aber keiner will den Futtersoja mehr anbauen.

## Schweinehaltung

Leider hat nun auch der zweite grosse Abnehmer von Bioschweinen seine Schlachtmengen nach unten korrigiert und der Markt sieht sich nochmals mit einer Reduktion konfrontiert. In der PGB wurde die Reduktion schon im vergangenen Jahr konsequent durchgesetzt und die Zahl der Mastsauen im Schlachthof wurde korrekterweise über die Zuchtbetriebe gesteuert. Diese Reduktion hat sehr gut funktioniert, weil sich alle daran gehalten haben. Weiterhin gibt es einige Unsicherheiten wie es in der Bio-Schweinehaltung weiter geht. Neben den Stallmassen, welche noch diskutiert werden, steht die erneute Einführung der 100% Biofütterung im Raum.

## Geflügel

Diesen Winter hat uns die Vogelgrippe wieder dazu gezwungen die Tiere im Stall zu halten.

Im Winter sind diese Massnahmen oft ohne grosse Probleme umzusetzen. In der Pouletmast sorgt die Stallpflicht jeweils eher zu besseren Tageszunahmen.

Wenn dann im Frühling die Tage länger werden und die Tiere den Frühling spüren, muss für ausreichend Beschäftigung gesorgt werden. Stand heute sollen die Massnahmen per 31.3.2026 aufgehoben werden.

## Ernährungstrend

Noch vor einigen Jahren wurde der Genuss von Eiern für einen erhöhten Cholesterinwert mitverantwortlich gemacht – heute wird mit dem hohen Proteinwert der Eier geworben.

Auf einmal ist alles «High-Protein» oder «proteinreich», auf einem Joghurt steht neu etwas von Aminosäuren drauf. Dies obwohl vermutlich kaum jemand weiss, was das überhaupt heisst (ausser man hat mal Futterkunde studiert) – uns soll es recht sein.

Auf jeden Fall sind wir mit unseren tierischen Bioprodukten da top aktuell. Bio Eier sind aktuell gesucht wie schon lange nicht mehr, auch die Pouletproduktion hinkt aktuell der Nachfrage hinterher.

Wenn du Interesse hast in diese Produktion einzusteigen, oder den Bereich auszubauen, dann melde dich bei uns.



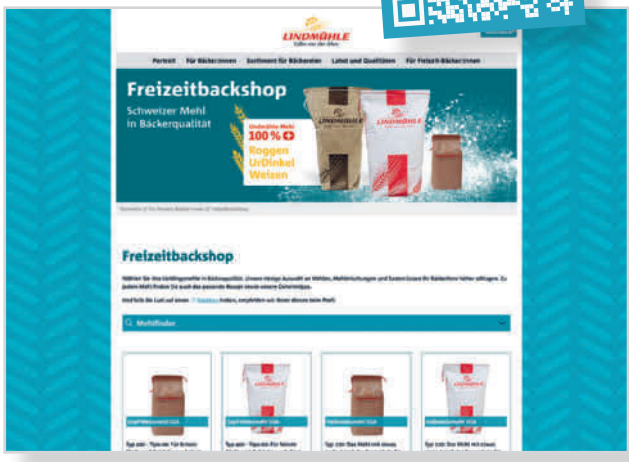
*Bio-Eier liegen voll im Ernährungstrend und sind gefragt wie schon lange nicht mehr.*

### Qualitätsmehl aus der Lindmühle

Mit ebenso viel Leidenschaft, wie wir Biofutter produzieren, vermahlen Fiona Weber-Lehmann und Jeannine Lehmann Getreide zu hochwertigem Backmehl. Nach höchsten Qualitätsstandards und mit viel Innovationsgeist, wie einst Albert Lehmann persönlich, führen Fiona und Jeannine die Lindmühle in der 7. Generation. Nebst der Abholung von Backmehl direkt in der Lindmühle, in unserem Mühleladen in Gossau oder mit dem Futter mitgeliefert, gibt es neu einen weiteren Weg um zum Lindmühle-Mehl zu gelangen.

Seit einem Jahr gibt es einen Webshop für Privatpersonen und Hobbybäcker/-innen.

Alle Informationen dazu finden sich auf dem beigelegten Flyer oder direkt unter : [www.lindmuehle.ch](http://www.lindmuehle.ch)



### Bio Ackerbautag 19./20. Juni 2026

Dieses Jahr findet der Bio Ackerbautag in der Ostschweiz statt. Es freut uns, dass wir diesen Anlass als Co-Sponsor unterstützen dürfen.

Der Ackerbautag bietet eine gute Plattform um sich zu informieren und auch neue Maschinen im Einsatz zu begutachten. Immer mehr werden die Technologien der mechanischen Unkrautbekämpfung auch im konventionellen Bereich eingesetzt. Dies kann durch geeignete Kooperationen oder Lohnunternehmen die Kosten pro Fläche deutlich senken. Alle nötigen Informationen findet ihr im beigelegten Flyer.

Wir werden beide Tage vor Ort sein, ich freue mich auf euren Besuch!



### Fütterung Milchvieh im Frühling

Schon bald können sich die Kühe wieder auf die ersten Weidegänge freuen. Gerade wenn früh mit Weiden gestartet wird (positiv für die Bestockung der Wiese), muss im Stall als Ergänzung genügend Struktur in die Ration gebracht werden, damit die Kühe nicht in eine Übersäuerung geraten. Eine schrittweise, langsame Umstellung ist in jedem Fall zu begrüssen.

Je reifer der Heuschnitt wird, desto mehr Struktur kommt von der Wiese, jedoch reduziert sich das Eiweiss im Gras. Betriebe welche lange im Heuschnitt weiden, sollten, eher Emd zufüttern damit die Ration ausgeglichen wird.

### Mineralstoff

Das Gras hat im Frühling in den meisten Zusammensetzungen zu wenig Magnesium, weshalb bei der Mineralstofffütterung auf ein magnesiumreiches Produkt umgestellt werden sollte. Eine solche Umstellung ist für den ganzen Organismus von Vorteil, dadurch können allfällige Blockaden gelöst werden. Aus unserer Produktpalette empfehlen wir «Magvit Mineral 6-3010» (in Griessform).



*Ob als Leckstein, Pellets oder Griess – unsere Mineralstoffe mit Schweizer Biokräutern schmecken allen!*

## Facts & Tipps zur Hühnerweide

### Facts

- Weidepflicht vom 1. April bis 31. Oktober
- Mind. 50 % des natürlichen Tages zugänglich, spätestens ab Mittag
- 50 % der Weideöffnungen dürfen zur Regeneration geschlossen werden
- 70 % der Weide muss immer zugänglich sein

### Tipps

- Langsames gewöhnen an die Weide
- Hühner nur mit vollem Bauch auf die Weide lassen
- Hühnerweide kurz halten (Vorbeugung Kropfverstopfung)

## Persönlich

Seit Ende Oktober haben wir einen LKW zuviel – nein wohl eher einen Chauffeur zu wenig. Durch die nach wie vor sehr gute Zusammenarbeit mit der Firma Brühwiler konnten wir trotzdem alle Fahren immer pünktlich ausliefern. Das eine oder andere Mal brauchen wir dennoch alle Fahrzeuge, dann kommen jeweils unsere Aushilfschauffeure zum Einsatz.

Wenn er nicht gerade im Wald am Holzen oder sonstwie beschäftigt ist, springt unser altbekannter Bio-Sepp gerne ein. Auch wenn er den Gubrist wohl so oft wie kein anderer im Stau durchquert hat und diesen langsam satt hat, fährt er doch lieber ins Emmental statt die schöne Ostschweiz zu beliefern.

Wenn keine Aushilfe Zeit hat, kommt es ab und zu vor, dass ich ein Telefon von unserer Dispo bekomme. Ich darf das wohl nicht zu laut sagen, aber ich freue mich immer riesig, wenn ich wieder mal einen Tag mit dem LKW unterwegs sein darf.

Es ist für mich so wie ein Schritt zurück – zurück in eine unbeschwerte Zeit. Es gibt nur mich, den LKW und das Futter, das am richtigen Ort abgeladen werden muss. Keine ewig kreisenden Gedanken über Marktentwicklungen, Mitarbeiter/-innen, Richtlinien, Kundenansprüche, Buchhaltung, Futterqualität, Informatik, Mühlebau usw.

Andere liegen dazu vielleicht an den Strand – einen Tag im LKW funktioniert genau so gut!

Ich freue mich eventuell auch bei dir wieder mal im «Übergwändli» auf dem Betrieb zu stehen – nicht weil ich muss, sondern weil ich darf! 😊

Eric Droz

## Zopfhäsl

(Vor- und Zubereitung: 30 min)

### Zutaten für ca. 8 Zopfhäsl

520g Bio Zopf-Weissmehl  
300g Bio Milch  
60g Bio Butter, zimmerwarm  
100g Bio Marzipan kalt  
½ Bio Zitrone, Schale  
21g Bio Hefe  
10g Salz  
1 Bio Ei (für den Anstrich)  
Weinbeeren, Hagelzucker,  
Streusel als Verzierung



### Zubereitung mit Knetmaschine

Die Hefe zerbröckeln und zum Mehl geben. Den Marzipan auf der Bircherraffel fein raffeln (am besten Marzipan am Vortag in den Kühlschrank stellen) und die Schale einer halben Zitrone fein raffeln. Die kalte Milch und restlichen Zutaten dazu geben. Mit der Maschine ca. 6 Minuten mischen (kleine Stufe) und ca. 5 Minuten kneten (intensive Stufe).

### Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 1.5h bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

### Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig in 8 Portionen teilen à ca. 125g und zu Zopfhäsl formen und mit Ei bestreichen. Nochmals 15 – 20 Minuten ruhen lassen. Wer Lust hat diese mit Hagelzucker verzieren.

Vor dem Backen nochmals mit Ei bestreichen.

Tip: Verzierungen mit farbigen Chügeli gelingen besser, wenn das heisse Zopfhäsl direkt nach dem Backen mit Eiweiss bestrichen und die Chügeli angebracht werden.

### Backen

Mit Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Zopfhäsl 15 – 20 Minuten goldbraun backen.

## Beratung

für Betriebe östlich der Reuss

Ueli Betschart

Telefon 079 597 2532

Mathias Dobler

Telefon 079 597 0822

Sepp Zumstein

Telefon 079 175 27 01

für Betriebe westlich der Reuss

Res Schneider

Telefon 079 710 2531

Manuela Lerch

Telefon 076 456 73 75

Zucht- und Mastschweine

Rahel Hegglin

Telefon 079 505 56 53

Kanton Graubünden

STRICKER & CIE AG, Grabs

Telefon 081 771 60 77  
info@strickermuehle.ch

Bestellbüro

Claudia Käser / Ursi Huser

Gratis-Nr. 0800 201 200

Allgemeine Geschäftsbereiche

Eric Droz

Telefon 078 800 16 61

