



Inputreferat

Doris Erne & Stefan Peter

WHEYCATION



WHEYCATION



Upcycling von Schweizer Molke

Profit aus vermeintlichem Abfall

WHEYCATION



www.wheycation.ch

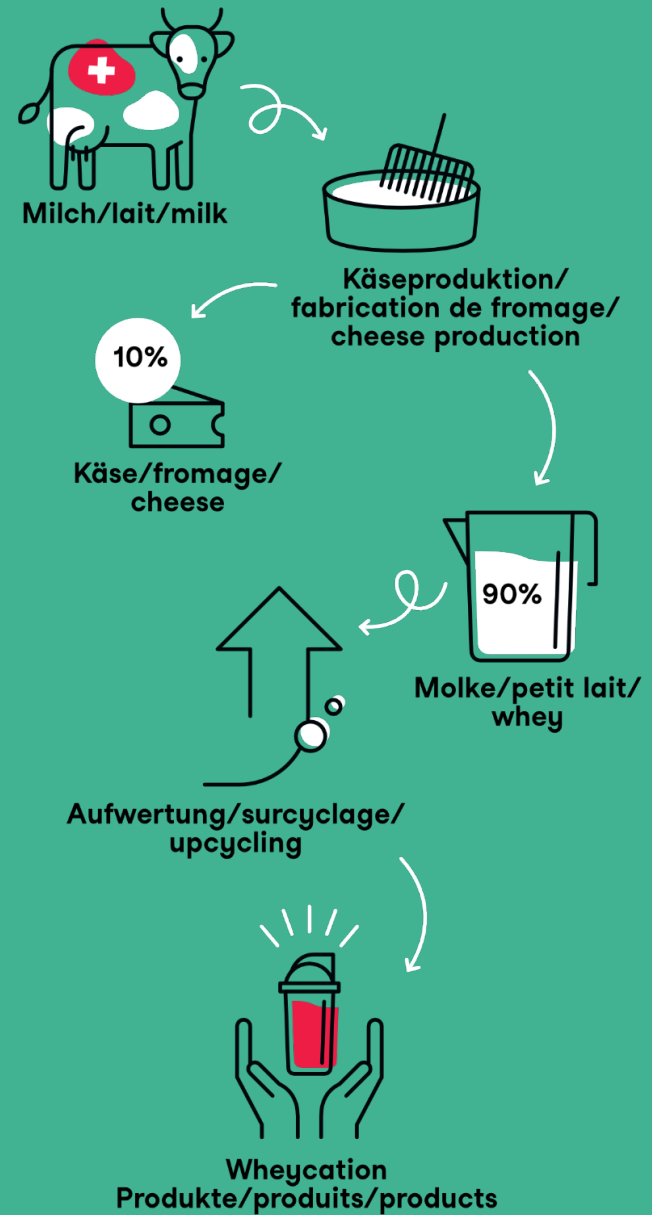
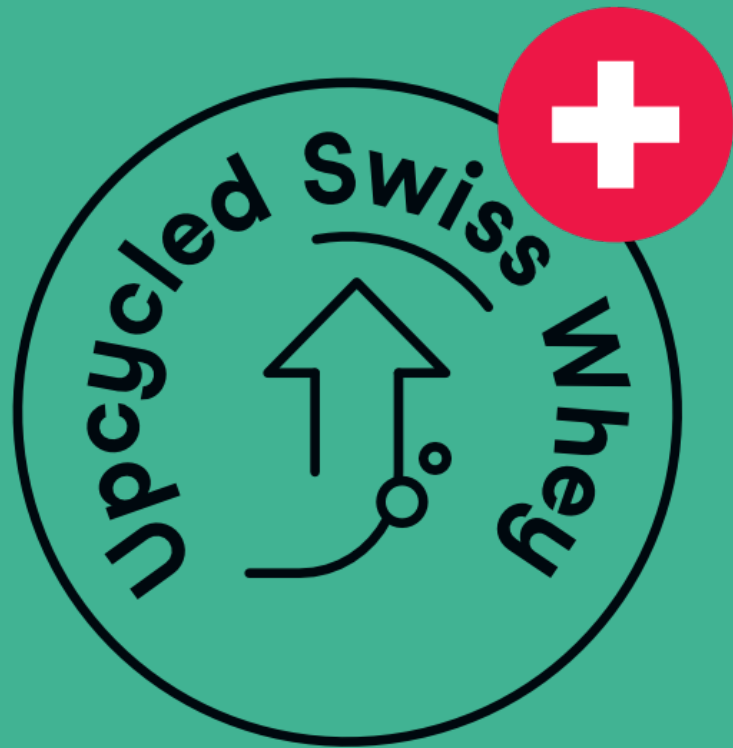
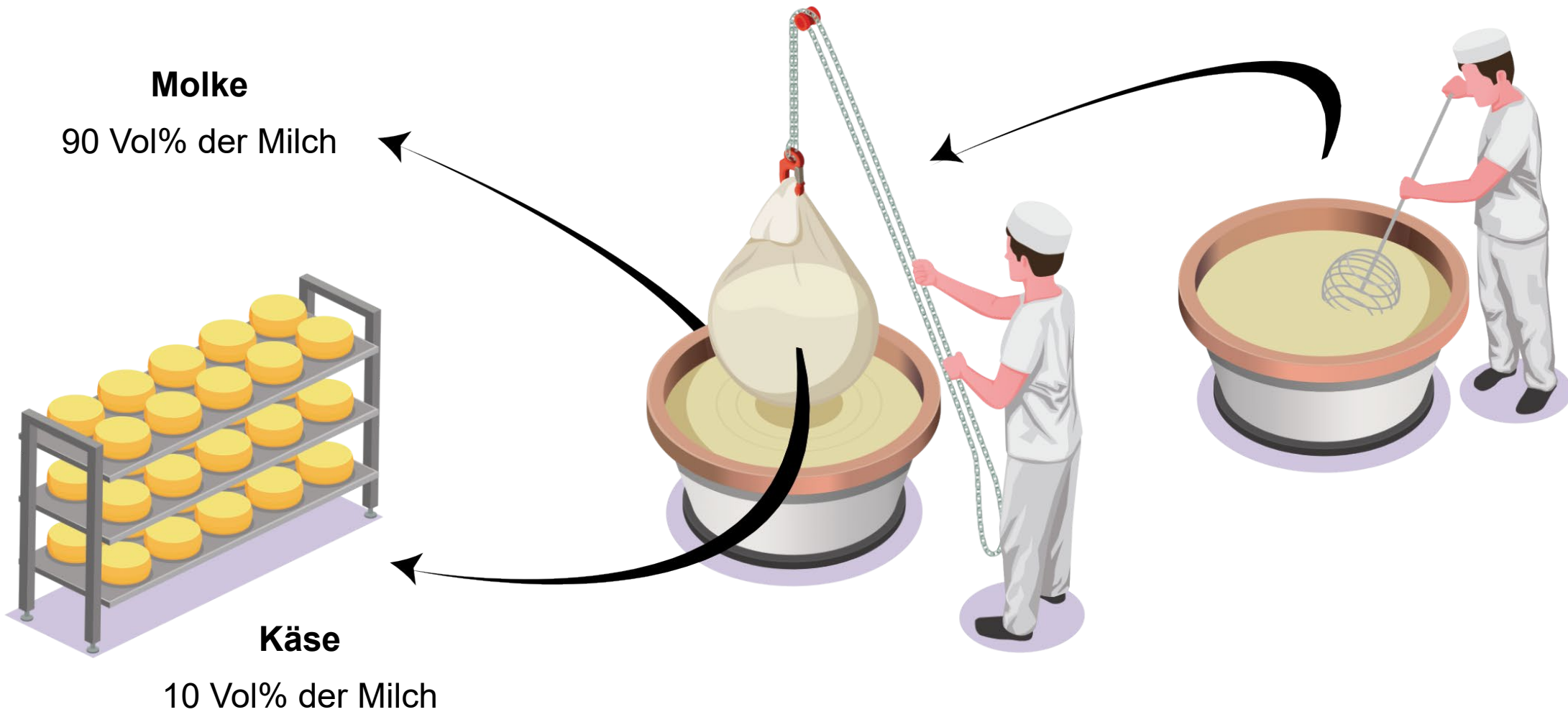






Bild: Jürg Waldmeier für Salz&Pfeffer 2022



WHEYCATION
~~~~~



94 %  
Wasser

0.8 %  
hochwertigstes  
Nahrungsprotein

Mineralstoffe  
(Kalium,  
Calcium,  
Phosphor)

Vitamine  
(B1, B2, B6, B12)

4.5 %  
Milchzucker

praktisch  
fettfrei

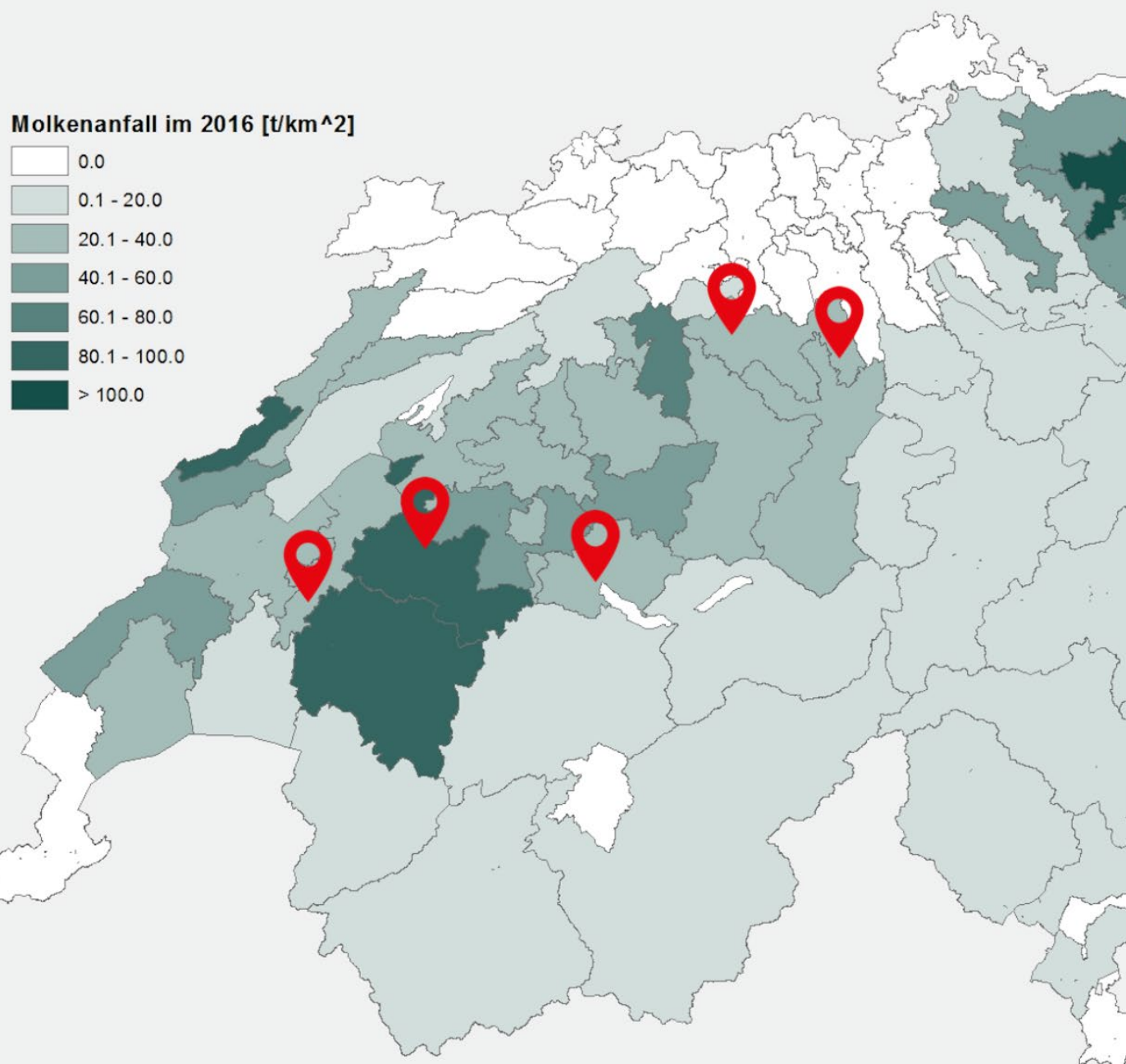
good food for good people

WHEYCATION  
~~~~~



Bild: La Suisse pittoresque et ses environs : tableau général, descriptif, historique et statistique des 22 cantons, de la Savoie, d'une partie du Piémont et du pays de Bade / par Alexandre Martin





Upcycling

Genuss

Regionalität

Gesundheit



Insta: @auf.und.ab



WHEYCATION Lokalgenuss AG
CH-8645 Rapperswil-Jona

hello@wheycation.ch

WHEYCATION
~~~~~

good food for good people  
❤️



www.wheycation.ch





BIO-GIPFEL







# Inputreferat

Christoph Nyfeler



SCHWEIZER  
**MÄLZEREI**





CIRCULAR FOOD SOLUTIONS

---

Upcycled Healthy Foods & Swiss Malt  
*Christoph Nyfeler / [christoph@cnandpartners.com](mailto:christoph@cnandpartners.com)*





# Inputreferat

Adrian Koller





**Perfekter Mix  
zwischen einem  
100% pflanzlichen  
Produkt und  
nahrhaften  
Proteinen**





**UNSERE VISION**

**Die Vision von Protaneo ist einzigartig: Eine pflanzliche Proteinquelle, die vollständig in der Schweiz angebaut und verarbeitet ist.**

**Diese Initiative fördert durch die Verwertung von Nebenprodukten aus der Speiseölherstellung die Kreislaufwirtschaft.**

**Entscheiden wir uns für eine geschmacklich überzeugende und verantwortungsvolle Ernährung. Eine einfache Möglichkeit, etwas für die Umwelt beizutragen.**



#### WER SIND WIR?

### Ein innovatives und gemeinschaftliches Modell dreier Unternehmen zur Schaffung einer neuen Schweizer Wertschöpfungskette

**Protaneo SA ist ein Joint-Venture zwischen IP-SUISSE, Feldkost Food AG und Groupe Minoteries SA. Es entwickelt, produziert und vermarktet Trockenextrudate auf der Basis von pflanzlichen Proteinen und Nebenprodukten, die zu 100% aus der Schweiz stammen.**

**Der Zusammenschluss von 3 Gründungsunternehmen ermöglicht eine zu 100% einheimische Verarbeitungskette – vom Feld bis auf den Teller: IP-SUISSE bringt seine Kompetenzen im Bereich Anbau ein, Feldkost Food AG sein Fachwissen in der Produktentwicklung, und die GMSA die operative Struktur.**



EINE 100% SCHWEIZERISCHE WENDE BEI DEN FLEISCHERSATZPRODUKTEN

**Mehr als nur eine Alternative zu Fleisch: Protaneo bietet die ersten 100% schweizerischen Proteinextrudate. Auf kurzen Wegen produziert, indem regional angebaute Erbsen und Ackerbohnen mit Nebenprodukten aus der Gewinnung von Kürbis- und Sonnenblumenöl gemischt werden, ist dieses pflanzliche Gehackte garantiert frei von Lebensmittelzusatzstoffen.**

**Unser Produkt nimmt Rücksicht auf die Umwelt und die Biodiversität.**



**IP-SUISSE Zertifizierung**

**100% Schweiz, vom Feld bis auf den Teller**



**Ohne Soja und ohne Zusatzstoffe**



**Umweltfreundlich. 100/100 Punkte auf der ECO-SCORE® by Beelong-Skala.**



**Einfache Lagerung bei Zimmertemperatur**



**CERTIFICAT**

N° 22571-02

ProCert AG atteste que les catégories de produits de l'entreprise

**Protaneo SA**

*Route des Moulins 31, 1523 Granges-près-Marnand*

mentionnées ci-après satisfont aux exigences pour la production et la transformation du programme de label céréales IP-SUISSE et qu'elles sont certifiées:

**produits de minoterie**

Validité du certificat: 31 décembre 2024\*

Décision de certification: Berne, le 22 juin 2023



ProCert AG - Organisme certificateur

Raphael Sarmet  
Directeur du programme

Martin Widmer  
Membre de la commission de certification



Sur la base de la certification, les produits ou groupes de produits certifiés sont autorisés à porter la marque IP-SUISSE.

ID-Certificat: 110313

\* Pour obtenir le statut de la marque de certification, les produits doivent être certifiés par ProCert (marque de la ProCert) et être certifiés par la commission de certification.

**TÄTIGKEITSBEREICHE**

# Nährende Kraft pflanzlicher Proteine für alle, die gesund und lokal konsumieren wollen

**Industrie****Detailhandel****Gastronomie-  
Restauration****Konsumenten**

Das pflanzliche Hackfleisch von Protaneo ist dank seiner regionalen und gesunden Rohstoffe ohne Zusätze eine echte Alternative zu Fleisch.

**PERSONA  
PROTANEO**



REZEPTE

# Verfeinern Sie Ihre besten Rezepte mit innovativen Produkten!

Fettarm, frei von Soja und Zusatzstoffen, bieten die Produkte von Protaneo eine konsequente Proteinzufuhr bei angenehmer Textur und neutralem Geschmack.



Protaneo-Hackbraten



Protaneo Burger



Protaneo Bolognese

## Protaneo Bolognese

Einfach gut

### Zubereitung

| Zutaten (4 Pers.) |                                            |
|-------------------|--------------------------------------------|
| 120g              | Protaneo Hack                              |
| 1x                | Zwiebel (feingehackt)                      |
| 1x                | Knoblauchzehe (feingehackt)                |
| 100-120 ml        | Gemüsebouillon                             |
| 1 Schuss          | Rotwein / Randensaft                       |
| 2-4 EL            | Tomatenpüree                               |
| 1 Dose            | Pelati (gehackte Tomaten)                  |
|                   | Kräutersalz, geräuchertes Paprika, Pfeffer |

- Zwiebel und Knoblauchzehen hacken. Anschliessend mit wenig Öl in einer Bratpfanne anschwitzen.
  - Trockenes Protaneo Hack begeben und mitrösten, mit Bouillon und Rotwein / Randensaft ablöschen.
  - Anschliessend nach Belieben würzen. Besonders zu empfehlen: geräucherte Paprika.
  - Pelati und Tomatenpüree hinzugeben und ein paar Minuten köcheln lassen, abschmecken.
- Das Grundrezept Bolognese kann auch für Lasagne, gefüllte Peperoni etc. verwendet werden. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!
- 👉 Tipp: Das Protaneo Hack enthält kaum Fett, daher kann eine grössere Menge Ölerforderlich sein.

Kontakt: info@protaneo.ch



Das Protaneo-Gehackte ist in der Verwendung sehr praktisch und schnell. Wir haben drei verschiedene Rezepte ausprobiert und sie von unseren Konsumenten blind degustieren lassen. Diese waren von der angenehmen Textur und vom Geschmack überzeugt. Kurz gesagt, es sind sehr gute Produkte.



**FONDATION SAPHIR**

**David Loup**  
Directeur hôtellerie  
et infrastructures



Ob als Fleischbällchen, Hacksteak oder Bolognese, die Protaneo Produkte weisen einen wirklich interessanten Ernährungsaspekt auf. Sie bieten den Vorteil, dass sie keine Kühlkette benötigen, was einen nicht unbeträchtlichen Platzvorteil in unseren Kühlschränken bedeutet. Derzeit arbeiten wir noch mit Importprodukten, eine Alternative von IP-Suisse bedeutet somit einen beträchtlichen Mehrwert.



**L'HÔPITAL DE LAVAUX**

**Sylvain Reymond**  
Chef de cuisine



Ackerhack ist bei unseren Kunden sehr beliebt, weil es nachhaltig ist, schnell zubereitet ist und einfach sooo lecker schmeckt!



**PALETTE UNVERPACKT BERN**

**Joachim von Sauberzweig**  
Verwaltungsmitglied





Weitere Informationen

Zoltan Juhasz

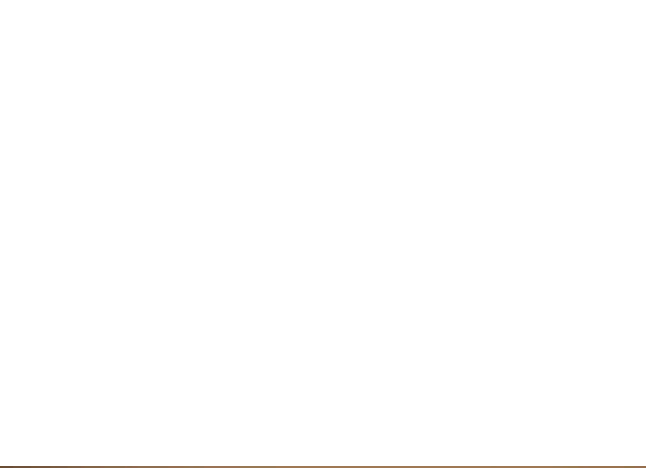
T +41 79 319 55 49  
zoltan.juhasz@protaneo.ch  
protaneo.ch



FELDKOST











# Inputreferat

Mirjam Holinger

**FiBL**



## Gemüserüstabfälle für Schweine – ein Experiment

Auswirkungen auf Leistung, Gesundheit und Verhalten

Mirjam Holinger, Bio-Gipfel, 3. November 2023



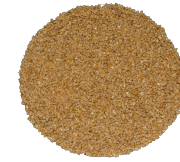
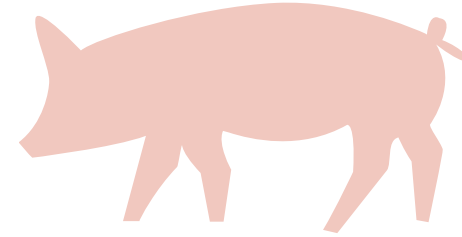
# Tierwohlperspektive



Sehr grob

Partikelgröße

Sehr fein



# Nachhaltigkeitsperspektive

- Schweine als Nahrungskonkurrenten des Menschen
- Lösung: Nutzung von Nebenströmen für Bioschweine
- Herausforderungen:
  - Verfügbarkeit in Bioqualität
  - Passendes Ergänzungsfutter
  - Know-How zur Fütterung
  - PUFA-Problematik





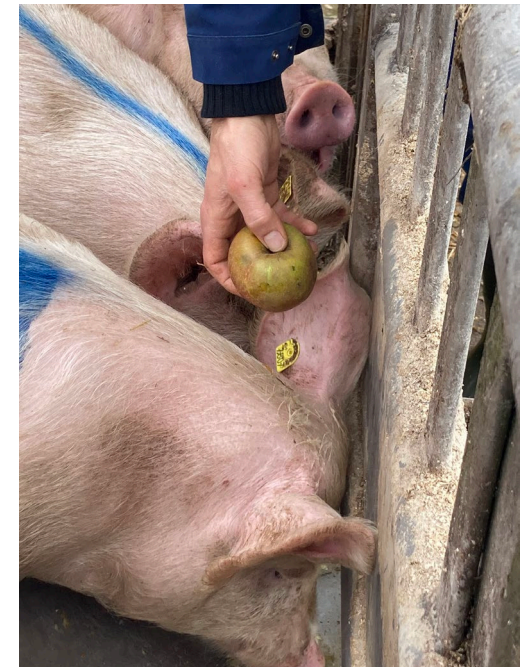
# Versuchsaufbau

- Biohof Schwand in Münsingen
- Fütterungsversuch mit Mastschweinen
  - 2 Durchgänge, je 4 Gruppen à 6 Schweine
    - 2 Gruppen nur mit Konzentratfutter
    - 2 Gruppen zusätzlich mit Gemüserüstabfälle
- Datenerhebung
  - Gewichte
  - Verhaltensbeobachtungen
  - Gesundheit
  - Futterverbrauch
  - Magengesundheit
  - Fettqualität



# Fütterung

- Je 2 Gruppen nur mit Konzentratfutter (plus Gras/Silage)
- Je 2 Gruppen zusätzlich mit Gemüse
  - 0.5-1.75 kg pro Schwein und Tag (Frischsubstanz)
  - Saisonales Gemüse / Obst (Z.B. Blumenkohl, Salat, Äpfel, Karotten, Fenchel)
- Konzentratfutter: Alleinmischfuttermittel mit 18% RP, 13.6 MJ

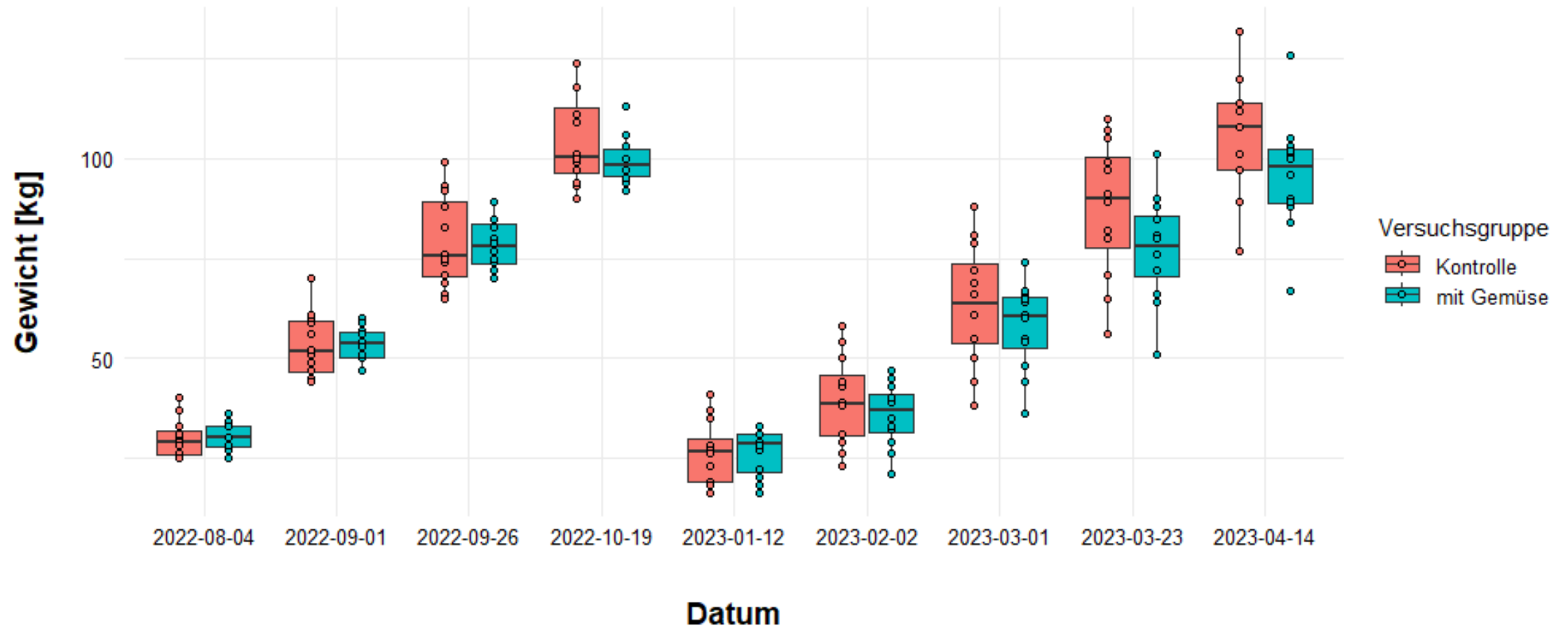




# Leistung - Übersicht

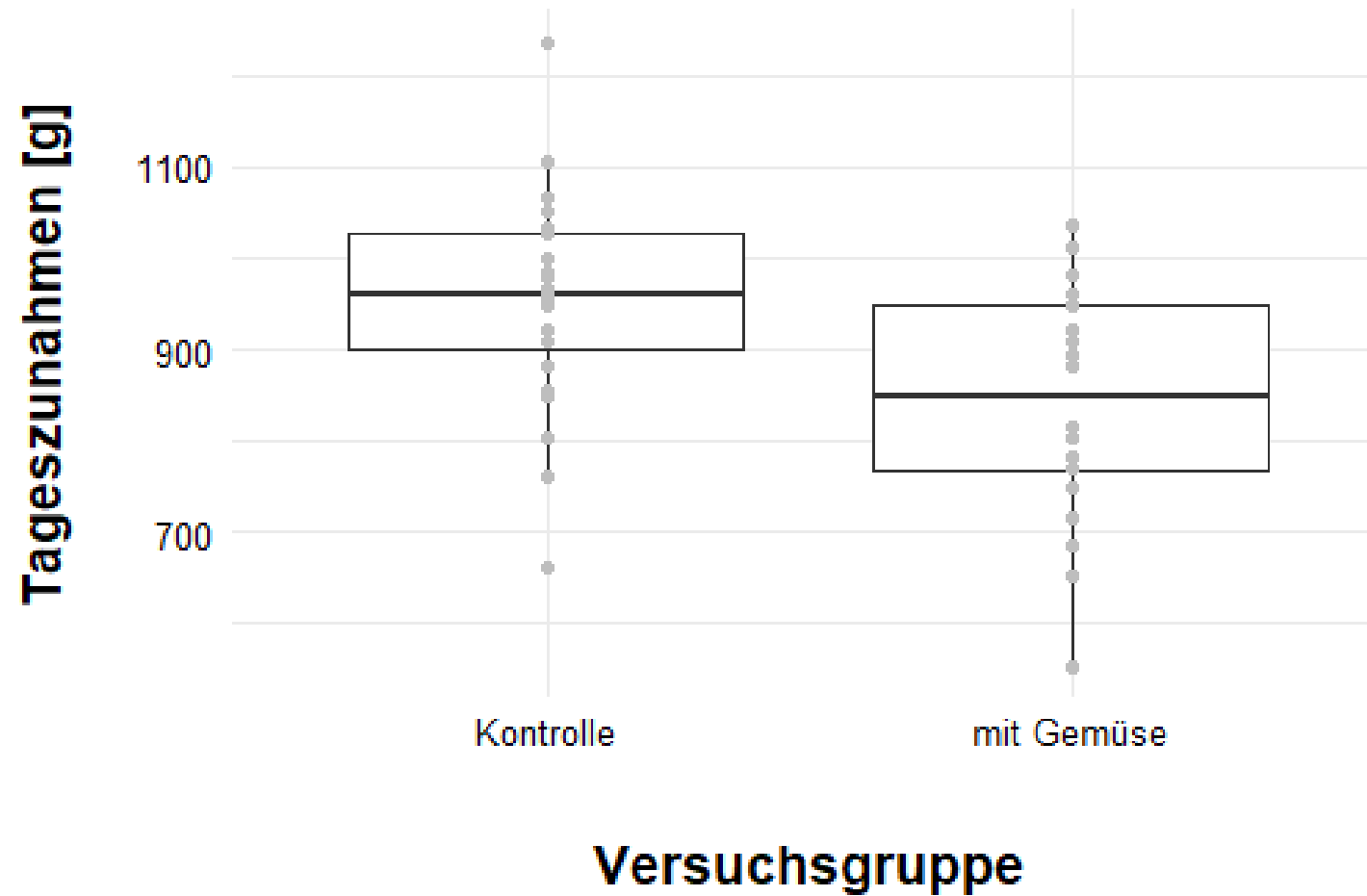
| Versuchsgruppe | Mastdauer            | Tageszunahmen       | Futterverwertung    | Verbrauch Konzentratfutter (pro Schwein) | Verbrauch Gemüse (pro Schwein) |
|----------------|----------------------|---------------------|---------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| Kontrolle      | 98 Tage ( $\pm 11$ ) | 955 g ( $\pm 118$ ) | 2.59 ( $\pm 0.36$ ) | 246.6 kg ( $\pm 30.4$ )                  | -                              |
| Mit Gemüse     | 99 Tage ( $\pm 11$ ) | 844 g ( $\pm 125$ ) | 2.60 ( $\pm 0.31$ ) | 223.1 kg ( $\pm 13.9$ )                  | 114.4 kg ( $\pm 17.2$ )        |

# Gewichtsentwicklung



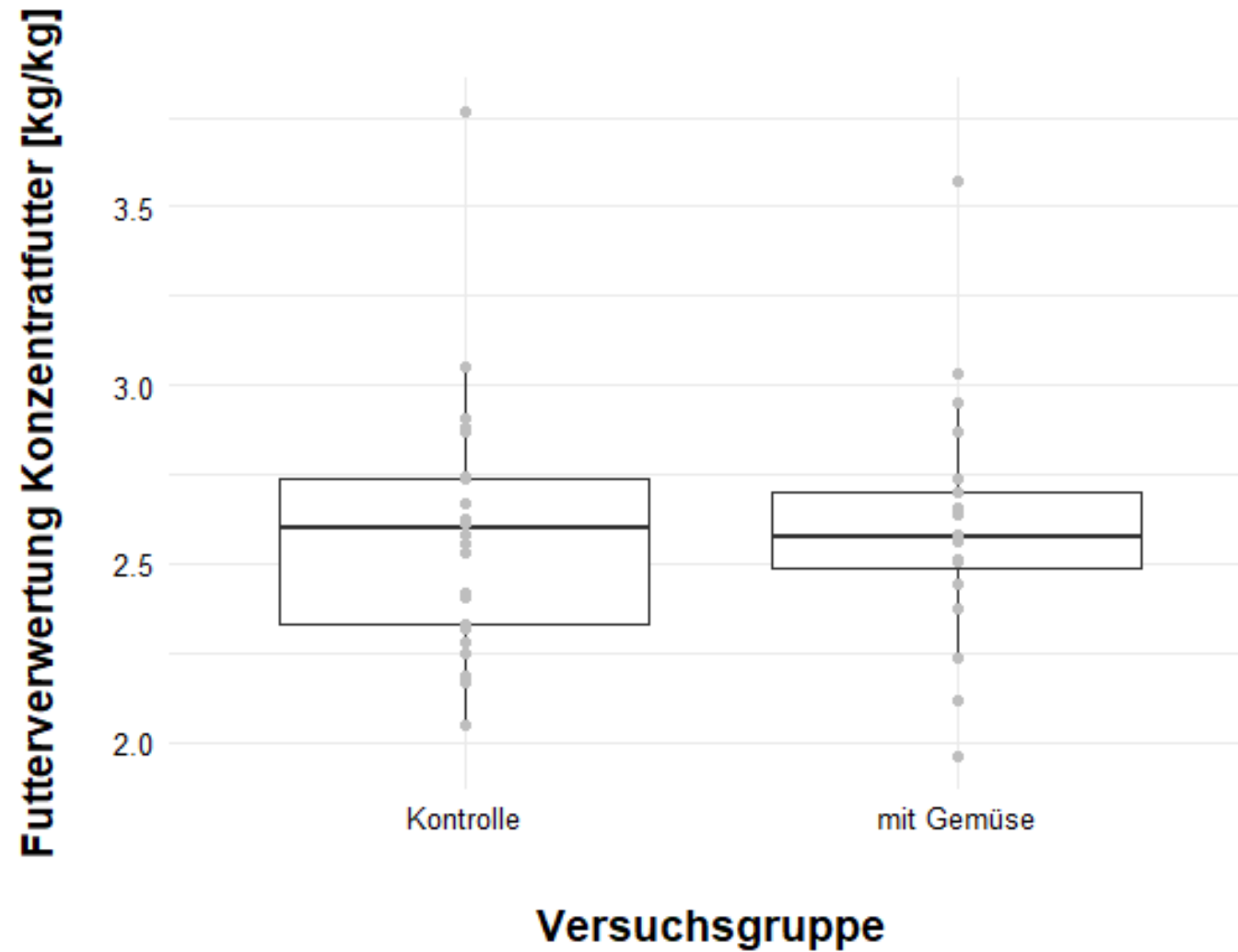


# Tageszunahmen



$P = 0.009$

# Futterverwertung

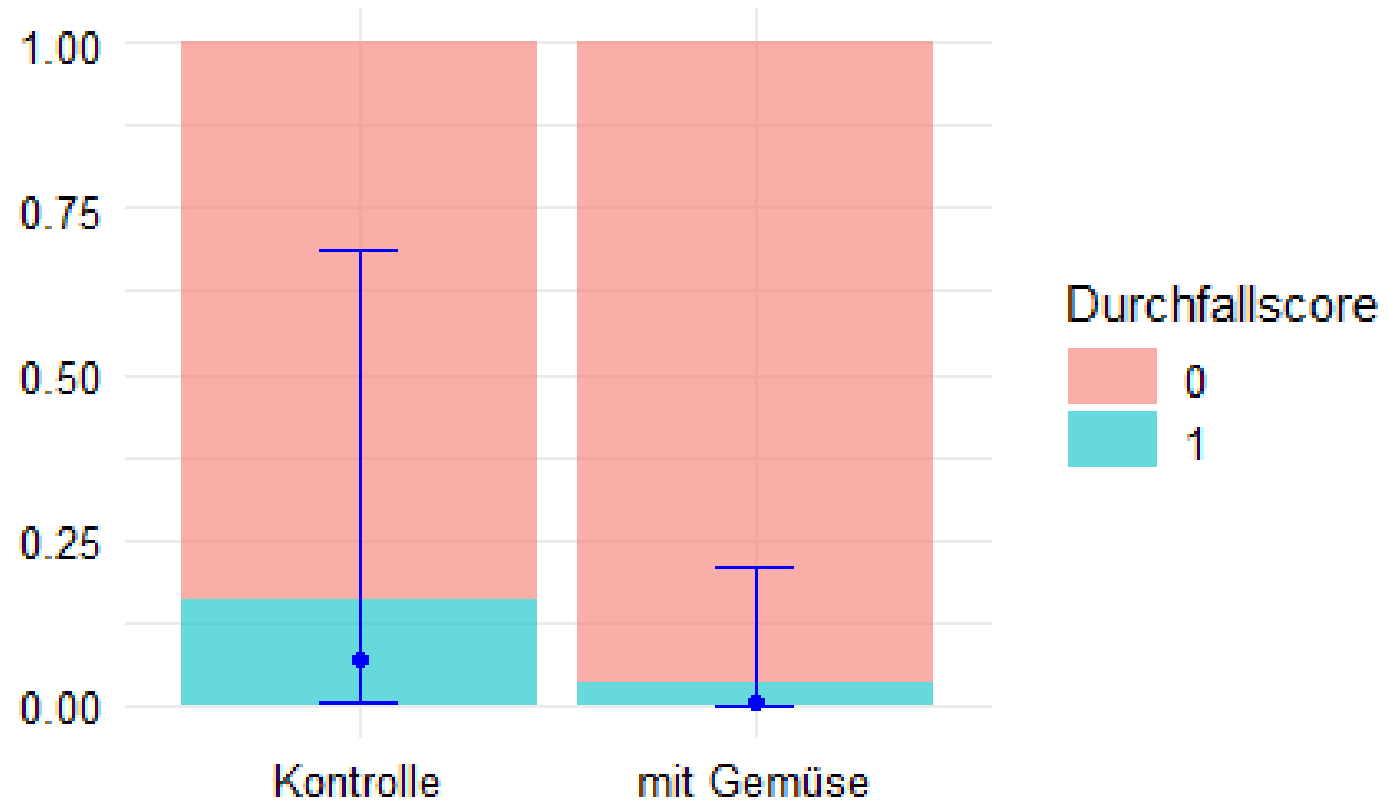


$P = 0.971$



# Gesundheit

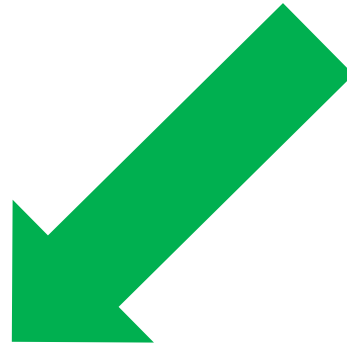
Anteil Schweine mit Durchfall



$P = 0.011$

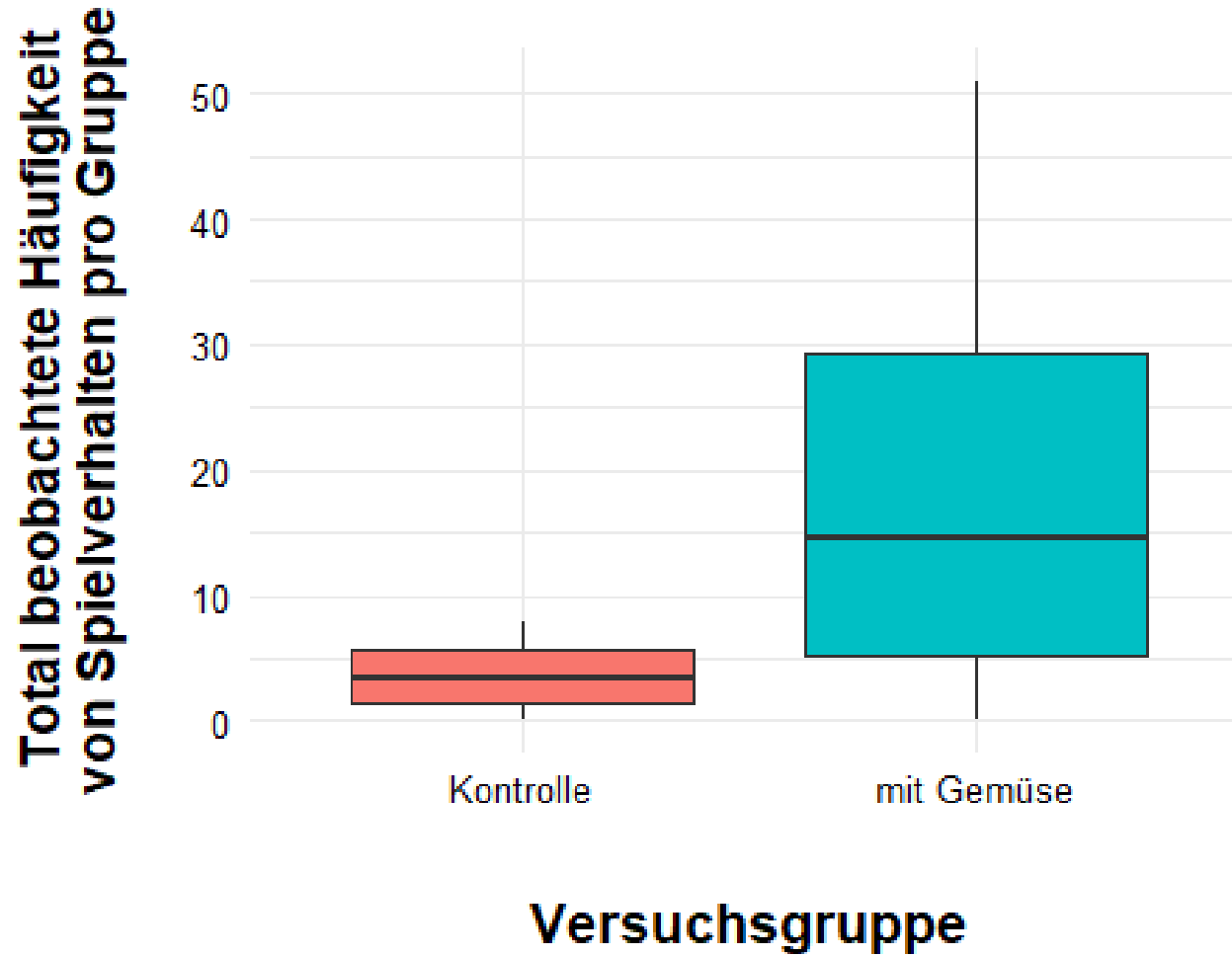
# Gesundheit

- Alle Mägen waren gesund



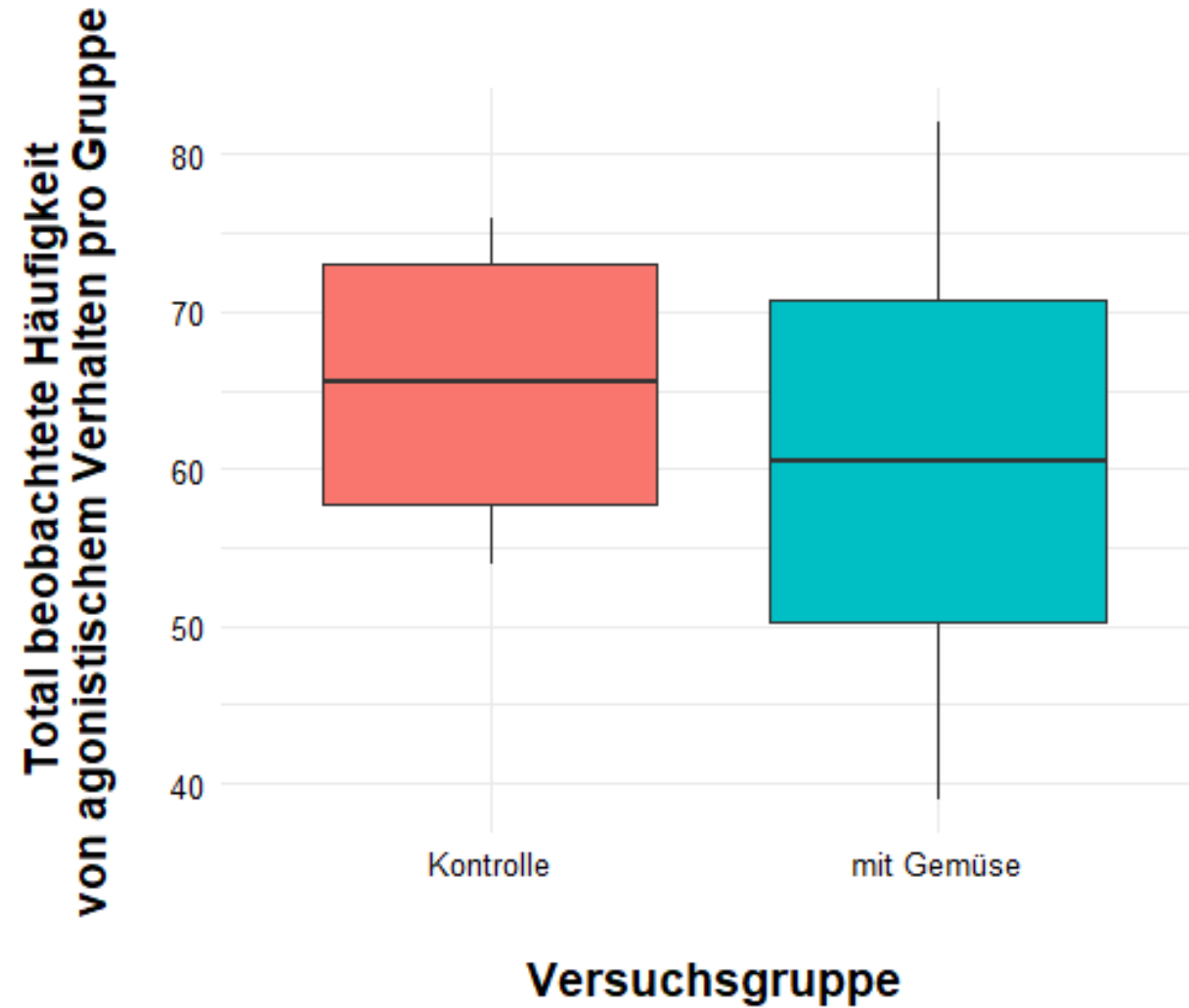


# Spielverhalten



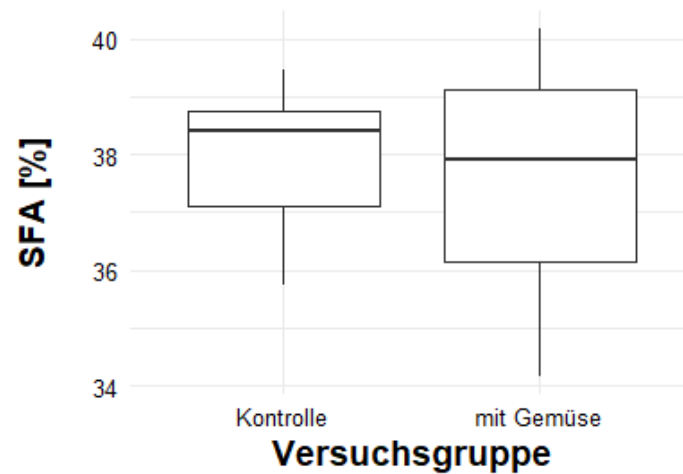
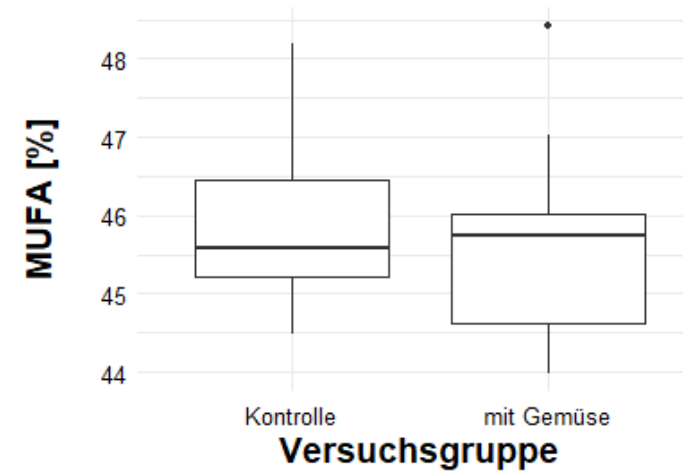
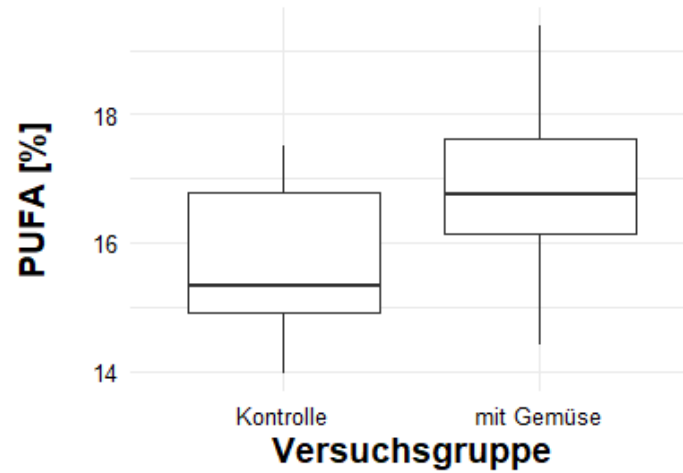
$P = 0.334$

# Agonistisches Verhalten





# Fettqualität



Proben von 23 Schweinen

# Zusammenfassung

- Rüstabfälle aus Gemüse / Obst sind für Schweine sehr attraktiv
- Positive Auswirkung auf Tierwohl / Gesundheit
- Etwas längere Mastdauer vs. geringerer Konzentratfutterverbrauch
- Angewöhnung berücksichtigen
- Herausforderung Logistik
- PUFA-Problematik





## Kontakt

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL  
Ackerstrasse 113, Postfach 219  
5070 Frick  
Schweiz

Telefon +41 62 865 72 72  
Fax +41 62 865 72 73

[info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

## FiBL online



[www.fibl.org](http://www.fibl.org)



[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)



[fiblfilm](https://www.youtube.com/fiblfilm)



[@fiblorg](https://twitter.com/fiblorg)



[@FiBLaktuell](https://www.facebook.com/FiBLaktuell)



[linkedin.com/company/fibl](https://www.linkedin.com/company/fibl)





# Inputreferat

Martin Koller



terraviva

Wir ernten Bio für Sie. Auch morgen.

# Gemüserüstabfälle in der Tierfütterung

Warum sie entstehen, wie verwenden und  
wo die Herausforderungen liegen

*Martin Koller (martin.koller@innoplattform.bio)*



# Inhalt

- Wer ist die Terraviva ag
- Warum Gemüserüstabfälle in der Tierfütterung?
- Warum entstehen Rüstabfälle
- Wie verwenden?
- Herausforderungen





Bio-Produzentenorganisation mit schweizweit über  
90 Produzenten aus Kerzers FR

  
terraviva  
Wir ernten Bio für Sie. Auch morgen.



# Geschichte

**1946**

Gründung AVG (Anbau- und Verwertungs-genossenschaft) durch Dr. Hans Müller



**2011**

Gründung BioRomandie ag  
Übernahme FRILOG AG und TERRAVIVA ag



**2024**

Bezug Neubau in Kerzers



# Warum Gemüserüstabfälle in der Tierfütterung?

- Eigentlich eine Win – Win Situation, nicht essbare Teile werden veredelt
- Schweine und Hühner sind historische Resteverwerter
- Bio Suisse Richtlinien fordern 100 % Biofutter (90% Knospeanteil)



Foto: FiBL



# Warum entstehen Gemüserüstabfälle



- Produzent
  - Bei der Ernte werden nichtessbare Teile abgeschnitten, verbleiben auf dem Acker



- Verpacker
  - Nachrüsten: Verdunstungs- und Transportschutz



# Wie verwenden?



**1. Auf dem Feld lassen**



**2. Hochwertig verwenden**



**3. Biogas oder Kompost**



# Was steckt in den Rüstabfällen?

- Beispiel einer Lieferung

| pro Paloxe                  |        | 250 kg Frischmaterial/Paloxe |                 |                  | 25 kg TS |  |
|-----------------------------|--------|------------------------------|-----------------|------------------|----------|--|
| Blätter/Storzen             | Anteil | Energie (MJ)                 | Eiweiss (RP) kg | Kohlenhydrate kg | Fett kg  |  |
| Blumenkohl                  | 40%    | 96                           | 3               | 4                | 0.3      |  |
| Chinakohl                   | 40%    | 42                           | 1               | 2                | 0.3      |  |
| Cicorrino rosso             | 15%    | 20                           | 0               | 1                | 0.1      |  |
| Rotkabis                    | 5%     | 10                           | 0               | 0                | 0.0      |  |
| Summe                       |        | 169                          | 4               | 7                | 1        |  |
| <i>Mischfutter pro 25kg</i> |        | <i>325</i>                   | <i>4</i>        |                  |          |  |

# Herausforderungen

- Rüstabfälle sind relativ energiearm, aber voluminös
- Paloxe ca. 1 m<sup>3</sup> = 250 kg Frischmaterial = 25 kg Trockensubstanz
- Transport ca. 70 CHF pro Palettenplatz (Kerzers nach Münsingen)

| Kosten CHF/Einheit    | Trockensubstanz<br>(CHF/kg) | Energie<br>(CHF/MJ) | Eiweiss<br>(CHF/kg) |
|-----------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| Rüstabfälle           | 2.80                        | 1.7                 | 16.1                |
| Mischfutter (Demeter) | 1.42                        | 0.11                | 8.1                 |



# Wie bringen wir die Rüstabfälle zum Fliegen?

- Transportkosten sind entscheidend
- Kurze Transportdistanzen, lose Transport
- Rüstabfälle entwässern
  
- Frischfutter auch im Winter
- Bio-Knospenqualität
- Mehraufwand beim Misten
- Nur ein Teil wird wirklich gefressen



# Best Practice I

Franziska Kuratli & Jonathan Bracher



# Farngut



# Betrieb Farngut

Bio-Gipfel 2023



# Der Betrieb Farngut und seine Geschichte

| ...                | 2022            | 2023                                                                      | 2024                                                          |
|--------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Vermarktung</b> | 1 Hauptabnehmer | 2 Abos, Märkt,<br>div. Wiederverkäufer,<br>Grossverteiler (Ackerkulturen) | Angebotsergänzung durch<br>landwirtschaftsnahe<br>Tätigkeiten |





# Vermarktung

## **unsere Strategie**

- Vielfalt in den Angeboten
- Erfahrungen sammeln, um dann einen Fokus legen zu können

## **Potenziale**

- bedienen verschiedener Kundensegmente möglich
- Mit dem Wandel der Kundenbedürfnisse mitgehen



# Unsere Vermarktungswege

«au choix»



«en tournée»



Märkt



Wiederverkäufer



Grossverteiler



# Vermarktung

## Herausforderungen unserer Strategie

- schneller Umstieg vom Vermarktungskanal → Produktionsmenge und Nachfrage passen noch nicht überein
- Kundenkontakt frisst sehr viel Zeit. Der Wert kann nicht monetarisiert werden.
- neue Arbeitsabläufe erstellen, optimieren braucht Zeit





# Anbau

## unsere Strategie und deren Potenziale

- möglichst bodenschonend
  - Anbaufläche und Fahrspuren trennen
- einfache Mechanisierung
- Anbau entsprechend der Vermarktung
- Streifenanbau fürs ökologische Gleichgewicht

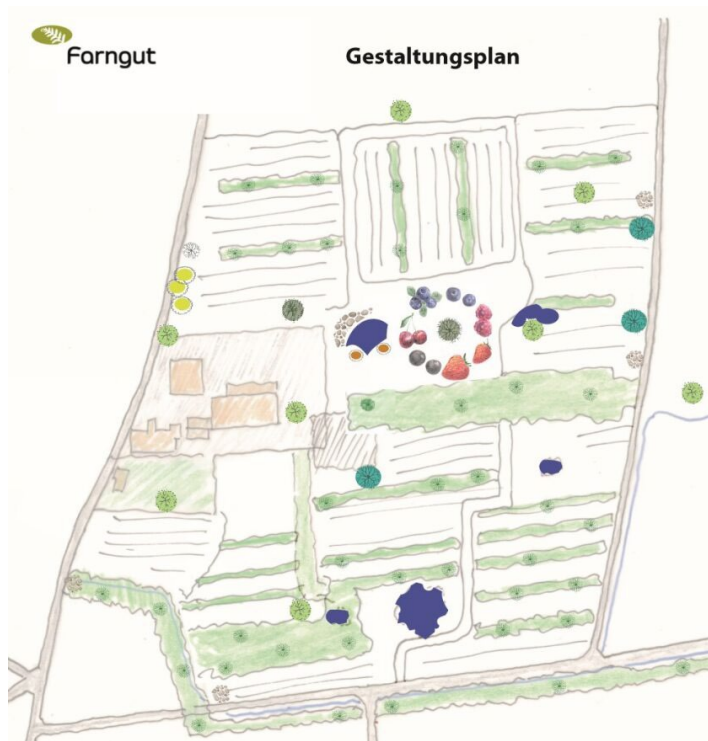
## Herausforderungen unserer Strategie

- Anpassung des Anbaus auf die neuen Vermarktungswege
    - neue Aufgabe – Planung entsprechend der Vermarktung
  - neue Arbeitsabläufe
- Neuplanung Anbau nötig



# Neuplanung «Lernfeld»

## grobe Flächenplanung



## Detailplanung

- 8 Hektaren
- 120 Kulturen
- mehrjährige und einjährige Kulturen
- Gemüse, Ölsaaten, Getreide, Obst, Nüsse, Kräuter
- Geschützter- und Freilandanbau
- Ackerkulturen und Gemüse im Streifenanbau
- permanente Fahrspuren
- Plätze zum Verweilen
- Ast-, Steinhaufen, Wasserteiche, ...



# Der Betrieb Farngut und seine Geschichte

| ...                      | 2022                                       | 2023                                                                      | 2024                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Vermarktung</b>       | 1 Hauptabnehmer                            | 2 Abos, Märkt,<br>div. Wiederverkäufer,<br>Grossverteiler (Ackerkulturen) | Angebotsergänzung durch<br>landwirtschaftsnahe<br>Tätigkeiten |
| <b>Mitarbeiter*innen</b> | 2-3 Betriebsleitende +<br>viele Saisoniers | Kernteam 6-7 Personen +<br>wenige Saisoniers                              | Anpassung an Einkommen                                        |





# Betriebskonzept

## Unsere Vision

**Wir schaffen und gestalten Lebensraum für Mensch, Tier und Pflanzen**

- Auf dem Weg in eine **Vielfalt**, die Stabilität bringen soll. (Pflanzen, Mitarbeitende, Vermarktungswege, Angebote,...)
- **Mitarbeitende**, die ihre Arbeit mögen und von dieser begeistert sind, als **zentrale Ressource**



# Mitarbeitende

## unsere Strategie

- Schweizer Mitarbeitende
- attraktiver Arbeitsalltag
- angemessene Arbeitszeiten
- faire Entlohnung

## Potenziale

- Jede\*r kann sein Potential bestmöglich einsetzen.
- attraktive Arbeitsplätze anbieten



# Mitarbeitende

## Herausforderungen unserer Strategie

**Schweizer Mitarbeitende mit fairen Löhnen zu bezahlen ist (noch?) nicht möglich.**

→ Innerbetriebliche Diskrepanz bei Arbeitskonditionen, da Mitarbeitende aus verschiedenen Branchen kommen (Landwirtschaft, Vermarktung)





Wie schaffen wir es in der Schweizer  
Landwirtschaft gute Arbeitskonditionen für  
Schweizer Mitarbeitende zu schaffen?





# Best Practice II

Familie Etter  
Biohof Wydihof



# Antibiotikafreie Milchproduktion auf dem Wydihof



Wydihof.ch

Bio-Gipfel 2023



# Was stellen wir heute vor?

- Wie sieht unser Betrieb aus?
- Was ist unsere Bewirtschaftungsphilosophie?
- Antibiotikafreie Produktion:
  - Was sind wichtige Voraussetzungen?
  - Was setzen wir als Alternativen ein?
  - Wird das Tierwohl beeinträchtigt?
  - Welche Herausforderungen gibt es?
  - Wie gross ist der Zusatzaufwand?
  - Wohin möchten wir in den nächsten Jahren?





# Wo sind wir zu Hause?

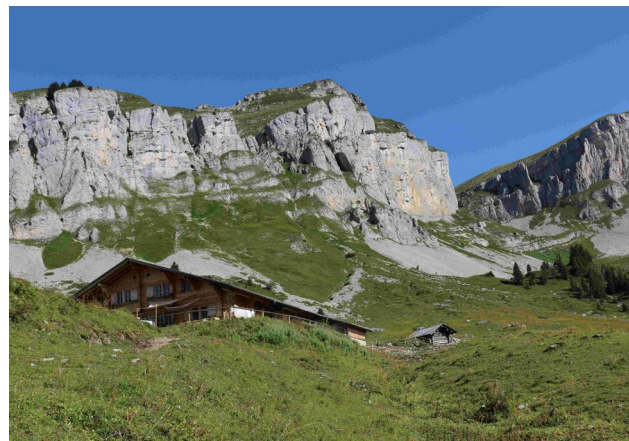
Unterseen (bei Interlaken) – zwischen Thuner- und Briener-See





# Wie sieht unser Betrieb aus?

- Biobetrieb mit Milchproduktion und eigener Aufzucht
- 40- 45 Milchkühe, 5-10 Aufzuchttiere, 5-10 Rinder Weidemast, 10 Remonten Weidemast, 20 Engadinerschafe mit Lämmer
- 25 ha LN, 17ha im Tal, 8 ha Steillagen in der Bergzone
- Alpung der Kühe – Berner Alp- und Hobelkäse
- Kein Kraftfutter und hoher Anteil Weide
- Saisonale Abkalbung im November-Dezember





# Das Jahr unserer Kühe

- Abkalbung November – Dezember (saisonal und auf Alpung ausgerichtet)
- Winterration: Grassilage, Maissilage, Heu und Mineralsalz
- Ab März: Weide (ca. 10ha Weide um den Stall)
- Ab Juni: Alpung mit Käseproduktion – Fremdbetreuung
- Ende September: Rückkehr nach Hause und Trockenstellen (ca. 10 Tage Öko-Heu und Stroh)
- Galtphase: Eingeschränkte Weide mit Öko-Heu und Stroh (Vermeidung Protein- und Kalium-, Kalzium-Überschuss)





# Wie kamen wir zum Antibiotika-Verzicht?

- Bei Umstellung auf biologische Produktion verstärkte Auseinandersetzung mit Homöopathie
- Nebenwirkungen von Antibiotika (Resistenzen, Gülleaktivität, Mikrobiom u.s.w)
- Rückfälle nach Antibiotikatherapien
- 1. Schritt: Verzicht auf antibiotische Euterbehandlungen
- Fazit: Trotz einiger Euterentzündungen beim Trockenstellen und in der Laktation insgesamt tiefere Zellzahlen (Eine Kennzahl für die Eutergesundheit)
- Schlüsselmoment: Rindergrippe konnte erfolgreich antibiotikafrei therapiert werden





# Was braucht es?

- Kühe die angepasst sind
- Gute Grundgesundheit
  - Zuchtziel gute Fitnessmerkmale und Abkalbeeigenschaften (Zuchtausschluss von Problemkühen)
- Gutes Management (Fütterung, Haltung usw.)
- Ausbildung, Fachbücher, Apotheke
- Zeit und Flexibilität
- Gute Beobachtungsgabe, Kenntnis der Tiere
- Mut
- Unterstützung der ganzen Familie





# Herausforderungen?

- Frühzeitiges Erkennen von Auffälligkeiten
- Erkennen, wann der Einsatz von chemischen Therapeutika angebracht ist
- Akzeptanz der Alternativmedizin durch Tierärzte/ Äpler
- Wenige Tierarztpraxen mit Angeboten im Bereich Alternativmedizin
- Äpler, die in der Lage sind Erkrankungen frühzeitig zu erkennen
- Hohe Eigenverantwortung, psychische Belastung





# Wird das Tierwohl beeinträchtigt?

- Ganzheitliche Heilung, keine Symptombekämpfung
- Präventiver Einsatz von Homöopathie
- Therapiebeginn bei ersten Krankheitsanzeichen
- Gute Tierkenntnisse und Beobachtungsgabe notwendig
- Eigene Grenzen und Grenzen der Alternativmedizin kennen
- Zusammenarbeit mit Tierarzt, Tierheilpraktiker z.B. Kometian
- Alternativ- und Schulmedizin ist kombinierbar





# Wie gross ist der Zeitaufwand?

- Intensivere Tierbeobachtung, abendlicher Kontrollgang, tägliche Kontrolle der Galtkühe
- Zeitbedarf für Weiterbildungen
- Akutfall erfordert intensive Beobachtung und Betreuung. Globuligaben in kurzen Zeitabständen
- Akut krankes Tier bedeutet: Ich bleibe daheim oder fahre sofort auf die Alp
- Weniger schwere Erkrankungen dank Alternativmedizin spart Zeit







# Wohin möchten wir?

- Absatz Produkte in Antibiotika-Frei Kanäle
- Gesunde Herde erhalten
- Bodenaktivität verbessern
- Arbeitsbelastung und Produktion in Einklang bringen



# Besten Dank für die Aufmerksamkeit

Herzliche Grüsse  
vom



Wydihof.ch

