

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 45 (1990)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Möschberg

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 02.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

das Wohlbefinden und erhöht die Widerstandsfähigkeit. Ein Spaziergang jeden Tag – am Wochenende einen ausgiebigeren – im flotten Tempo – vollendet jede Bemühung einer ausgewogenen Frühjahrskur.

Für eine gute Erholung vom Winterstress ist genügend Schlaf eine wichtige Voraussetzung.

Dabei ist es aber keinesfalls nötig, eventuelle depressive Verstimmungen in zuviel Schlaf zu ertränken. Wer rechtzeitig ins Bett geht, um sieben bis acht Stunden zu schlafen, wird auch

bei einer strengen Tagesbelastung genügend Erholung erhalten.

Ganz gleich für welche dieser vielen bewährten Tips man sich auch entscheidet, die Frühjahrskur sollte stets vier Wochen – noch besser sechs Wochen – durchgeführt werden. Danach fühlt man sich nicht nur bedeutend wohler und vitaler, sondern sieht auch gleich viel frischer aus. Beschwerden wie Kopfweg und Verdauungsprobleme, Rheuma- und Gichtschmerzen lassen nach und so manches Fettpölsterli schmilzt wie Schnee an der war-

men Frühlingssonne. Freilich sollte nach diesem ausgewogenen Frühjahrskur-Programm nicht alles «Versäumte» gleich wieder nachgeholt werden. Sonst ist der fleissig errungene Erfolg nicht lange von Dauer. Übrigens: Neben Natur und Garten sind Apotheken, Drogerien und Reformhäuser die traditionellen Einkaufs- und Beratungsorte für Frühjahrskurprodukte. Viel Erfolg, Freude und Genuss beim Frühlingskuren für Körper, Geist und Seele.  
Gerhard Elias

\*\*\*\*\*  
**DAS REZEPT DES MONATS**  
\*\*\*\*\*

**März Szegediner Gulasch**

400 g Schweinefleisch  
(2 cm-Würfel)  
300 g Sauerkraut  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
3 Esslöffel Rahm  
oder Sauerrahm  
1–2 Teelöffel Paprika, evtl.  
Salz, Pfeffer oder Streuwürze  
2 dl Bouillon

Oel oder Fett in der Pfanne erwärmen, Fleisch auf kleiner Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Zwiebeln und Knoblauch schneiden und zugeben, Sauerkraut beifügen und mitdünsten, mit Bouillon ablöschen. Würzen, dann auf kleiner Stufe zugedeckt 75 Minuten schmoren, wenn nötig Wasser nachgiessen. Vor dem Anrichten mit Rahm verfeinern.

**April Vollreis-Auflauf mit Äpfeln**

300 g Vollreis  
50 g Buchweizenmehl  
(oder Vollmehl)  
4 Esslöffel Oel  
100 g Quark  
1 Zitrone (Saft und Schale)  
4 Esslöffel Honig  
1 Teelöffel Salz  
3 Äpfel  
100 g Rosinen  
Zimt- und Nelkenpulver

Den Reis in 6 dl Wasser etwa eine halbe Stunde kochen. Alle Zutaten mit dem gekochten Reis vermengen und in eine gefettete Auflaufform geben. (Die Äpfel raffeln oder kleinschneiden. Es eignen sich auch andere Früchte oder Rhabarber.) Bei mittlerer Hitze etwa 50 Minuten backen.

M. und A. v. Fischer

**MÖSCHBERG**



**Internationale  
Landbauberater-Konferenz**

**Das Möschberg-Tätigkeitsprogramm '90  
finden Sie auf Seite 18**

sr. Auf dem Möschberg bei Grosshöchstetten ist vor Jahrzehnten die organisch-biologische Landbaubewegung entstanden als Ergebnis einer fruchtbaren Zusammenarbeit zwischen Dr. Hans und Maria Müller und dem deutschen Arzt Hans-Peter Rusch und einigen hundert Bauern als «Hinterland» und Experimentierfeld. Insbesondere war es zuerst Maria Müller, die, unbefriedigt von den Antworten der damaligen Agrarwissenschaft auf gartenbauliche Probleme, die ganze verfügbare Literatur durcharbeitete – und fundig wurde. Die vom Möschberg entfachte Experimentierfreude hat im Laufe der Jahre weit über die Landesgrenzen hinaus ausgestrahlt. Vor allem die Bio-Bauern im deutschsprachigen Raum haben hier ihr erstes Rüstzeug geholt, nicht nur fachlich. Aus der ursprünglichen Wurzel sind in der Schweiz, in Deutschland und Österreich Organisationen mit eigenem Gepräge und eigener Identität entstanden. Deren Ver-

antwortliche waren und sind sich des gemeinsamen Ursprungs immer bewusst gewesen und sind übereingekommen, an diesem Erbe auch gemeinsam weiterzubauen. So hat denn der Möschberg auf den 9./10. Februar zu einer ersten internationalen Landbauberater-Konferenz eingeladen. Dem Ruf sind gegen 40 Teilnehmer gefolgt, davon 10 aus dem benachbarten Ausland. In seinem Einführungsreferat führte Fritz Dähler seine Zuhörer auf die Grundlagen des organisch-biologischen Landbaus zurück. «Fruchtbarkeit kann man nicht im Sack kaufen, man muss sie auf dem Acker selber bauen», so lehrte uns seinerzeit Dr. Müller. «Der Sitz der Gesundheit ist im Boden», so sagte es der Franzose Voisin. Aber biologischer Landbau ist mehr als das Auswechseln des Düngers. Er beinhaltet eine Lebenshaltung, die mit «Ehrfurcht vor dem Leben» (A. Schweitzer) umschrieben werden könnte. Fertige Rezepte gibt es im biologischen

Landbau kaum. Zu verschieden sind die Böden und Standorte. Dies zeigte eine von Tabus und Dogmen unbelastete offene Diskussion und auch der zweite Vortrag von Dr. Urs Niggli, dem neuen Leiter des Forschungsinstituts in Oberwil. Der Herbologe sprach über das Blackenproblem. Breit gefächert ist denn auch der Massnahmenkatalog, um der Blacke (Grosser Ampfer) beizukommen. Erfreulich, vom Fachmann zu hören, dass die Massnahmen, die im Bio-Betrieb selbstverständlich sein sollten, gleichzeitig auch der Blackenvermehrung zuwider laufen. (Vergleiche unsern Beitrag auf Seite 11.) Den absoluten Höhepunkt der Tagung bildete der Vortrag von Dr. Otto Buess, dem ehemaligen Vorsteher der kantonalen landwirtschaftlichen Schule Ebenrain. Die Verantwortlichen sägen am Ast, auf dem sie sitzen und die Menge feuert sie noch an dabei. So skizziert Otto Buess die Situation der Menschheit.

---

**Keine naturfreundliche  
Handlung  
bleibt ohne positive Folge!**  
Dr. Otto Buess

---

Er liess vor unseren Augen ein eindrückliches Bild von der Vielfalt und dem Reichtum in unseren Böden entstehen. Tausende von «Schauspielern» (Arten von Bodenlebewesen) haben ihre Rolle bestens gelernt, aber der Mensch, schöpfungsgemäss zum Heger und Pfleger berufen, führt das Schauspiel mit kurzsichtigen Massnahmen zu einem katastrophalen Ende. Nichts, was wir dem Lebendigen zuleid tun, bleibt ohne Auswirkung auf das Ganze (Rusch), aber, so machte der Referent uns Mut zu unserer Arbeit: Nichts, was wir für das Leben tun, bleibt ohne Auswirkung auf das Ganze! Es fehlt hier der Raum, um auf Einzelheiten einzugehen. Wir hoffen, dies in späteren Beiträgen nachholen zu können. Vom Leben unter dem Boden zur grünen



Otto Buess

Pflanzendecke über dem Boden führte Hansruedi Schmutz, Berater in der AVG. Anhand von Dias veranschaulichte er die Bedeutung und Wirkung einer gelungenen Gründung auf Bodenstruktur, Bodenstabilität und Nährstoffhaushalt.

Weite und hohe Ziele steckte schliesslich Beat Müller, Anwalt, in seinem Schlussvortrag über Qualitätsfragen. Was ist Qualität? Woran erkennt man sie und wie misst man sie? Dem Juristen ist es unerträglich, wenn wir uns im Bereich von Annahmen und Vermutungen bewegen. Erst wenn wir kritischem Hinterfragen standhalten können, bekommen wir sicheren Boden unter die Füsse.

Mit dieser ersten Tagung dieser Art ist ein neuer Anfang gesetzt. Wir hoffen, dass es uns gelingt, vom Möschberg aus wieder wie in früheren Jahren Denkanstösse zu vermitteln. Wir möchten, dass er wieder zur Plattform und zum Sprachrohr kompetenter Fachleute aus allen Wissensgebieten wird. Das ist keine leichte, aber eine faszinierende Aufgabe. W. Scheidegger

---

**AVG**

## Versand von biologisch angebauten Kräutern



hs. In Zusammenarbeit mit der SGBL (Schweiz. Gesellschaft für biologischen Landbau) und der VBKB (Vereinigung für biologischen Kräuteraanbau im Schweizer Berggebiet) bieten wir unseren Kunden seit eineinhalb Jahren Gewürz- und Teekräuter in Kleinportionen an. Es handelt sich dabei um biologisch angebaute Kräuter von Kleinbetrieben des Schweizer Berggebietes, wo sie sich als eine der wenigen Produktionsalternativen zur vorherrschenden Viehwirtschaft anbieten. Auf kleiner Fläche kann mit viel Handarbeit ein hochwertiges Produkt angebaut werden, das den Bergbauern ein zusätzliches Einkommen aus einer Spezialkultur ermöglicht. In die VBKB werden nur Berg- und Hügelbauern aufgenommen, da diese durch ihre Lage (gute Luft, wenig belastete Böden) für den Anbau derart heikler Kulturen (Geruch, Geschmack) geradezu prädestiniert sind. Die steilen Flächen im Berggebiet wirken sich nicht sehr nachteilig aus, denn beim Kräuteraanbau müssen ohnehin die meisten Arbeiten von Hand ausgeführt werden. Da die Kräuter getrocknet und nur ein- bis zweimal pro Jahr abgeliefert werden, fallen die Transportkosten, trotz der langen Wege, nicht allzusehr ins Gewicht.

Bei den Kräutern aus biologischem Anbau muss der ganze Betrieb nach den Richtlinien des biologischen Landbaus arbeiten. Alle Betriebe der

VBKB werden auch jährlich kontrolliert und dürfen das Gütezeichen des biologischen Landbaus, die Knospe, verwenden. Nebst dem erfolgreichen Anbau dieser Kräuter sind aber vor allem auch gute Absatzmöglichkeiten wichtig. Dazu wollte auch die Bio Gemüse AVG mit dem vorliegenden Angebot einen Beitrag leisten.

Die verschiedenen Kräuter werden von der VBKB zentral in Kleinportionen, teils zu den feinen Gewürz- und Teemischungen gemischt, abgepackt, etikettiert und an die AVG geliefert. Unser Sortiment umfasst momentan an die 20 verschiedene Teekräuter, 9 Teemischungen, 9 Gewürzkräuter und 4 Gewürzmischungen, also ein sehr reichhaltiges Angebot.

Nebst dem Direktverkauf in Galmiz verschicken wir einmal pro Woche etwa 20 bis 30 Pakete per Post an Kunden in die ganze Schweiz. Für diesen Versand konnten wir von unserem grossen Gemüsepaket-Kundenstamm profitieren.

Der Verkauf, bzw. der Versand der Kräuter kann bei uns neben dem Gemüseversand mit minimalem Aufwand abgewickelt werden. Dadurch können die Preise auch so kalkuliert werden, dass dem Kräuterbauern ein gerechter Preis bezahlt werden kann. Sortimentslisten können telefonisch (037 71 42 42) oder schriftlich bei uns angefordert werden.

---

**BIOGEMÜSE**

**AVG  
GALMIZ**

## NEU bei COOP Bern!



### Gemüse aus organisch biologischem Anbau

om. Seit dem 15. Oktober 1989 beliefern wir die grosse COOP-Verteilerzentrale in Brünnen-Bern täglich mit frischem Bio-Gemüse.

Endlich ist es soweit, dass auch ein Grossverteiler in seinen Läden «BIO-GEMÜSE» anbietet. Dies konsequent mit der Auszeichnung BIO und der Knospe durchzieht.

Wir sind davon überzeugt, dass wir nur mit dieser Hilfe noch vermehrt an die Konsumenten herankommen. Der Konsument soll auch in der Früchte- und Gemüseabteilung des Grossvertellers unsere biologischen Produkte finden.

Dies kann er nun in folgenden COOP-Filialen:

Ryfflihof / Heim und Hobby Bethlehem / Le Gourmet Spitalgasse / Coop-Super-Center Ittigen, Ostermundigen, Zollikofen, Kirchberg, Schwarzenburg. Und zwar täglich frisch. Hier müsst auch Ihr, liebe Produzenten, mithelfen, dass es uns gelingt, diesen neuen Abnehmer mit einem einwandfreien Sortiment zu bedienen.

---

**Qualität als Herausforderung –  
dies gilt für uns alle!**

---