

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 45 (1990)

Heft: 6

Rubrik: Veranstaltungen

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: 30.01.2026

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

Obstbautag 1990

vom 4. September in Matzwil/Illiswil BE, auf den Betrieben von D. Pfander und H.R. Marbot

An dem gut besuchten Anlass konnten die Möglichkeiten der biologischen Methode im Hochstamm- und Niederstammobstbau verglichen werden.

Allgemein ist die Nachfrage beim Bio-Obst – vor allem nach Lagersorten – gut, im Raum Bern gibt es sogar noch immer zuwenig davon, und es ist eine breite Sortenpalette möglich.

Für Obst als **Haupterwerb** ist auch im Bio-Anbau die **Niederstammkultur** punkto Aufwand/Ertrag günstiger. Bei den Äpfeln sind mittelstark wachsende Unterlagen bezüglich Ertrag und Resistenz am besten.

Im **Nebenerwerb** (kleinere Mengen) haben **Hochstämme** heute auch wirtschaftlich durchaus eine Berechtigung, wenn die Bäume gut gepflegt werden und man die Hostet gezielt auf eine gemischte Nutzung hin anlegt (Graswirtschaft).

Der **Pflanzenschutz** scheint im Bernbiet keine aussergewöhnlichen Schwierigkeiten zu bereiten. Es zeigte sich auch hier, wie stark Sorteneignung und Erträge von Standort zu Standort verschieden sind.

Den intensiven und interessanten **Erfahrungsaustausch** konnte Hansruedi Schmutz (Berater AVG) mit Recht damit zusammenfassen, dass der Bio-Obstbau im Bernbiet eine interessante und weiter zu fördernde Sache ist.

A. v. Fischer

* * * * *

DAS REZEPT DES MONATS

* * * * *

November Apfeldessert «Andreotti»

5 dl Süssmost	1 Apfel, geraffelt oder kleingeschnitten
100 g Vollweizengriess	1 Esslöffel Birnel
2,5 bis 3 dl Sauermilch	1 Viertel Teelöffel Zimt
3 Esslöffel geriebene Mandeln	1 Prise Salz
3 Esslöffel Rosinen	2 Eiweiss, steifgeschlagen
2 getrocknete Feigen oder Datteln, kleingeschnitten	

Griess und Most zusammen kurz aufkochen. Mit den restlichen Zutaten mischen und abkühlen lassen. Dann die Eiweiss als Schnee darunterziehen und die Masse im Ofen backen bei 220° C, bis der Auflauf leicht gebräunt ist.

Dekorieren mit ganzen Haselnüssen, roter Konfitüre oder einer Haube aus Eischnee, die vor dem Überbacken mit wenig Zucker bestreut wird.

Dezember Casoela (ital. Cassoulet, 6 Personen)

1,2 kg Schweinsragout	30 g Butter
2 mittelgrosse Wirzköpfe («Köhli»)	1 dl Weiss- oder Rotwein
1 grosse Zwiebel	1 Teelöffel Morgabouillon
1 grosses Rübli	1 Esslöffel Tomatenpüree
1 mittlerer Sellerie (oder 3 Stangen)	Salz, Pfeffer

Butter zerlassen, Zwiebel, Rübli und Sellerie (geschnitten), dann Fleisch befügen, anziehen lassen und mit Wein ablöschen. Tomatenpüree in wenig heißem Wasser auflösen und zusammen mit Bouillonextrakt, Salz, Pfeffer und einen halben Liter heißes Wasser dazugeben, alles etwa eine Stunde zugedeckt schmoren lassen. Wirz rüsten, Blätter lösen und die grossen halbieren, grobe Rippen entfernen. Nach der Schmorzeit Kohlblätter portionenweise hineingeben, nochmals 30 Min. kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen vorgewärmten Topf oder in der Pfanne anrichten, damit das Gericht warm bleibt. Dazu passt Polenta.

A. v. Fischer

VERANSTALTUNGEN

Möschberg

- Frauentage: 17./18. November. (Programm siehe Seite 14)
- Tagung Landwirtschaft 2000
Freitag, 7. Dezember, ist gleichzeitig Gruppenleiterseminar! (Programm siehe Seite 14)
- **Vorschau 1991:**
 - Volkshochschultage
 - Internat. Landbauberaterkonferenz 8./9. Februar
 - Landestag (GV) 16./17. März
 - Sommerbetriebsbesichtigung 13. Juli
 - Landbauberatertag 5. September
 - Frauentage 16./17. November
 - Gruppenleiterseminar 27. November

Gruppenzusammenkünfte

Baselland

- Dienstag, 11. Dezember, 20.00 Uhr
Restaurant Sonne, Sissach. Thema: Natürliche Tierpflege

Bern

- Mittwoch, 12. Dezember, 20.00 Uhr, bei Daniel Dähler, Seftigen
Thema: Möschberg – Chance und Herausforderung
- Mittwoch, 9. Januar 1991, 20.00 Uhr
bei Familie P. Daeppl, Opplikon
Thema: EG/GATT – Auswirkungen für den bäuerlichen Familienbetrieb

Luzern

- Mittwoch, 16. Januar 1991
Thema: Tierhaltung. Nähere Auskunft bei der Gruppenleitung

Oberaargau/Solothurn

- Montag, 3. Dezember, 20.00 Uhr, Rest. Sonne, Herzogenbuchsee
Thema: Fruchtfolgefragen, mit N. Wynistorf und J. Rösch, Pflanzenbaulehrer, Landw. Schule Waldhof

Kurse für Biolandbau

Kanton Bern

Kurs Biologischer Landbau für Landwirte
Dauer: 12 Tage, November 1990 bis August 1991,
jeweils 9.15 bis 16.15 Uhr, verschiedene Kursorte

Erster Kurstag: 16. November. Kosten: Fr. 320.–
Bitte umgehend anmelden bei
Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 4104 Oberwil,
Tel. 061 401 42 22

Landwirtschaftsdirektion des Kantons Bern, Tel. 031 69 41 41

Nordwestschweiz (AG, BL, SO LU):

Kurs über Biolandbau für Landwirte in der Nordwestschweiz
November 1990 bis Sommer 1992
Teilnahme/Anmeldung/Auskunft: Forschungsinstitut Oberwil (s.o.)

Kanton Zürich

Vertiefungskurs, Auskunft und Anmeldung: Tel. 052 33 16 21

Die Wahrheit aus den Himmeln

Eine Christusoffenbarung,
welche die Welt nicht kennt:

Das ist mein Wort

A und Ω . Das Evangelium Jesu.
Es war, es ist, es wird auf Erden sein.

 Band I, 362 Seiten, Fr. 23.80
Universelles Leben
Postfach, 8048 Zürich

In der nächsten Nummer:

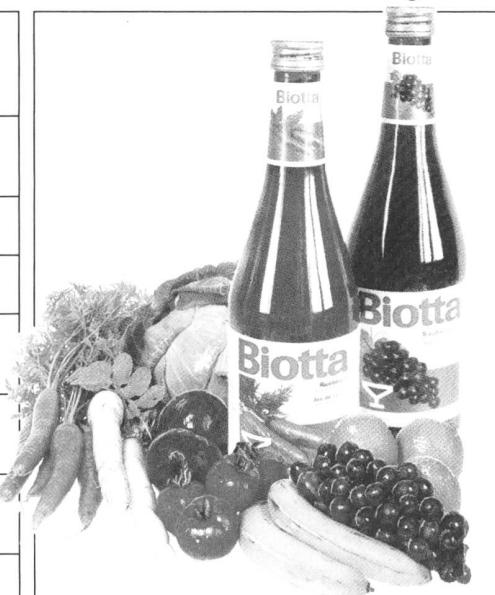
- Landwirtschaft 2000:
Hat der Familienbetrieb ausgedient?
- Gewässerschutz – schonend Waschen
- Möschberg-Sammelaktion

Biotta Frucht- und Gemüsesäfte

Aus streng kontrollierten, biologisch angebauten Früchten und Gemüsen hergestellt

Rüebliisaft mit natürlichem Provitamin A für die Sehkraft
Randensaft zur natürlichen Förderung der Gesundheit
Selleriesaft zur Entschlackung
Tomatensaft ein gesunder Apéritif
Sauerkrautsaft zur Förderung der Verdauung
Rettichsaft * ein bekömmlicher Diätsaft
Gemüse-Cocktail gesunder Apéritif
Kartoffelsaft* Diätsaft für den Magen
Breuss-Gemüsesaft* ideal zum Saftfasten

Orangensaft und Grapefruitsaft reich an fruchteigentlichem Vitamin C, kein rückverdünntes Konzentrat
Traubensaft aus sonnengereiften Bio-Trauben, reich an Traubenzucker
Bio-Cassis reich an Vitamin C und P
Wald-Heidelbeer Gesundheit aus dem Wald
Holunder-Nektar* aus sonnengereiften, biologisch angebauten Holunderbeeren
Vita 7 Vitaminspender mit 7 natürlichen Vitaminen
Biotta-Fit natürlicher Energiespender zum Frühstück und zwischendurch
* nur in Reformhäusern, Drogerien und Apotheken erhältlich



Biotta

Biotta AG CH-8274 Tägerwilen TG

Für unseren Auftraggeber, die Vereinigung schweizerischer biologischer Landbauorganisationen VSBLO, ein Produzentenverband von 700 biologischen Betrieben, suchen wir den/die

Geschäftsführer/Geschäftsführerin

welche(r) als Leader(in) die anstehenden innovativen Aufgaben des Verbandes wahrnehmen wird.

Anforderungen:

- er/sie führt eine gesamtschweizerische Organisation in den drei Sprachgebieten
- er/sie organisiert die Kontrolle der Produktion und des Handels bezüglich der aufgestellten Richtlinien
- er/sie handelt Lizenzverträge mit namhaften Unternehmen des Lebensmittelhandels aus und führt sie zum erfolgreichen Abschluss
- er/sie ist sich gewohnt, mit den Medien umzugehen und betreibt eine aktive Öffentlichkeitsarbeit.

Wir suchen eine(n) Generalistin/Generalisten mit höherer kaufmännischer Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung im Lebensmittelhandel.

Wir bieten eine selbständige Tätigkeit in einem faszinierenden Umfeld.

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung. Senden Sie Ihre Unterlagen an:

René Keist Management Coaching
Bahnhofstrasse 11, 5507 Mellingen, Tel. 056 91 13 71

Bitte umgehend reagieren. Anmeldefrist 20. Nov.

Urgesteinsmehl «Gotthard» das wirksame und natürliche Bodennährmittel

verbessert, lockert und regeneriert den Boden. Kräftigt die Pflanzen und fördert das Wachstum derselben. Erhöht die Haltbarkeit aller Gräser, Gemüse, Obst und Getreide. Steigert das Wachstum und Leben der für die Fruchtbarkeit und Gare des Bodens so notwendigen Bodenbakterien.

Telefon 01 482 44 22

Eberhard+Walser, vormals O. Gamma & Cie.

Erz- und Mineralprodukte
8038 Zürich, Seestrasse 336