

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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 46 (1991)

Heft: 3

Rubrik: Notizen ; 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>

senproduktion, die zur Veredlung nach Italien gekarrt wird, um anschliessend in deutschen Ballungszentren verkauft zu werden.

Insgesamt ist Direktor Pfister optimistisch. Ängstliches Starren auf die Vorgänge in GATT und EG hat innovativem, marktorientiertem Denken zu weichen. Wer sich nicht anstrengen will, bleibt auf der Strecke. Natürlich müssen vom Staat gewisse Stützungsmaßnahmen (z. B. Ausgleichszahlungen) gefordert werden, damit die

Spiesse für alle etwa gleich lang werden. Langfristig ist Marktnähe jedoch die beste Überlebensstrategie.

Produkte aus biologischem Anbau mit der Knospenmarke als Echtheitszeichen sind für Direktor Pfister ein gelungenes Beispiel einer solchen Markt ausrichtung. Wer sagt, dass der Anteil dieser Produkte bei einem Prozent bleiben soll? Warum sind es nicht zehn Prozent oder mehr?

Ja, warum eigentlich?

sr.

Bio-Versuchsbetrieb an der ETH?

Eine Arbeitsgruppe von Studenten der ETH Zürich hat der Schulleitung den Antrag zur Einrichtung eines ETH-Versuchsbetriebs für biologischen Landbau eingereicht.

Die Schulleitung nimmt diesen Antrag zwar wohlwollend zur Kenntnis und will das Problem im Zusammenhang mit dem beabsichtigten Kauf der Rossberghöfe prüfen. Die Bio-Landbau-Gruppe befürchtet aber, dass der biologische Landbau mit als Vorwand dienen soll, die jetzt der Firma Maggi (Nestlé) gehörenden Höfe zu einem übersetzten Preis zu kaufen. Die Rede ist von über 10 Mio Franken.

* * *

Besteuerung landwirtschaftlicher Umweltbelastungen?

Einen bemerkenswerten Vorschlag zur Verminderung der Gewässerbelastung durch Nitrat und Herbicide macht *Patrice Leclercq*, Direktor des INRA (Nationales landwirtschaftliches Forschungsinstitut in Frankreich). Er schlägt vor, bestimmte Hilfsstoffe mit einer Steuer von z. B. 20% zu beladen und das Geld linear auf alle Landwirtschaftsbetriebe wieder zu verteilen. Große Betriebe, die auch grosse Dünger- und Pestizidverbraucher sind, würden mehr belastet, was ihnen Anreiz zur Verminderung ihres Hilfsstoffeinsatzes geben würde. Kleine Betriebe würden entsprechend mehr zurückhalten, was ihnen einen wesentlichen Beitrag zum Überleben geben könnte. Für die Bio-Betriebe schliesslich wäre es ein Geschenk als Belohnung für umweltgerechtes Wirtschaften.

(Nature et Progrès 2/91)

* * *

Dänemark

Seit Juli 1987 gibt es ein dänisches Bio-Gesetz, das den biologischen Landbau kontrolliert, aber auch die Förderung und Beratung der Bauern vorsieht. Im vorigen Jahr wurden bereits 20 000 Hektar Land in Dänemark biologisch bewirtschaftet.

* * *

USA: Bio-Gesetzgebung

Vertreter des ökologischen Landbaus in den USA haben einen wichtigen Sieg errungen: Nach einer diesbezüglichen Abstimmung im Kongress soll nun im Rahmen der «Farm Bill 1990» eine US-weite Gesetzgebung zum ökologischen Landbau eingeführt werden. Dieses Gesetz soll dafür sorgen, dass ökologisch angebaute Lebensmittel in den gesamten Vereinigten Staaten von Amerika nach einheitlichen Richtlinien angebaut, gekennzeichnet und vermarktet werden.

Der Anteil an ökologischen Produkten beträgt zwar nur 2 Prozent des gesamten Lebensmittelverbrauchs, wächst aber jährlich um 40 Prozent.

Und die Schweiz prüft und prüft und prüft ...

* * *

75:15 für den Bio-Landbau

Am 22. April hat der Zürcher Kantonsrat eine Vorlage verabschiedet, die die staatli-

DAS REZEPT DES MONATS

Mai

Frühlingssalatplatte

| | |
|------------|-------------------------|
| Nüssler | Randen roh oder gekocht |
| Kresse | Kabis fein geschnitten |
| Löwenzahn | Roter Chicoree |
| Spinat | Brüsseler |
| Bärlauch | 2 hartgekochte Eier |
| Radieschen | Baumnüsse |
| Sellerie | |

Mehrere dieser Salate und Gemüse rüsten und eventuell schneiden, auf flacher Platte dekorativ anrichten und mit Nüssen und Ei garnieren.

Sauce und eventuell Öl, Essig, Pfeffer und Salz zum selber Anmachen dazu servieren.

Sauce

| | |
|---------------------------------|---|
| 2 Esslöffel Essig | je ein halber Teelöffel Curry und Paprika |
| 3 Esslöffel Oel, evtl. Olivenöl | 1 Knoblauchzehe durchgepresst |
| 3 Esslöffel Rahm | Kräuter und wenig Kräutersalz nach Belieben |
| 1 Teelöffel Quark | |

Juni

Grünkernküchlein

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 120 g Grünkern | 1 Esslöffel Quark |
| 50 g Weizen | 1 Knoblauchzehe durchgepresst |
| 1 Esslöffel Buchweizen | 1 Teelöffel Majoran |
| 4 dl Wasser | 1 halber Teelöffel Curry |
| 1 Teelöffel Gemüseextrakt | 1 Esslöffel Öl |
| 4 Esslöffel Haferflocken | Kräutersalz |
| 3 Esslöffel Paniermehl | |

Getreidekörner zusammen fein schrotten. Wasser und Gemüseextrakt zusammen aufkochen, Schrot hineingeben und etwa zehn Minuten nachquellen lassen. Flocken, Quark und Gewürze inklusive Öl zwischen den Händen zerreiben und unter den Schrotbrei mischen.

Diesen auf dem Rest Paniermehl auswallen, Rondellen ausstechen und in der Bratpfanne in heißem Öl anbraten.

Variante: Je eine dünne Scheibe Käse darauflegen – oder zwischen je zwei Plätzchen einschichten – und schmelzen lassen.

A. v. Fischer

NOTIZEN

Wenn's rentiert, darf's auch Bio sein!

bh. Sandoz glaubt an den Verkaufserfolg von biologischen Produkten: Mit der Übernahme der deutschen Eden-Gruppe hat der Konzern (nach Céréal) sein zweites Bio-Unternehmen eingegliedert. Die Eden-Gruppe erzielte 1990 einen Umsatz von 90 Mio DM.

Die Wurzeln des Unternehmens gründen in der deutschen Reformbewegung der sog. Naturisten im letzten Jahrhundert. Die rund 300 Genossenschaften leben noch heute in ihrer ursprünglichen materiellen und geistigen Umgebung.

Das Unternehmen soll von der Sandoz Ernährung AG mit Sitz in Bern betreut wer-

den, wobei Sandoz sich bemühen werde, einen «Kulturschock» – Sandoz wird vor allem mit Chemie assoziiert – zu vermeiden.

Offenbar ist den Gründern die «ursprüngliche materielle und geistige Umgebung» zu dürfsig geworden und Sandoz fürchtet, jene ihres Bereichs Agro könnte es eines Tages auch werden, wenn sich die Bio-Anhänger zu stark vermehren sollten.

Es messen eben nicht alle mit der gleichen Elle. Vor einigen Jahren wurde einem Bio-Betrieb in der Ostschweiz die Anerkennung verweigert, weil er als Nebenerwerb Lohnspritzungen ausführte. Begründung: Fehlende Glaubwürdigkeit ...

* * *

che Anerkennung des biologischen Landbaus und die Ausrichtung von Umstellungsbeiträgen zum Inhalt hat. Die Vorlage ist ein Gegenvorschlag zu einer 1987 eingereichten Einzelinitiative von Bernhard Wehrli und sieht ähnliche Beiträge vor, wie sie der Kanton Bern bereits kennt. Mit 75:15 Stimmen beantragt der Kantonsrat den Stimmbürgern Zustimmung. Biobauer und Kantonsrat Ernst Frischknecht verspricht sich von dieser Volksabstimmung – die erste über dieses Thema in der Schweiz – eine Signalwirkung auf die eidgenössische Gesetzgebung.

* * *

Neu vom WWF: KONSUM & UMWELT

KONSUM & UMWELT heisst die neue Abteilung des WWF Schweiz, die Informationen und Verhaltenstips für den Alltag anzubieten hat. Sie setzt die Arbeit der früheren «Aktion gesünder essen» (AGE) fort. Die Zielsetzung, die vor zehn Jahren zur Gründung der AGE geführt hat, nämlich eine ökologische Nahrungsmittelproduktion, steht weiter im Mittelpunkt. Doch sollen die übrigen Bereiche des Alltags mehr Gewicht erhalten: Neben klassischen Haushaltsthemen wie Putzen, Waschen und Recycling auch Sachgebiete wie Holzschutz und Farben oder Büro.

Die neue WWF-Abteilung hat als erstes Produkt einen aussergewöhnlichen Restaurantführer anzubieten, den Öko-Gourmet. Dieser führt durch hundert vollwertige und vegetarische Restaurants der Schweiz und vermittelt in lebendigen Porträts, wo mit welcher Konsequenz ökologisch, vollwertig und vegetarisch gekocht wird.

Ferner erscheint vier Mal im Jahr die Zeitschrift **KONSUM & UMWELT**, die das bisherige Bulletin der «Aktion gesünder essen» ablöst.

Gratis-Probenummer oder weitere Informationen bei
KONSUM & UMWELT, WWF Schweiz
Postfach, 8037 Zürich

* * *

Grüne Woche 1991

Pressekonferenz «Glasnost bei Biokost» am 28. Januar 1991 in Berlin

Der Anteil der Verbraucher, bei denen die Lebensmittelqualität eine besondere Wertschätzung geniesst, liegt nach einer Studie des Verlagshauses Burda von 1988 bei etwa 20 Prozent.

Aus den Verbrauchererwartungen heraus ist selbstverständlich, dass eine klare Deklaration von Produkten, die diese Qualitätsanforderungen erfüllen, erwartet wird. 85 Prozent der Konsumenten vertrauen der Deklaration der Anbauorganisationen. Sie vertrauen aber nicht auf die «Bioproducte» in Supermärkten.

Hier ist also ein Schutz der Verbraucher und auch der ehrlich arbeitenden Ökobauern unbedingt notwendig. Die EG hat daher in diesem Bereich ernsthafte Anstrengungen unternommen, die sich in einem Entwurf für eine Richtlinie «über den biologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel» niedergeschlagen haben.

VERANSTALTUNGEN

Möschberg

- Samstag, 13. Juli, 13.30 Uhr: Sommer-Betriebsbesichtigung bei Familie Muster-Peter, Zimlisberg

Vorschau:

- Jubiläumsveranstaltung zum Anlass des 100. Geburtstages von Dr. Müller am 4. Oktober 1991
Mehr tägiger internationaler Kongress mit Besichtigungen / Referaten / Pressekonferenz – Programm folgt

- Freitag bis Sonntag, 27. bis 29. September, Landjugendtage. Ausflug ins Bergischland bei Köln (Westdeutschland), mit Betriebsbesichtigungen und Wanderung. Programm folgt. Auskunft bei Daniel Otti, Oberwil bei Büren, oder auf dem Möschberg

Gruppenzusammenkünfte

Baselland

- Dienstag, 11. Juni, 19.30 Uhr, Betriebsbesichtigung auf dem Gutsbetrieb Ebenrain, Sissach
- Donnerstag, 4. Juli, 19.30 Uhr, Betriebsbesichtigung bei Familie Hilpert, Möhlin

Bern

- Samstag, 29. Juni, Trad. Flurbegehung, genauere Angaben bei der Gruppenleitung

Freiburg

- Donnerstag, 23. Mai, 20.00 Uhr, Flurbegehung bei Familie Schlegel, Ulmiz. Schwerpunkte: Getreide-, Kartoffel- und Futterbau, Schweine-Familienhaltung

Oberaargau

- Dienstag, 23. Juli, Exkursion ins Gürbetal, Betriebsbesichtigungen. Anmeldung bei Familie N. Wynistorf, Rüdisibach

Aargau

- Sonntag, 7. Juli, ab 11.30 Uhr, zum Grillieren und anschliessend Betriebsbesichtigung, bei Familie B. Hunziker, Kirchleerau

Luzern

- Mittwoch, 26. Juni, 19.30 Uhr, Betriebsbesichtigung bei Familie Heer, Horw
- Mittwoch, 24. Juli, 19.45 Uhr, Sommerfest in der Waldhütte Huttwil
- Mittwoch, 11. September, 20.00 Uhr, Rest. Eisenbahn, Sempach-Station, Rückblick auf das verflossene Erntejahr, Planen für das Kommende

AVG

- Dienstag, 18. Juni, Flurbegehung zum Thema Gemüsebau im Raum Galmiz-Kerzers

Kurse in der Biofarm

- *Natürlich Konservieren*

Wir zeigen Ihnen in Vergessenheit geratene Methoden wie Einsäuern, Einmachen usw. Kursleiterinnen: Elisabeth Zurfluh,

Anni Spreng

Kurstage: Mi. und Sa., 5. und 8. Juni, je 10 bis 17 Uhr

Allen, die mir zu meinem 80. Geburtstag Liebes erwiesen haben, möchte ich recht herzlich danken.

H. Freiburghaus, Grosshöchstetten

Schweiz. Stiftung zur Förderung des biologischen Landbaus/FIBL

- Jahresversammlung mit Besichtigung der Biotta AG, Samstag, 25. Mai, in Tägerwilen TG
Samstag, 25. Mai, 10.45 Uhr, Gasthaus Linde, Tägerwilen
14 bis etwa 16 Uhr Besichtigung Biotta Auskunft: Forschungsinstitut für biol. Landbau FIBL, Bernhardsberg, 4104 Oberwil, Tel. 061 401 42 22

Volkshochschule/ Konsumtinnenforum Bern

- Vier Veranstaltungen zum Thema Biologischer Landbau in Zusammenarbeit mit Möschberg und PKGB (Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Bern):
Donnerstag, 30. Mai, 20.00 Uhr, Praxisbericht aus der Sicht des Produzenten, Uni Bern, Zimmer 25, Referent: A. Remund
Donnerstag, 6. Juni, 20.00 Uhr, Uni Bern, Zimmer 25, Wo beziehe ich in der Region Bern kontrollierte Bio-Produkte? Referent: H. Minder
Donnerstag, 13. Juni, 20.00 Uhr, Uni Bern, Zimmer 25, Weltweite Bedeutung des Bio-Landbaus, Referent: A. v. Fischer
Donnerstag, 20. Juni, 17.00 Uhr, Hofbesichtigung auf dem organisch-biologisch geführten Betrieb der Familie A. und K. Marti, Rapperswil BE
Treffpunkt: Postauto Schanzenpost, Bern ab 17.00 Uhr

Verheirateter Landwirt mit Ausbildung sucht

Hof oder Stelle

auf Bio-Betrieb mit Viehhaltung, eigener Haushalt erwünscht

Barbara und Thomas Epp-Brogile
Wanderstrasse 104, 4054 Basel

Suche eine

Bio-Gärtnerei

(Raum Ostschweiz bevorzugt)

in der ich die Möglichkeit hätte, eine Lehre zu machen (eventuell nur Praktikum) ab sofort oder nach Übereinkunft

Peter Bourne
318 Läbel, 9064 Hundwil
Telefon 071 59 19 88

In der nächsten Nummer:

- Bio-Bauern im Berggebiet
- Stoppelbearbeitung
- Biologische Schädlingsbekämpfung
- Reportage: BIOLAND

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

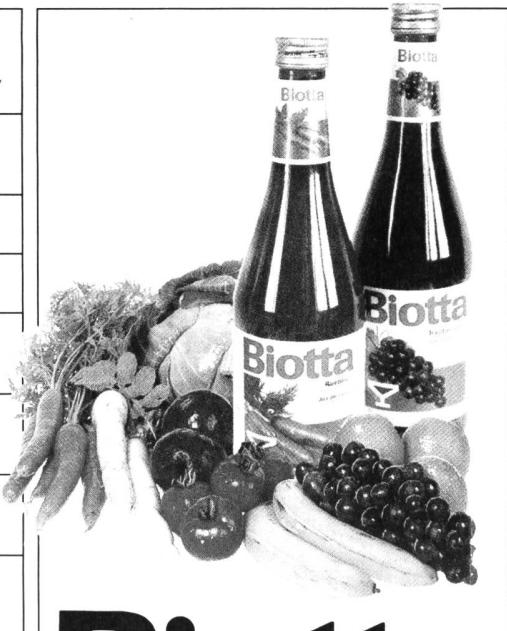
Vita 7

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



SOGLIO-PRODUKTE

Schutz und Pflege empfindlicher Haut Wirkkraft aus dem Bergell

SOGLIO

Information und Broschüre:
SOGLIO-PRODUKTE
7608 Castasegna/Bergell
Tel. 082 4 18 43

BIO-GEMÜSE AVG GALMIZ
3285 Galmiz

Wer in Kuh- und Schweinestall die körpereigenen Abwehrkräfte der Tiere unterstützen will, der verwendet dazu das

ANIMA-STRATH

Den Versand für dieses nach dem Strath-Verfahren hergestellte Erzeugnis besorgt für Euch die Ge nossenschaft in Galmiz.

BIO-GEMÜSE AVG
Anima-Strath-Versand
3285 Galmiz FR
Telefon 037 71 42 42

Alle Bestellungen nehmen wir mit einer Postkarte oder per Telefon gerne entgegen.



Mitglied der Vereinigung schweiz. biologischer Landbauorganisationen

Suchen Sie einen zuverlässigen Partner für die Herstellung von Drucksachen?

I H R P A R T N E R
DRUCKEREI JAKOB AG
3506 GROSSHÖCHSTETTEN
Telefon 031 711 14 21 Telefax 031 711 09 80

Wir freuen uns auf eine gute Partnerschaft!