

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

**Herausgeber:** Bioforum Schweiz

**Band:** 47 (1992)

**Heft:** 5

## **Titelseiten**

### **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:** 29.01.2026

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

# KULTUR UND POLITIK

Nr. 5 / 1992

Zeitschrift für organisch-biologischen Landbau, gesunde Ernährung und ganzheitliche Lebensführung.  
Mitteilungsblatt der Schweizerischen Bauernheimatbewegung, der Biogemüse-Genossenschaft und  
der Biofarm-Genossenschaft



## Der interessante Weinkauf!

Oder wie Sie erstklassige DELICA-NATURA®-Weine in Ruhe probieren können. Ohne Vertreter!

1. Sie schätzen ein Glas Wein. Und wenn Sie Wein geniessen, dann wollen Sie einen guten und «reinen», sonst verzichten Sie lieber.
2. Sie senden uns den Coupon. Denn Sie wollen ja schliesslich vom günstigen Einkellerungsangebot profitieren und 2 x über 10 Fr. sparen!
3. Der Pöstler bringt Ihnen ein Paket. Schön, da können Sie zwei neue DELICA-NATURA®-Weine zuhause kennenlernen und in Ruhe im Freundeskreis degustieren.
4. Der Wein schmeckt ausgezeichnet. Kein Wunder: Denn jeder DELICA-NATURA®-Wein hat in der Profi-Blinddegustation mindestens 16 von 20 möglichen Punkten erreicht.
5. Am Tag danach haben Sie einen klaren Kopf. Nochmals kein Wunder: Denn DELICA-NATURA®-Wein stammt aus biologischem Anbau, ohne Kunstdünger, ohne Pestizide, ohne synthetische Kellereigifte.
6. Sie zahlen die Rechnung und staunen! Ja, denn mit diesem Angebot sparen Sie 2 x über 10 Fr. Jede weitere Flaschenpost mit zwei Weinen kostet durchschnittlich nur Fr. 23.– und das Porto nur Fr. 2.40.
7. Drei Monate später geht's weiter bei Punkt 3. Ausser, Sie haben die Flaschenpost gekündigt. Denn kündigen können Sie jederzeit. Ohne Wenn und Aber. Anruf genügt.

### Wein kaufen ist Vertrauenssache!

Jeder Wein sollte vor dem Kauf degustiert werden; am besten zuhause, ohne Zeitdruck und in Ruhe. Dank dem DegustierService haben Sie diese Möglichkeit. Senden Sie einfach den Coupon zurück! Innert 10 Tagen erhalten Sie das günstige Einstiegspaket und sparen 2 x über 10 Fr. Dann erhalten Sie alle 3 oder 4 Monate ein weiteres Paket (je nach Sorte) bis auf Widerruf. Durchschnittlicher Paketpreis: Fr. 23.–. So können Sie «Ihre Weine» in Ruhe aussuchen und jeweils zum günstigen Einkellerungs-Preis bestellen. Es besteht jedoch keine Kaufverpflichtung. Der Degustier-Service ist jederzeit kündbar.

#### Ein ehrliches Konzept für ehrlichen Wein!

Coupon ausschneiden und einsenden an:  
DELINAT, Haus zur Glocke, 9410 Heiden oder Tel. 071 9122 66.

### Steigen Sie jetzt ein mit nur Fr. 15.–:

#### Rotwein:

1 Fl. Bergerac AC 1988	13.80
1 Fl. Vin de table 1988	9.80
	<del>23.60</del>

#### Einstiegspreis bis 31.10.92 15.–

(zzgl. Porto 2.40)  
 Ja, senden Sie mir das Einstiegspaket und die weiteren Rotweinpakete (4 x jährlich).

#### Weisswein:

1 Fl. Limoux AC 1990	11.50
1 Fl. Vin de table 1990	10.40
	<del>21.90</del>

#### Einstiegspreis bis 31.10.92 15.–

(zzgl. Porto 2.40)  
 Ja, senden Sie mir das Einstiegspaket und die weiteren Weissweinpakete (3 x jährlich).

Name/Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon: (für allfällige Rückfragen)

240



## BIOR-min

- Mineralstoffmischung
- Wirkstoffmischung

für Rindvieh nach der Formel von Prof. F. Bakels, München, ab Lager lieferbar.  
 – Depositäre gesucht –

BIOFARM-Genossenschaft  
 4936 Kleindietwil, Telefon 063 56 20 10

### Der Fachmann für Ihr Bio-Getreide

- reinigen ● mahlen ● Dinkel röllen
- Wir behandeln auch kleine Mengen separat!

Verkauf von  
 Bio-Getreide, Mehl,  
 Schrot, Flocken usw.



VSBLO-Vertragspartner

3418 Rüegsbach, Tel. 034 61 14 11

# Biotta

## Garantie für biologischen Anbau

Seit über 30 Jahren setzt sich die Biotta AG für den biologischen Landbau ein.



Biotta AG 8274 Tägerwilen Telefon 072/69 15 15

# Inhalt

<b>Persönlich</b>	3
<b>Kultur</b>	
Von den wahren Lebensmächten	4
Betttagsglocken	5
<b>Leserbrief</b>	5
<b>VSBLO</b>	
1. Schweizerische Biobauern-Landsgemeinde in Bern	6
<b>Politik</b>	
Der Bauer zwischen Natur und Markt	7
<b>Europa</b>	
EG: Bauernsterben und Einkommensverlust	12
<b>Landbau</b>	
Wieviel Futter darf ein Bio-Betrieb zukaufen?	15
Jetzt ist Qualität gefragt!	16
Berner Biobetriebe organisieren sich	17
<b>Personelles</b>	
Dank an Andreas von Fischer	17
Wir gratulieren	17
Liebe Möschbergerinnen und Möschberger	18
<b>Gesundheit</b>	
Fit und schlank mit der 7-Tage-Körnerkur	19
<b>Partner der Bio-Bauern</b>	
Galactina AG, Belp	20
<b>Biofarm</b>	
Jetzt schon ans Einsäuern denken!	21
Ein Abschied	21
<b>Notizen</b>	22
<b>Veranstaltungen</b>	23
<b>Möschberg</b> Arbeitstagung	24



Martin Köchli  
Weissenbach

# Persönlich

Liebe Leser,

Kultur – was immer wir auch darunter verstehen – hat die Aufgabe, uns Menschen vor dem Einfältig-Werden zu bewahren. Ich meine, Agri-Kultur auch!

Von der nachhaltigen Sicherung einer vielseitigen, gesunden und genügenden Ernährung bis hin zum achtenden und liebenden Umgang mit dem uns Anvertrauten, sollte unser Streben diesem Ziel dienen. Der mittelalterliche Arzt, Philosoph und Theologe Moses Maimonides hat in seinem Lebenswerk festgehalten, dass dort, wo Naturwissenschaft, Philosophie und Religion miteinander verbunden werden, Kultur entstehen kann. Und dass die Trennung und Verselbständigung dieser drei Wissenschaften in der Praxis immer wieder in die Absurdität, in die Sinnlosigkeit führt. Das Mittelalter, wo übertriebene Religiosität Kriege, Ungerechtigkeiten und im Fall von Lateinamerika unsägliches Leid über die Menschen gebracht hat oder die heutige moderne Zeit, wo die Naturwissenschaften und die auf ihnen aufgebaute Wirtschaft drauf und dran sind, die Plünderung unseres Planeten zu organisieren, sind gute Beispiele dafür, was dieser Denker mit Absurdität und Sinnlosigkeit gemeint hat.

Ich meine, dass Bio-Bauerinnen und Bio-Bauern die drei erwähnten Bausteine, die Kultur ermöglichen, immer wieder wahrnehmen und in ihrer alltäglichen Arbeit einsetzen. (Natur)Wissenschaftlichkeit und Wirtschaftlichkeit sind im modernen Bio-Landbau unabdingbar geworden. Die Arbeit, die unsere Freunde am FIBL und anderswo leisten, gibt uns Praktikern immer neuen Rückhalt und hat viel zur öffentlichen Anerkennung und zur Glaubwürdigkeit des biologischen Landbaus beigetragen. Gut organisierte Betriebsberatung und Produktevermarktung sichern den Bio-Betrieben ein ausreichendes Einkommen. Und doch würde auch uns etwas fehlen, wenn unsere Arbeit auf das Beherrschende einer Technik und das Erfüllen von Vorschriften, auf das Zählbare und das Berechenbare beschränkt und reduziert würde.

Es ist die Aufgabe der Philosophie, unserer Arbeit und unserem Leben einen tieferen Sinn und Inhalt zu geben. Es könnte uns Menschen und der ganzen Schöpfung zum Verhängnis werden, wenn wir Sinn und Inhalt unseres Lebens aufs Geniessen und die dazu notwendige Ausbeutung von Mensch und Natur reduzieren.

Ich möchte die Frage in den Raum stellen, was denn den arbeitenden Menschen zum Beispiel von einem Bankräuber unterscheidet. Unternehmungslust und Fachkompetenz brauchen ja beide. Ihren mehr oder weniger anspruchsvollen Lebensunterhalt bestreiten wollen auch beide. Was die beiden unterscheidet ist doch, dass der eine sich nur fragt und überlegt, was und wie und wo er sich holen kann, was er zu einem möglichst angenehmen Leben braucht, während der arbeitende, der schaffende, der schöpferische Mensch sich fragt, was er seinen Mitgeschöpfen zu geben, zu bieten hat. Es ist der Schritt vom gegenseitigen Fressen und Gefressen-Werden zur gegenseitigen Hingabe und zum gegenseitigen füreinander Dasein.

Zu einer solchen Haltung gelangen können wir jedoch nur, wenn wir in einer gesunden und unkomplizierten Religiosität Halt finden und daraus Kraft schöpfen können.

Mit Religiosität meine ich nicht weltfremd frommes Getue, sondern Achtsamkeit, Ergriffenheit, Verbundenheit.

Ein Achtsam-Sein, ein Ergriffen-Sein, ein Verbunden-Sein, das uns ermöglicht, die ganze Schöpfung, jede Pflanze, jedes Tier, jeden Menschen als liebenswertes Gegenüber zu sehen.

Kultur-Schaffende, Agri-Kultur-Schaffende sind wir jedoch nicht, wenn wir uns einen Scheinheiligen-Schein wachsen lassen und über die schlechte Welt klagen.

Kultur-Schaffende sind wir, wenn wir so etwas wie eine ansteckende Gesundheit im Land verbreiten. Wenn wir eine Epidemie von Lebenssinn, Lebenskraft, Lebensfreude auslösen, mit Produkten, die Träger einer Botschaft sind: Leben ist einmalig nur in der Vielfalt!

Wenn wir es auf blosse wirtschaftliche Abläufe reduzieren, wird Leben seelenloses, liebloses, sinnloses Spekulationsobjekt. Drängen wir deshalb weiter in die richtige Richtung, drängen wir uns selber und unsere Mitmenschen weiter dazu, uns bio-logisch in eine grossartige Schöpfung einzufügen und sie ordnend und liebend zu gestalten.

Martin Köchli, Weissenbach

*Martin Köchli*

(Referat anlässlich der 1. Bio-Bauern-Landsgemeinde vom 30. August 1992 auf dem Gurten bei Bern)