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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 53 (1998)

Heft: 3

Nachruf: Otto Buess

Autor: Scheidegger, Werner

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: 10.12.2025

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

Tips für die Teigwarenküche

- Gefüllte Teigwaren nicht in sprudelndem Wasser kochen, da sie sonst aufplatzen können.
- Teigwaren mit grosser Oberfläche, z. B. Bandnudeln oder Spiralen, eignen sich für Rezepte mit viel Sauce am besten.
- Teigwaren lieber etwas zu früh als zu spät aus dem Kochwasser nehmen. Der Garprozess hält bei Teigwaren auch noch nach dem Abgiessen etwas an.
- Werden Teigwaren gleich vom Topf aus serviert, ist das Abschrecken überflüssig. Anders verhält es sich, wenn sie erst zu einem späteren Zeitpunkt weiterverarbeitet werden sollen.
- Wird das Teigwarenkochwasser in die für die Teigwaren vorgesehene Schüssel gegossen, so wärmt man sie ohne zusätzlichen Energieaufwand vor.
- Es ist von Vorteil, die Zubereitungszeit von Teigwaren und Sauce aufeinander abzustimmen.
- Teigwaren schmecken auch nur in heissem Olivenöl geschwenkt und mit geriebenem Käse bestreut (für ganz Eilige).

Bewährte Natur-Saucenrezepte

Käsesauce

150 ml süsser Rahm, 1/2 Tasse Milch, 150 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler), etwas Zitronensaft oder Weisswein, schwarzer Pfeffer, evtl. etwas Meersalz

Rahm und Milch erhitzen (nicht kochen), den geriebenen Käse hineingeben, bis die Sauce sämig wird. Mit Zitronensaft oder Weisswein, Pfeffer und eventuell etwas Meersalz abschmecken.

Tomatensauce

600 g Eiertomaten, 1 mittelgrosse Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl, 1 Zweig Thymian, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, ein Schuss Rotwein, 2 EL geriebender Parmesan

Die Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Fett in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Thymian vom Stengel streifen und bis auf einige Blättchen zugeben, salzen, pfeffern, die Tomatenwürfel und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben. Mit einem Schuss Rotwein abschmecken. Bei offenem Topf schmoren, bis sich die Flüssigkeit etwas reduziert hat. Die übrigen Thymianblättchen und den Parmesan zum Schluss unter die Sauce geben.

Pesto

2 Bund frische Basilikumblätter, 2 bis 3 Knoblauchzehen, 50 g Pinienkerne, 8 bis 10 EL kaltgepresstes Olivenöl, 4 bis 5 EL frisch geriebener Parmesan oder anderer Hartkäse, etwas Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Die Basilikumblätter gut waschen. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken und mit Pinienkernen, Öl, und 2 bis 3 EL heissem Wasser vermischen, im Mixer pürieren oder im Mörser zerstossen. Das Püree mit Parmesan, Salz und Pfeffer würzen.

Otto Buess †

Am 24. April ist in Wenslingen BL Otto Buess im Alter von 78 Jahren verstorben. Um ihn trauert die gesamte schweizerische Biobewegung.

Otto Buess ist nicht zu den Begründern des biologischen Landbaus zu zählen. Dennoch ist er als ein Vorkämpfer und Pionier weit über unser Land hinaus bekannt geworden. Zusammen mit seinem damaligen Werkführer Gerhard Lienhard hat er 1974 den Gutsbetrieb der landwirtschaftlichen Schule Ebenrain-Sissach auf Biolandbau umgestellt. Damit hat er ein Tabu gebrochen und den Biolandbau auch in Amtsstuben salonfähig und zu einem Thema gemacht. Tausende Interessierte und Neugierige aus dem In- und Ausland haben das ‚Experiment Ebenrain' besucht. Nicht alle dürften überzeugt worden sein. Aber die meisten sind nachdenklich geworden und viele sind dem Beispiel früher oder später gefolgt.

Aufzuzählen, was Otto Buess für den biologischen Landbau geleistet hat, würde zu kurz greifen. In vielen andern Zusammenhängen ist er wirksam gewesen. Als Lehrer, Schulleiter und Mitglied in zahlreichen Gremien ist Otto Buess vielen von uns auch ein Freund geworden. Ein Freund, auf den Verlass war, dessen Wort richtungweisend und haltgebend war. Seine Stimme wird uns fehlen.

Wir trauern um einen lieben Freund. Aber wir sind zugleich dankbar für alles, was er uns geschenkt hat. Seiner Frau Hanna und seiner Familie entbieten wir unsere herzliche Teilnahme.

Werner Scheidegger