

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 59 (2004)  
**Heft:** 4  
  
**Rubrik:** Bio Suisse

### **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>**

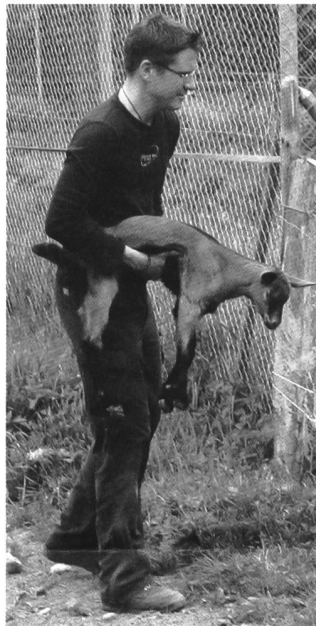
## www.planètebiosuisse.ch auf Umlaufbahn

11 Bio- Betriebe geben den Hintergrund für ein Projekt von Bio Suisse und Coop (siehe Kasten rechts). Als die Wohnwagen bei uns auf dem Spatzehof für zwei Wochen stationiert waren, kam mir spontan die Idee, mit dem Team ein Interview fürs Kultur und Politik zu machen. Auf die Fragen, was begeistert Euch am Projekt planètebiosuisse gaben mir Denise Marty, Michael Domeisen und Färid Helmy vom Animationsteam folgende Auskünfte.

### Denise Marty, Landwirtin und Sekundarlehrerin, 29 Jahre

Die Arbeit mit den Jugendlichen in diesem Umfeld finde ich toll. Der Grundgedanke, mit allen Sinnen wahrnehmen, d.h. Tiere anzufassen, in die Erde zu schauen und am Boden zu riechen, Geräusche bewusst zu hören, gemeinsam beim Essen zu schmecken, das kommt gut an. Die Infrastruktur erfüllt meine Erwartungen, das erarbeitete Programm ist jedoch nicht mit allen Klassen durchführbar. Der Level ist sehr hoch, je nachdem welches der drei Programme, bio-parcours, bio-marketing oder bio-reporter, die Lehrer und Schüler wählen. Als Team haben wir von der Projektleitung die Freiheit und Kompetenz Anpassungen zu machen, je nach Bedürfnis der Klassen.

Weiter finde ich die Begegnungen Schüler-Lehrer-Landwirte-Projektleitung-Sponsor auf jedem Hof wieder spannend.



### Michael Domeisen, Geograph, 28 Jahre

Ich empfinde es als grosse Herausforderung den Schülern die Biolandwirtschaft näher zu bringen. Das Zielpublikum ist zwischen 14 und 18 Jahre alt, da liegen die Interessen nicht vorrangig bei der Nahrungsmittelproduktion. Ich möchte Ihnen die Augen dafür etwas öffnen. Das ist extrem schwierig in nur einem Tag. Manchmal kommt das Bio in diesem Projekt für meine Wahrnehmung etwas penetrant daher. Ich sehe den Film der Biosuisse an jedem Betriebs- tag, die Teilnehmer nur einmal, das ist sicher ein Unterschied. Für mich hat das Projekt sein Ziel erreicht, wenn die Begeisterung der Schüler, vor allem für die Tiere, spürbar ist. Ich glaube 90 % der Schüler haben einen positiven Eindruck vom Biolandbau bekommen.

Das ist extrem schwierig in nur einem Tag. Manchmal kommt das Bio in diesem Projekt für meine Wahrnehmung etwas penetrant daher. Ich sehe den Film der Biosuisse an jedem Betriebs- tag, die Teilnehmer nur einmal, das ist sicher ein Unterschied. Für mich hat das Projekt sein Ziel erreicht, wenn die Begeisterung der Schüler, vor allem für die Tiere, spürbar ist. Ich glaube 90 % der Schüler haben einen positiven Eindruck vom Biolandbau bekommen.

### Färid Helmy, Koch, 42 Jahre

Kochen mit biologischen Produkten begeistert mich. Ich versuche, einen Teil meines Wissens an die Schüler weiter zu geben. Ich glaube, dass man Kochen spüren muss. Erst als ich in meinen Augen wertvolle Produkte anbaute als Bauer im Tessin, begann ich wieder zu kochen. Ein gutes Anfangsprodukt ergibt meistens auch ein wertvolles Essen. Ich bin überzeugt, dass die Ernährung immer noch unterschätzt wird. Wir unterschätzen den Einfluss des Essens auf unseren Körper und unseren Geist. Darum interessieren mich auch die Küchen anderer Länder. Ich stelle fest, dass in ärmeren Ländern die Leute noch mehr spüren, welche Gewürze und Kräuter für sie welchen Einfluss haben.

Am genialen Projekt planètebiosuisse stresst mich der Faktor, dass so hohe Kosten entstehen. Ein gewaltiger Aufwand für ca. 90 Schulklassen in der Schweiz.

Doch muss ich auch sagen, wenn nur 10 % der Schüler überzeugte Biokonsumenten werden, hat sich das Projekt ideell und finanziell gelohnt.

### Ueli und Denise Halter, Gastgeber des planète bio suisse

Die Tage empfanden wir als sehr lehrreich und intensiv. Die unterschiedlichen Klassen und ihre Lehrer kennen zu lernen war für uns Lust und Frust abwechslungsweise. Die Mehrheit der Klassen hat wirklich vom Angebot profitiert und wollte etwas auf dem Biohof erleben. Es gab aber auch Lehrer und Schüler, die uns weder Hallo noch Adieu gesagt haben. Als Eltern von Schülern hat uns das gelehrt, dass motivierte Pädagogen keine Altersgrenze brauchen und wir sie überzeugter unterstützen möchten. Dass jedoch unfreundliche, gelangweilte Lehrer, zum Wohle der kommenden Generation, nicht früh genug umsteigen können.





Das Projekt ‚planète bio suisse‘ will Schulklassen im Alter von 14–18 Jahren für das Thema Bio begeistern. Sie absolvieren einen bioparcours, betätigen sich als bioreporter, kochen Bio und helfen dem biomarketing auf die Sprünge – und dies alles auf dem Biohof. Einen ganzen Tag lang tauchen die Jugendlichen in den aufregenden Bio-Kosmos ein und lernen den Biokreislauf begreifen.

Mit dem Projekt planète bio suisse will Bio Suisse Jugendlichen die Welt des Biolandbaus auf emotionale und inhaltliche Weise näher bringen. Von Mai bis Oktober landet ‚planète bio suisse‘ mit fünf Wohnwagen auf 11 ausgewählten Biohöfen in der Deutsch- und Westschweiz. bs.

Uns hat das Team mit dem Projekt auf unserem Hof wirklich begeistert. Selbst mit schwierigen Jugendlichen kamen sie klar und versuchten immer wieder ihnen die nötige Unterstützung für ihre Präsentationen zu geben. In der Küche konnten die Schüler profitieren und die Mittagessen waren überzeugend gelungen. Als Mitglied der Bio Suisse fühlen wir uns durch das anwesende

Team sehr gut und glaubhaft vertreten. Denise Marty, Michael Domeisen, Frank Moser und Färid Helmy stehen voll zum Biolandbau. Sie haben alle sehr viel Wissen beisammen und sind trotzdem mit dem Boden in festem Kontakt. Es freut uns, dass junge Menschen, sich für uns Produzenten stark machen.

*Denise Halter*

**Strath**  
Aufbaupräparat

**DER SAFT, DER  
KRAFT SCHAFFT.**

...nicht von ungefähr erfolgreich in über 40 Ländern der Welt!  
Bio-Strath AG, 8032 Zürich • [www.bio-strath.ch](http://www.bio-strath.ch)

**Power für Biobauern.**  
[www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)

Bioäpfel von Schweizer Biobauern werden für Biofarm zu feinen Apfelingli verarbeitet.

Heute machen sich mit Biofarm schon 500 Biobäuerinnen und Biobauern gemeinsam für faire Preise, neue Produkte und den Schweizer Biolandbau stark. Gut beraten und engagiert begleitet von Getreide- und Beeren-Spezialist Niklaus Steiner (062 957 80 52; [steiner@biofarm.ch](mailto:steiner@biofarm.ch)) und Obst-Fachmann Hans-Ruedi Schmutz (032 392 42 44; [hr.schmutz.bio@bluewin.ch](mailto:hr.schmutz.bio@bluewin.ch)). Ihre kompetenten Partner für Brotgetreide, Futtergetreide, Körnerleguminosen, Ölsaaten, Tafel- und Verarbeitungsobst, Beeren und Früchte für die Verarbeitung.