

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 75 (2020)  
**Heft:** 4

**Buchbesprechung:** Auf Halmen getragen

**Autor:** Schädeli, Alfred

### **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](#)

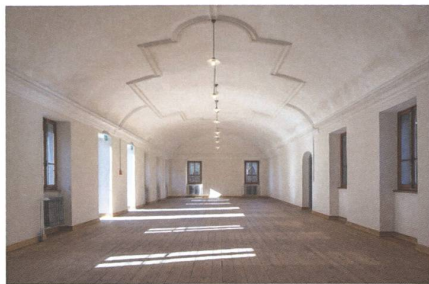
### **Terms of use**

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:** 19.01.2026

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

## Zweites Diskussionsforum «Preise»



Das Culinarium Alpinum fördert mit seinem Konzept eine ökologische und regionale Landwirtschaft. Foto: Timo Schwach

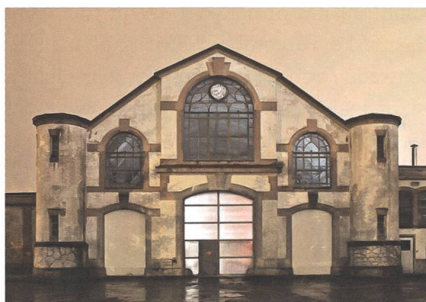
Wie können wir gesunde, nachhaltige und fair produzierte Lebensmittel zu einem gerechten Preis für alle involvierten Parteien allen Menschen zugänglich machen?

In der Veranstaltung zum Thema «Preise und Preisbildung» soll der Frage, was überhaupt ein Preis ist, nachgegangen werden. Dabei soll es vor allem auch darum gehen, deutlich zu machen, welche Parteien im Landwirtschafts- und Ernährungssystem von Preisen betroffen sind und wie für wirklich alle ein fairer Preis hergestellt werden könnte.

## Drittes Diskussionsforum «Gesundheit»

Wie erreichen wir eine gesunde Ernährungskultur von der Heu- bis zur Essgabel? Vom Saatgut bis zum Kompost?

In der Veranstaltung zum Thema «Gesundheit» wollen wir einen Blick auf die Gesundheit im gesamten Landwirtschafts- und Ernährungssystem werfen. In der Veranstaltung geht es dementsprechend zum einen um gesunde Ernährung, aber gleichzeitig auch um gesundes Saatgut, um die Gesundheit von Produzierenden, die Gesundheit von Umwelt und Tieren, Gesundheitspolitik und und und.



Der einst städtische Schlachthof Quartier Général, La Chaux-de-Fonds – jetzt Zentrum für zeitgenössische Kultur. Foto: Nathan Lopez

## Viertes Diskussionsforum «Arbeitsbedingungen»



Fischer Vins, Domaine St. Amour ist der vierte Austragungsort. Foto: Gilbert Fischer

Wie können die Arbeitsbedingungen angesichts der vorhersehbaren und unvorhersehbaren Veränderungen im Landwirtschafts- und Ernährungssystem aufrechterhalten und verbessert werden? Welche Arbeitsbedingungen braucht es für ein nachhaltiges Landwirtschafts- und Ernährungssystem?

In der Veranstaltung zum Thema «Arbeitsbedingungen» wird es um diese und weitere Fragen gehen. Es soll dabei auch besonders um die Rolle und Situation der Frau und die Arbeitsbedingungen im globalen Süden gehen. ●

# Auf Halmen getragen

**Alfred Schädli.** Die sieben Getreide Reis, Gerste, Hirse, Roggen, Hafer, Mais und Weizen (inkl. alle Weizenverwandten wie Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut) bilden die wichtigste Kulturpflanzengruppe. Im Laufe der Geschichte haben die Menschen sie aus Wildgräsern gezüchtet, um sich von der Natur zu emanzipieren. Die Körner, die nicht als Saatgut fürs Folgejahr gebraucht wurden, konnten leicht übers Jahr gelagert werden. So wurden die Jäger und Sammler zu sesshaften Ackerbauern. **Die Getreide haben die Entwicklung unserer Kultur möglich gemacht.** Sie tragen sie, sinnbildlich, wie die Ähren auf ihren Halmen.

Trotz seiner unerhörten Bedeutung ist unser Allgemeinwissen über den Rohstoff unseres täglichen Brotes und unserer Müeslimischung ziemlich oberflächlich. Wohl wissen wir, dass Polenta aus Mais und Griess aus Weizen hergestellt wird, schätzen im Bergrestaurant eine nahrhafte Gersensuppe, mischen dem Teig Roggenmehl bei, damit das Brot frischer bleibt, schreiben der Hirse kräftigende Wirkung für unsere Haarpracht zu und bereiten uns bei

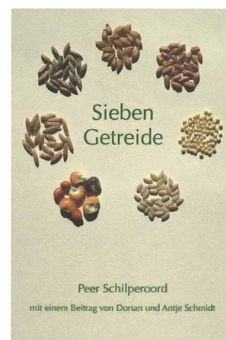
Magenverstimmung eine Haferschleimsuppe. Dann sind unsere Kenntnisse bald am Ende.

Auch bei den Bauern ist das einschlägige Wissen begrenzt. Es beschränkt sich auf anbautechnische Fakten. Ich selber habe erst Jahre nach Lehre, Winterschule und Studium erfahren, dass es Gerste und Hafer nicht nur bespelt, sondern auch nacktkörnig gibt. Wissenslücken dieser Art klaffen in diesem Fachgebiet viele.

Abhilfe schafft das Buch «Sieben Getreide», in dem der Biologe Peer Schilperoord, der sich seit Jahrzehnten für die Erhaltung und Entwicklung des Berggetreideanbaus in Graubünden einsetzt, die Getreidearten porträtiert. Es bringt der Leserin und dem Leser **Entstehungsgeschichte, Erscheinungsformen, ernährungsphysiologische Eigenschaften und anbautechnische Ansprüche der Kulturgräser** in anschaulicher Form näher. Schilperoord geht auch auf die vielfältigen Wechselwirkungen zwischen den Menschen und den Getreidearten ein. Er hat den Band unter ein Motto Rudolf Steiners gestellt: «Ein Mensch, der

nicht gelernt hat, einen Roggen von einem Weizen zu unterscheiden, ist kein ganzer Mensch.» Ein Kapitel wurde von Antje und Dorian Schmidt verfasst. In Bild und Text beschreiben sie das Wesen und die Wirkung der sieben Getreide aus Sicht ihrer Bilderkräfteforschung.

Das Buch ist reichhaltig, unterhaltsam und leicht zu lesen. Ich werde es meinen Liebsten zu Weihnachten schenken. ●



Peer Schilperoord, *Sieben Getreide*, mit einem Beitrag von Dorian und Antje Schmidt, 144 Seiten, 56 Abbildungen, Verlag Kooperative Dürna, ISBN 978-3-88861-090-5, Richtpreis

Fr. 25.-, erhältlich im Buchhandel oder beim Autor: Voia Gonda 1, 7492 Alvaneu Dorf, [schilperoord@bluewin.ch](mailto:schilperoord@bluewin.ch)