

Möschberg

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **45 (1990)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

DAS REZEPT DES MONATS

Januar Früchtebrot

- 2 Tassen Ruchmehl
- 1 Tasse Rohrzucker
- 2 Eigelb
- 1/2 Tasse Milch
- 1 Tasse ganze Nüsse, Mandeln, Kerne usw.
- 3 Tassen Dörrfrüchte
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 2 Eiweisse, steifgeschlagen

Mehl, Zucker, Früchte und Nüsse mischen, Eigelb, Milch und Gewürze zusammen verschwingen und dazugeben, alles zu einem Teig verrühren.

Eierschnee sorgfältig darunterziehen. In einer gebutterten Form in der Mitte des Backofens eine knappe Stunde bei 220 Grad Celsius backen.

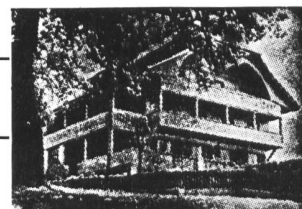
Februar Möschbergbrot

- 1 kg Bio-Ruchmehl
- 1 kg Schrot aus Roggen, Weizen, Gerste und Dinkel
- ca. 1,5 l Wasser
- ca. 25 g Hefe
- 2 Esslöffel Salz

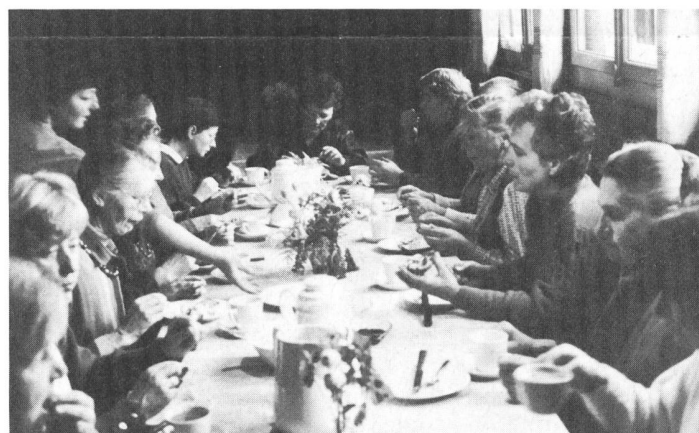
Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit etwa 3/4 l Wasser mit dem Schrot verrühren, einige Stunden oder über Nacht ruhen lassen. Mit Ruchmehl, Salz und soviel Wasser wie nötig zu einem geschmeidigen Teig kneten, 1 bis 2 Stunden aufgehen lassen. Bei 200 Grad Celsius mindestens 40 Minuten backen, eventuell nach 30 Minuten, wenn nötig, umdrehen und fertigbacken, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.

M. und A. v. Fischer

MÖSCHBERG



Frauentage am 18. und 19. November 1989



Gott sei Dank, sie bleiben uns erhalten, die Möschberg-Frauentage. Bei herrlichem Sonnenschein erlebten wir zwei reich erfüllte Tage. Fast wollte es uns reuen, anstatt die Sonne zu geniessen, in den Vortragssaal der Möschbergschule hinunterzusteigen. Die lebendig und humorvoll kommentierten Dias von Herrn Käser, Drogist in Kirchberg, fesselten uns aber dermassen, dass bald alles andere vergessen war. «Kräuter» hiess das Thema der Tagung. Was für eine wundervolle Kraft steckt doch in jedem Kräutlein und Unkräutlein, wenn man sie anzuwenden weiss. Und darüber wusste uns Herr Käser sehr viel zu berichten. Wie man die Kräuter in die tägliche

Nahrung integrieren kann, lehrte uns Frau Lioba Müller, Ernährungswissenschaftlerin in der Bioforce. Von ihrem grossen Wissen konnten wir sehr viel profitieren.

Anhand von wunderschönen Dias erlebten wir die Produktion von Bio-Bergkräutern. Mit viel Liebe und Sorgfalt pflanzen und ernten Hanny und Martin Tenüd Kräuter auf ihrem Bergheimet im Zürcher Oberland.

Als Krönung des Tages erlebten wir in der Kirche Grosshöchstetten ein herrliches Konzert. Bach, Haydn und Mozart wurden gespielt und gesungen vom Kirchenchor Bümpliz und dem Singkreis Zäziwil. Wir sind dankbar, dass uns das ermöglicht wurde.

Wie weiter mit den Möschberg-Frauentagen? Dies war das Thema vom Sonntagmorgen. Herrn Dr. Müller lagen die Frauentage ganz besonders am Herzen. Es ist ein Anliegen der meisten Frauen, dass sie im gleichen Sinn und Geist weitergeführt werden.

Der Anfang ist ja schon gemacht, ich glaube zur Zufriedenheit aller Beteiligten. Zwei Tage ausspannen, Neues hören, Altes auffrischen und Gedanken austauschen, wer möchte das missen? Ein Erlebnis besonderer Art war für uns der Sonntagvormittag: Frau Rahel Jakob, Organistin in der Kirche Grosshöchstetten, führte uns in die Geheimnisse der Orgel ein. Wie tönen die verschiedenen Register? Wie sieht es hinter der Orgel aus? Sogar die Geschichte des Königsinstruments lernten wir kennen. Sehr interessant.

Stundenlang hätte man am Nachmittag Frau Schenker zuhören können. In ihrem heimeligen Berndeutsch las sie uns aus ihren lustigen und besinnlichen Geschichten vor. Aber immer wenn's am schönsten ist...

Ganz herzlich gedankt sei allen, die geholfen haben, uns die zwei Tage so interessant und erholsam zu gestalten. Vielen Dank auch den fleissigen Frauen in der Küche. Ich freue mich schon auf das nächste Mal.

Lisa Koller

Landbauberater- und Gruppenleitertagung auf dem Mösberg, 2. 11. / 6. 12. 1989

af. Die beiden Anlässe standen jeder für sich ganz im Zeichen der Erneuerung: Die Landbauberater befassten sich vor allem mit den ersten Erfahrungen aus der Anwendung der neuen VSBLO-Richtlinien. Dabei erwies es sich einmal mehr, dass gute Beratung Voraussetzung ist für die erfolgreiche Kontrolle, und beides nicht voneinander getrennt werden darf.

Am Gruppenleitertag ging es schwerpunktmässig um die Neuorganisation der Basis unseres Vereins. Es wurden starke Impulse zur Wiederbelebung der Gruppenaktivität bzw. zum Programm der dazu notwendigen Anlässe gegeben.

An beiden Tagen zeigten die Beteiligten den klaren Willen, zur Weiterführung der gemeinsamen Sache ihr Bestes zu geben, und dies gab allen viele Anregungen und neuen Mut.

Lehrmeistertagung Mösberg Mittwoch, 28. Februar 10.30 Uhr

Wir planen einen Lehrgang für Lehrlinge und Praktikanten auf Bio-Betrieben.

Die Tagung soll Ziel und Inhalt eines solchen Angebots abstecken und dem Erfahrungsaustausch unter Lehrmeistern dienen. Die uns bekannten Lehrmeister werden Mitte Februar persönlich eingeladen.

Weitere Interessenten melden sich direkt auf dem Mösberg (Tel. 031 91 01 72)

Mösberg-Programm

(s. auch Beilage in diesem Heft)

20./21. Januar: Volkshochschultage

- Ausserordentlicher Landestag
- Themenvorträge:
Homöop. Tiermedizin,
Bio-Milchvermarktung,
Qualität, Getreide,
Rüeblianbau

9./10. Februar: Internationale Landbauberaterkonferenz

Themen: Grundlagen, Unkraut, Qualität, Bodenbelastung, Gründüngung.

Persönliche Einladung folgt.

NACHRUFE

Anny Hipp-Metzner † (1913–1989)

Am Tage der Beerdigung von Frau Marie Freiburghaus starb in Sachseln Frau Anny Hipp-Metzner, die Inhaberin der bio-familia AG in Sachseln. Frau Anny Hipp war Schweizerin und hatte den deutschen Fabrikanten Georg Hipp geheiratet, dem sie sieben Kinder schenkte und der ihr schon 1967 im Tod vorausgegangen ist. Sie hatte im Jahre 1954 die damalige Somalon AG, heute bio-familia AG, in Sachseln gegründet, die ihr bis zu ihrem Tode sehr am Herzen lag. Aus voller Überzeugung war sie 1958 damit einverstanden, soweit wie möglich biologische Rohstoffe zu verwenden und eine enge, treue Zusammenarbeit mit Dr. Hans Müller sel. und der Bio-Gemüse AVG Galmiz einzugehen, die noch heute unverändert weiterdauert. Dadurch wurde die bio-familia AG eine der bedeutenden Stützen der organisch-biologischen Anbauweise und trug ohne Zweifel ganz wesentlich dazu bei, dass sich der biologische Landbau durchsetzen konnte. Wie schon ihr Gatte war Frau Anny Hipp mit Dr. Hans Müller zeitlebens eng verbunden. Sie lebte und starb als tiefgläubige Christin. Davon zeugen ihre Abschiedsworte, die sie vor ihrem Tode niederschrieb: «Dankbarst gebe ich mein Leben in die Hände meines Schöpfers zurück. Er begleitete mich

auf meinem Lebensweg mit seinem Leben, seinem Lichte und mit seiner Kraft. Seine Liebe durfte ich weiter-schenken zum Lobpreis seiner Herrlichkeit.» Nun lebt sie in Gott weiter.

Dr. Caspar Arquint

Hans Tanner-Frehner † Hegi-Winden

Geboren am 24. September 1902 in Siebeneichen bei Egnach, wuchs Hans Tanner auf dem elterlichen Hof auf. Von da aus besuchte er die Landwirtschaftliche Schule Arenenberg und erkannte schon früh die Wichtigkeit der Aus- und Weiterbildung der Bauern. Durch seine Heirat konnte er 1929 den Hof in Hegi übernehmen. In den dreissiger Jahren stellte er sich auf die Seite der Jungbauern und unterstützte die Arbeit Dr. Müllers in vielen Vorträgen. Nach dem Krieg nahm er sich des Problems der Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte an und wurde Mitbegründer und später Präsident der Viehvermittlungsgenossenschaft Grabs. Er gehörte auch zu den Pionieren, die den Obstbau auf die biologische Methode umstellten, wurde 1967 Sammelstellenleiter und 1970 bis 1977 Verwaltungsrat der AVG Galmiz. Meinungsverschiedenheiten mit Dr. Müller über Forschung und Entwicklung des organisch-biologischen Landbaues bewogen ihn, seine Mandate wieder abzulegen.

Es war Hans Tanner vergönnt, ein paar schöne Jahre mit seiner Frau im Stöckli zu verbringen. Ihr Tod im Jahre 1986 traf ihn schwer, Altersbeschwerden stellten sich ein. Anfangs November siedelte er in die Familie seines Sohnes über, die ihn liebevoll pflegte. Am 25. November 1989 ist Hans Tanner sanft entschlafen.

Hans Tanner war für uns ein Vorbild als Bauer und als Mensch. Seine Aufgeschlossenheit und Gradlinigkeit hat uns immer tief beeindruckt. In Dankbarkeit gedenken wir unseres Freundes und entbieten seinen Angehörigen unsere herzliche Teilnahme.

E. Leutenegger

Am Samstag, den 18. November 1989, haben wir Frau

Marie Freiburghaus-Mollet

auf dem Friedhof in Grosshöchstetten zu Grabe getragen.

Frau Freiburghaus hat an der Seite ihrer Tochter Hedi das Werden der Werke von Dr. Hans Müller miterlebt. All denen, die die treue und herzgute Mutter Freiburghaus kannten, wird sie in lieber Erinnerung bleiben.

Viel Schönes und Gutes hat sie bis ins hohe Alter in den Alltag ihrer Mitmenschen getragen.

Fräulein Hedi Freiburghaus und allen Angehörigen entbieten wir unsere herzliche Anteilnahme.

O. Müller