

# Veranstaltungen

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 6

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.

# Obstbautag 1990

vom 4. September in Matzwil/Illiswil BE, auf den Betrieben von D. Pfander und H.R. Marbot

An dem gut besuchten Anlass konnten die Möglichkeiten der biologischen Methode im Hochstamm- und Niederstammobstbau verglichen werden.

Allgemein ist die Nachfrage beim Bio-Obst – vor allem nach Lagersorten – gut, im Raum Bern gibt es sogar noch immer zuwenig davon, und es ist eine breite Sortenpalette möglich.

Für Obst als **Haupterwerb** ist auch im Bio-Anbau die **Niederstammkultur** punkto Aufwand/Ertrag günstiger. Bei den Äpfeln sind mittelstark wachsende Unterlagen bezüglich Ertrag und Resistenz am besten.

Im **Nebenerwerb** (kleinere Mengen) haben **Hochstämme** heute auch wirtschaftlich durchaus eine Berechtigung, wenn die Bäume gut gepflegt werden und man die Hostet gezielt auf eine gemischte Nutzung hin anlegt (Graswirtschaft).

Der **Pflanzenschutz** scheint im Bernbiet keine aussergewöhnlichen Schwierigkeiten zu bereiten. Es zeigte sich auch hier, wie stark Sorteneignung und Erträge von Standort zu Standort verschieden sind.

Den intensiven und interessanten **Erfahrungsaustausch** konnte Hansruedi Schmutz (Berater AVG) mit Recht damit zusammenfassen, dass der Bio-Obstbau im Bernbiet eine interessante und weiter zu fördernde Sache ist.

A. v. Fischer

\*\*\*\*\*

## DAS REZEPT DES MONATS

\*\*\*\*\*

### November Apfeldessert «Andreotti»

5 dl Süssmost	1 Apfel, geraffelt oder kleingeschnitten
100 g Vollweizengriess	1 Esslöffel Birnel
2,5 bis 3 dl Sauermilch	1 Viertel Teelöffel Zimt
3 Esslöffel geriebene Mandeln	1 Prise Salz
3 Esslöffel Rosinen	2 Eiweiss, steifgeschlagen
2 getrocknete Feigen oder Datteln, kleingeschnitten	

Griess und Most zusammen kurz aufkochen. Mit den restlichen Zutaten mischen und abkühlen lassen. Dann die Eiweiss als Schnee darunterziehen und die Masse im Ofen backen bei 220° C, bis der Auf- lauf leicht gebräunt ist.

Dekorieren mit ganzen Haselnüssen, roter Konfitüre oder einer Haube aus Eischnee, die vor dem Überbacken mit wenig Zucker bestreut wird.

### Dezember Casoela (ital. Cassoulet, 6 Personen)

1,2 kg Schweinsragout	30 g Butter
2 mittelgrosse Wirzköpfe («Köhli»)	1 dl Weiss- oder Rotwein
1 grosse Zwiebel	1 Teelöffel Morgabouillon
1 grosses Rüebli	1 Esslöffel Tomatenpüree
1 mittlerer Sellerie (oder 3 Stangen)	Salz, Pfeffer

Butter zerlassen, Zwiebel, Rüebli und Sellerie (geschnitten), dann Fleisch beifügen, anziehen lassen und mit Wein ablöschen. Tomatenpüree in wenig heissem Wasser auflösen und zusammen mit Bouillon-extrakt, Salz, Pfeffer und einen halben Liter heisses Wasser dazugeben, alles etwa eine Stunde zugedeckt schmoren lassen. Wirz rüsten, Blätter lösen und die grossen halbieren, grobe Rippen entfernen. Nach der Schmorzeit Kohlblätter portionenweise hineingeben, nochmals 30 Min. kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen vorgewärmten Topf oder in der Pfanne anrichten, damit das Gericht warm bleibt. Dazu passt Polenta.

A. v. Fischer

# VERANSTALTUNGEN

## Möschberg

- Frauentage: 17./18. November. (Programm siehe Seite 14)
- Tagung Landwirtschaft 2000
- Freitag, 7. Dezember, ist gleichzeitig Gruppenleiterseminar! (Programm siehe Seite 14)
- **Vorschau 1991:**
  - Volkshochschultage
  - Internat. Landbauberaterkonferenz 8./9. Februar
  - Landestag (GV) 16./17. März
  - Sommerbetriebsbesichtigung 13. Juli
  - Landbauberaterstag 5. September
  - Frauentage 16./17. November
  - Gruppenleiterseminar 27. November

## Gruppenzusammenkünfte

### Baselland

- *Dienstag, 11. Dezember, 20.00 Uhr*  
Restaurant Sonne, Sissach. Thema: Natürliche Tierpflege

### Bern

- *Mittwoch, 12. Dezember, 20.00 Uhr*, bei Daniel Dähler, Seftigen  
Thema: Möschberg – Chance und Herausforderung
- *Mittwoch, 9. Januar 1991, 20.00 Uhr*  
bei Familie P. Daepf, Oppligen  
Thema: EG/GATT – Auswirkungen für den bäuerlichen Familienbetrieb

### Luzern

- *Mittwoch, 16. Januar 1991*  
Thema: Tierhaltung. Nähere Auskunft bei der Gruppenleitung

### Oberaargau/Solothurn

- *Montag, 3. Dezember, 20.00 Uhr*, Rest. Sonne, Herzogenbuchsee  
Thema: Fruchtfolgefragen, mit N. Wynistorf und J. Rösch, Pflanzenbaulehrer, Landw. Schule Waldhof

## Kurse für Biolandbau

### Kanton Bern

*Kurs Biologischer Landbau für Landwirte*  
Dauer: 12 Tage, November 1990 bis August 1991, jeweils 9.15 bis 16.15 Uhr, verschiedene Kursorte  
Erster Kurstag: 16. November. Kosten: Fr. 320.–  
Bitte umgehend anmelden bei  
Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 4104 Oberwil, Tel. 061 401 42 22  
Landwirtschaftsdirektion des Kantons Bern, Tel. 031 69 41 41

### Nordwestschweiz (AG, BL, SO LU):

*Kurs über Biolandbau für Landwirte in der Nordwestschweiz*  
November 1990 bis Sommer 1992  
Teilnahme/Anmeldung/Auskunft: Forschungsinstitut Oberwil (s.o.)

### Kanton Zürich

*Vertiefungskurs*, Auskunft und Anmeldung: Tel. 052 33 16 21

## Die Wahrheit aus den Himmeln

Eine Christusoffenbarung,  
welche die Welt nicht kennt:

# Das ist mein Wort

A und Ω . Das Evangelium Jesu.  
Es war, es ist, es wird auf Erden sein.



Band I, 362 Seiten, Fr. 23.80  
Universelles Leben  
Postfach, 8048 Zürich

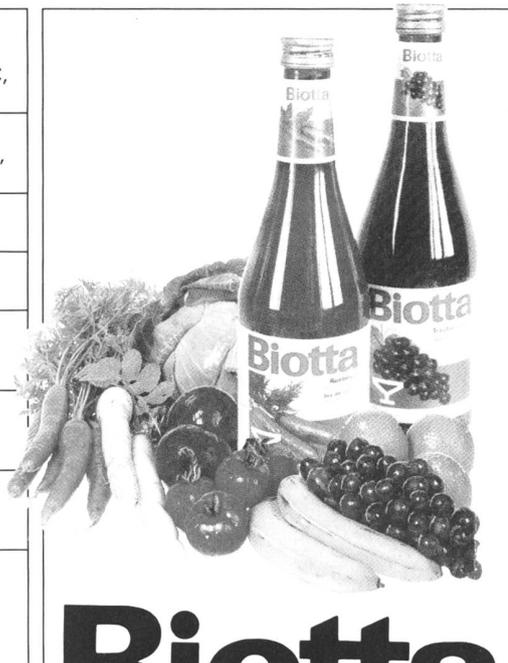
## In der nächsten Nummer:

- Landwirtschaft 2000:  
Hat der Familienbetrieb ausgedient?
- Gewässerschutz – schonend Waschen
- Möschberg-Sammelaktion

# Biotta Frucht- und Gemüsesäfte

Aus streng kontrollierten, biologisch angebauten Früchten und Gemüsen hergestellt

<b>Rüebli-saft</b> mit natürlichem Provitamin A für die Sehkraft	<b>Orangensaft und Grapefruitsaft</b> reich an fruchteigenem Vitamin C, kein rückverdünntes Konzentrat
<b>Randensaft</b> zur natürlichen Förderung der Gesundheit	<b>Traubensaft</b> aus sonnengereiften Bio-Trauben, reich an Traubenzucker
<b>Selleriesaft</b> zur Entschlackung	<b>Bio-Cassis</b> reich an Vitamin C und P
<b>Tomatensaft</b> ein gesunder Apéritif	<b>Wald-Heidelbeer</b> Gesundheit aus dem Wald
<b>Sauerkrautsaft</b> zur Förderung der Verdauung	<b>Holunder-Nektar*</b> aus sonnengereiften, biologisch angebauten Holunderbeeren
<b>Retichsaft *</b> ein bekömmlicher Diätsaft	<b>Vita 7</b> Vitaminspender mit 7 natürlichen Vitaminen
<b>Gemüse-Cocktail</b> gesunder Apéritif	<b>Biotta-Fit</b> natürlicher Energiespender zum Frühstück und zwischendurch
<b>Kartoffelsaft*</b> Diätsaft für den Magen	<b>* nur in Reformhäusern, Drogerien und Apotheken erhältlich</b>
<b>Bruss-Gemüsesaft*</b> ideal zum Saffasten	



# Biotta

Biotta AG CH-8274 Tägerwilen TG

Für unseren Auftraggeber, die Vereinigung schweizerischer biologischer Landbauorganisationen VSBLO, ein Produzentenverband von 700 biologischen Betrieben, suchen wir den/die

## Geschäftsführer/Geschäftsführerin

welche(r) als Leader(in) die anstehenden innovativen Aufgaben des Verbandes wahrnehmen wird.

### Anforderungen:

- er/sie führt eine gesamtschweizerische Organisation in den drei Sprachgebieten
- er/sie organisiert die Kontrolle der Produktion und des Handels bezüglich der aufgestellten Richtlinien
- er/sie handelt Lizenzverträge mit namhaften Unternehmen des Lebensmittelhandels aus und führt sie zum erfolgreichen Abschluss
- er/sie ist sich gewohnt, mit den Medien umzugehen und betreibt eine aktive Öffentlichkeitsarbeit.

Wir suchen eine(n) Generalistin/Generalisten mit höherer kaufmännischer Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung im Lebensmittelhandel.

Wir bieten eine selbständige Tätigkeit in einem faszinierenden Umfeld.

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung. Senden Sie Ihre Unterlagen an:

René Keist Management Coaching  
Bahnhofstrasse 11, 5507 Mellingen, Tel. 056 91 13 71

Bitte umgehend reagieren. Anmeldefrist 20. Nov.

## Urgesteinsmehl «Gotthard» das wirksame und natürliche Bodennährmittel

verbessert, lockert und regeneriert den Boden. Kräftigt die Pflanzen und fördert das Wachstum derselben. Erhöht die Haltbarkeit aller Gräser, Gemüse, Obst und Getreide. Steigert das Wachstum und Leben der für die Fruchtbarkeit und Gare des Bodens so notwendigen Bodenbakterien.

Telefon 01 482 44 22

## Eberhard+Walser, vormals O. Gamma & Cie.

Erz- und Mineralprodukte  
8038 Zürich, Seestrasse 336