

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 60 (2005)
Heft: 1

Rubrik: Biofarm lädt zu Getreide-und Obst-Tag

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

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

Biofarm lädt zu Getreide- und Obst-Tag

Die Biofarm Genossenschaft lädt 2005 ihre Partnerinnen und Partner aus dem Biofachhandel, den Reformhäusern, Drogerien, dem Lebensmittelfachhandel und Hofläden zu zwei Fach- und Erlebnistagen ein: am Montag, 27. Juni, zum Schwerpunktthema Getreide, am Montag, 12. September, zum Thema Obst. Hier wie dort stehen Anbau, Verarbeitung, Ernährung und genussvolle Zubereitung im Fokus der Fachreferate und Exkursionen. Kosten pro Tag und Teilnehmer: 55 Franken inklusive feinem Bioessen.

Am Getreide- und Obsttag der Biofarm sollen MitarbeiterInnen des Lebensmittelfachhandels kompetent und erlebnisreich über die aktuellen Anbaumethoden, Verarbeitungsformen und das neuste Wissen zur Ernährung und der Zubereitung in den Küchen der Konsumentinnen und Konsumenten informiert werden.



Der Obst-Tag vom 12. September 2005

> Der Obsttag vom Montag, 12. September, findet von 10 Uhr bis 16 Uhr im Grossraum Weinfelden/Thurgau statt.

> Für Reisende mit dem Zug ist ein Shuttledienst ab Bahnhof Weinfelden organisiert. Ebenfalls organisiert sind alle weiteren Transfers des Tages. Genaue Daten dazu erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach der Anmeldung.

> Rita Fricker, Ernährungsdozentin im Ausbildungszentrum Insel Bern, und Hans Blum, Lebensmittelingenieur bio-familia, referieren über die Wirkung von Obst und Obsterzeugnissen auf Gesundheit, Wohlbefinden, Fitness, Leistungsbereitschaft in der Schule, beim Sport und bei der Arbeit.

> Stör- und Mietkoch Andreas Bossert bittet zu Tisch und kommentiert seine Bioköstlichkeiten mit diesem und jenem Bezug zum Obst.

> Obstrundgang auf einem Biobetrieb in der Umgebung. Mosten, Arten und Sorten degustieren, Boden- und Baumpflege, Qualitätssteigerung auf dem Biohof.

Kosten pro Person: Fr. 55.– (für GenossenschafterInnen Fr. 45.–) inkl. allen Fachreferaten, Essen, Getränken und Transfers. Die Platzzahl ist beschränkt. Anmeldungen bis spätestens 30. April per E-Mail auf mailbox@biofarm.ch oder per Post und Karte im Begleitschreiben der Biofarm.

Der Getreidetag vom 27. Juni 2005

> Der Getreidetag vom Montag, 27. Juni, findet von 9.15 bis 17 Uhr in der Eichmühle Beinwil und Umgebung statt.

> Für Reisende mit dem Zug ist ein Shuttledienst ab Bahnhof Sins organisiert. Ebenfalls organisiert sind alle Transfers des Tages im Grossraum Sins-Beinwil-Muri. Genaue Daten dazu erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach der Anmeldung.

> Biofarm-Bauernberater Niklaus Steiner und Biobäuerin Marianne Moos informieren auf dem Feld über den aktuellen Bio-dinkel- und Bioemmer-Anbau der Biofarm-Bauern.

> Biofarm-Kundenberaterin Brigitte Pauli und Gesundheitsberaterin Noemi Koch-Cadosi referieren zum Fachwissen Gesundheit über Besonderheiten in verschiedenen Ernährungssituationen wie Bébéverträglichkeit, Zöliakie und Weizenunverträglichkeit.

> Störköchin und Buchautorin Marianna Buser bittet zum kommentierten Biofarm-Dinkelschmaus mit Grünkernsuppe, pikantem Dinkel-Bulgursalat und Grünkerncrostini,

Emmernudeln mit gelber Peperonisauce, Grünkernburger mit Tomatensauce, Dinkelotto, pikanter Grünkernpfanne mit farbigem Gemüse und Dinkelgriss-Kügel mit frischen Beeren zum Dessert.

> Bäcker Burkhard Kreyenbühl führt durch seine Backstube in Muri AG und referiert über das Backen mit Biofarm-Mehl.

> Paul und David Villiger zeigen in ihrer Eichmühle, wie Dinkel oder Emmer zu Mehl verarbeitet werden und wie das Mehl fachmännisch beurteilt und bewertet werden kann.

Kosten pro Person: Fr. 55.– (für GenossenschafterInnen Fr. 45.–) inkl. Essen, Getränke und Transfers. Die Platzzahl ist beschränkt.

Anmeldungen bitte bis spätestens 30. April per E-Mail auf mailbox@biofarm.ch oder per Post mit der Karte im Begleitschreiben der Biofarm.

