Verursacht der organisch-biologische Landbau mehr Arbeit?

Autor(en): **Müller, Steffan**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1975)**

Heft 4

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-892785

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

fahren leider ausgiebig mit Desinfektionsmitteln, sowohl bei der Flaschenreinigung wie auch im eigentlichen Füllraum gearbeitet wurde.
Wir setzten uns zum Ziele, kaltsteril gefüllte Säfte ohne jegliche Verwendung von chemischen Desinfektionsmitteln herzustellen. In diesem Sinne wurde dann unsere neue Abfüllanlage gebaut. Die Flaschen werden in einer Waschmaschine mit heißem Wasser gewaschen und verlassen diese steril mit einer Temperatur von 90° C. Ein Flaschenförderband transportiert sie unter einem Strom von steriler Luft in die Füllkammer, die ihrerseits unter einem Strom von steriler Luft steht und wo der Flaschenfüller unter sterilen Bedingungen arbeitet. Der Saft wird keimfrei gemacht, indem er in einem Plattenapparat innert Sekunden auf 85° C erhitzt und sofort wieder auf Zimmertemperatur abgekühlt wird. Die Wärmeeinwirkungszeit konnte dabei auf ca. 30 Sekunden beschränkt werden. Das Ergebnis ist ein vollmundiger Saft, ohne Kochgeschmack, wie frisch gepreßt.
Voraussetzung für sichere Funktion dieses Verfahrens ist das vorgängig der Abfüllung vorzunehmende Ausdämpfen der ganzen Anlage und die Einhaltung striktester Hygienemaßnahmen während des Betriebes. *Die Biotta AG in Tägerwilen ist der erste Betrieb der Welt, der Saft kaltsteril ohne Desinfektionsmittel abfüllt.* Wir sind überzeugt, daß dies mindestens ein so großer Fortschritt ist wie seinerzeit der Übergang von der Pasteurisation zur Heißfüllung. Es war ein langer Weg von der Idee bis zur Verwirklichung und wir dürfen stolz sein, daß es uns als doch kleinem Betrieb als erste gelungen ist, dieses bis anhin unlösbare Problem zu lösen. Dr. H. Brandenberger

Aus der Praxis des organisch-biologischen Land- und Gartenbaues

Verursacht der organisch-biologische Landbau mehr Arbeit?

Unser Betrieb hat sich in Größe und Struktur verändert seit der Umstellung. Von 11,5 ha konnten wir auf 15 ha NL aufstocken. 12 Milchkühe mit Jungvieh, 8 Muttersauen, etwas Steinobst und

eine Obstbrennerei waren die Haupteinnahmequellen. Der Getreidebau spielte vorher wie jetzt nur eine untergeordnete Rolle. Heute haben wir 9 Kühe, etwas mehr Jungvieh und keine Sauen mehr. Steinobst ist geblieben, während die Brennerei aufgegeben wurde. An Stelle des Silomais kam Kleegras. An Hackfrüchten hatten wir 60 Aren Futterrüben. Jetzt bauen wir über 1 ha Kartoffeln und 1,5 ha Gemüse. Fremdarbeitskräfte hatten wir zum Kirschenpflücken und den Mais silieren, ca. 60 Stunden. Jetzt haben wir Leute zum Unkraut jäten und bei der Kartoffel- und Karottenernte, ca. 160 Stunden.

Was wurde bei den einzelnen Kulturen mit der Arbeit anders? Zuerst beim Grünland, das ja die größte Fläche einnimmt. Durch Weglassen des chemischen Stickstoffs gingen die rauhen Obergräser zurück. Der Rasen wurde dichter, es kamen feinere Gräser und mehr Klee. Man kann daher auch mal später nutzen, ohne gleich Stroh zu haben.

Nimmt man rotkleefreie Grasmischungen, so kann ebenfalls nach dem Heuet siliert werden. Die Erträge sind dann so hoch, daß der Arbeitsaufwand zwischen Mais und Kleegras nicht mehr groß ist.

Im Getreide wird anstatt gespritzt geeggt. Disteln müssen allerdings von Hand gestochen werden. Der Besatz war in den vergangenen Jahren sehr unterschiedlich. Dieses Jahr hatten Großvater und Großmutter zwei Nachmittage damit zu tun. Wir hatten aber auch schon das Mehrfache. Viel Kleeanbau und tiefes Lockern ist die beste Vorbeugung gegen Disteln.

Im Kartoffelbau setzten wir dieses Jahr eine neue Hackkombination ein, die sehr gut war. Soweit man es jetzt überschauen kann, dürfte es nicht zuviel Handarbeit geben.

Beim Gemüsebau sind wir erst am Aufbauen. Zuerst wollten wir wissen, ob wir überhaupt Gemüse bauen können. Ist Absatz da? Welches Gemüse geht auf dem schweren, steinigen Boden? Paßt es in den Betriebsablauf? So haben wir erst eine einreihige Handsämaschine und eine kleine Fräse. Für die Gemüsefläche, die wir nun haben, sind diese Geräte zu klein geworden und die Handarbeit mehrte sich dementsprechend. Wir sind dabei, eine mehrreihige Sämaschine und das dazu passende Hackgerät auszuprobieren und anzuschaffen. Damit kann die Handarbeit gesenkt werden.

Noch etwas Wesentliches, was die Arbeit angeht, dazu: Wir verkaufen fast alle unsere Produkte verbrauchernah, was sehr viel Arbeit macht, aber auch den besseren Preis bringt. So bleibt eigentlich die Frage: Gibt der organisch-biologische Landbau mehr Arbeit je to Erzeugung oder 1000 Fr. Einkommen? Ich würde sagen, im ersten Falle nur bei gewissen Betriebszweigen. Im zweiten nein. Das aber ist das Entscheidende. *Mit dem Kopf muß allerdings mehr gearbeitet werden. Vorplanen im Fruchtwechsel, Düngung, Bodenbearbeitung zusammen mit guter Beobachtung usw.* Davon hängt alles ab. Vertanes kann nicht so leicht wieder ausgebügelt werden. Stefan Müller

Meine Erfahrungen mit dem organisch-biologischen Gemüsebau im Voralpengebiet

Wenn ich über meine Erfahrungen berichten soll, sind zuerst einige Gegebenheiten festzuhalten. Die Bodenart ist in unserer Gegend sehr unterschiedlich. Vom schwarzen, leichten Moorboden über den «Grien»- zum schweren Lehmboden sind alle Variationen vorhanden. Ich habe das Glück, einen gut durchlässigen, eher leichten «Grienboden» zu bebauen. Da wir auf einer Höhe von 820 m ü. M. sind und dazu in der Nähe der Berge, weht bei uns ein wesentlich rauherer Wind als etwa im Seeland. Frühes Einwintern im Herbst und im Frühjahr winterliche Nachwehen bis zu den Eisheiligen sind keine Seltenheit. Durch den von den Alpen verursachten Wolkenstau kommen wir auch zu recht ergiebigen Niederschlägen und im Sommer zu schweren Gewittern; dagegen ist Hagelschlag eher selten. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt bei ca. 950 mm im Jahre. Hauptberuflich betreue ich als Förster einen öffentlichen Wald von 250 ha, so daß der Gemüsebau mehr als Nebenerwerb zu betrachten ist.

Soweit ich mich zu erinnern vermag, wurde ich von der biologischen Denkweise an einem Vortrage von Dr. Rusch auf dem Möschberg erfaßt. Ich durfte ihn als Schuljunge anhören. In der einfachen Sprache, der sich Dr. Rusch bediente, gelang es ihm, ohne daß ich die Einzelheiten alle zu verstehen vermochte,