Objekttyp: **BackMatter**

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

Band (Jahr): **60 (2005)**

Heft 6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

**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.

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

**http://www.e-periodica.ch**

# Den biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen

Bioweinbau mit pilzwiderstandsfähigen Sorten direkt im Pionierbetrieb mit eigenen Händen zu lernen, macht richtig Spass! Cultiva und k+p lancieren dazu einen exklusiven Schnupperkurs. Hier die Eckdaten:

**Wann und Wo:** Freitag, 24. März, 19. Mai, 30. Juni, 25. August, Ende Januar 2007, jeweils 15 bis 18 Uhr, oder Samstag, 25. März, 20. Mai, 1. Juli, 26. August, Ende Januar 2007, jeweils 9 bis 12 Uhr, auf dem Cultiva «BioWeinGut» von MariaBarla Coray und Fredi Strasser in Unterstammheim.

**Was:** Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten in Ihrer persönlichen Rebzeile mit resistenten Reben, werden am Objekt über alle Grundlagen informiert, lernen die verschiedenen Eigenschaften von 10 resistenten Rebsorten im Vergleich zu bisherigen Sorten bis hin zur Vinifikation des eigenen Weines aus der «Kursparzelle» kennen. Die Themenauswahl: Schnitt, Heften, Boden, Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Lauben, Ertragskontrolle, Vogelschutz, Wimmet, Verarbeitung, Gärung, Säureabbau, Pflege, Jungweindegustation, Abfüllung. Dazu gibt es fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften und Weinentwicklung.

**Wer:** Wussten Sie, dass es Traubensorten gibt, die nicht gespritzt werden müssen? Haben Sie so südlich klingende Namen wie Muscat Bleu oder Seval Blanc schon auf Weinflaschen entdeckt? Wollten Sie schon immer mal einige Stunden in den Reben verbringen und das Rebjahr hautnah erleben, mitten im «Naturrebberg»? Und haben Sie schon davon geträumt, mal ein paar Flaschen Bio-Wein selber zu erzeugen? Ihre Neugier ist die beste Basis für diesen Kurs.

**Leitung:** Fredi Strasser, Agronom ETH und Biowinzer mit langjähriger Erfahrung in Praxis, Unterricht und Forschung

**Kosten:** Fr. 240.– inkl. Weindegustation, Unterlagen und Diplom

**Anmeldung:** Bis Mitte Februar an E-Mail info@cultiva.ch, Tel. 052 740 27 74, Fax 052 740 27 75 oder per Post an: Fredi Strasser, Heerenweg 10, 8476 Unterstammheim, // www.cultiva.ch

# Auf der Überholspur

Was kultur und politik vor Monaten noch ins Bild montiert hatte, ist heute wahr: Einer der Lastwagen des Bio-Grossisten Via Verde trägt das Biofarm-Logo auf seiner Flanke. Gleichzeit steigt die Zahl der in Pfaffanu gelisteten Biofarm-Produkte.

«Auf vielfachen Kundenwunsch führen wir neu eine noch grössere Auswahl an Biofarm-Produkten im Sortiment», vermeldete Via Verde ihren Kundinnen und Kunden im hauseigenen «Schaufenster». Neu über Via Verde als Grossist zu beziehen sind die Schweizer Biofarm-Dörrböhnen, das getrocknete Gemüse, getrocknete Apfelringli mit Schale, das komplette Emmer-Angebot mit Ruchmehl, Brotmehl, Emmerotto und Emmerkörnern. Ebenfalls neu im Via Verde-Angebot: Goldhirse, Hirseflöckli, grobe Haferflocken, Roggenvollkornmehl, Amaranth, Sonnenblumen- und Leinöl.

Die Geschäftsleitungen von Biofarm und Via Verde hatten sich bald nach den abgebrochenen Fusionsverhandlungen von diesem Sommer (k+p 4/05) wieder getroffen, die weitere Kooperation der beiden wichtigen Handelspartner des Schweizer Biofachhandels gesichtet und bestärkt.

Zur Kooperation der beiden Biounternehmen aus dem Grossraum Oberaargau gehört neu auch die fahrende Werbefläche für die Genossenschaft der Biobäuerinnen und Biobauern. Der Via Verde-LKW wird künftig täglich deren Botschaft vom «Bio aus der Schweiz» ins Land hinaus tragen.

## Impressum

**kultur und politik**
**erscheint im 60. Jahrgang**
**sechsmal jährlich jeweils**
**Ende der geraden Monate**

Dies ist Heft 6 von Ende Dezember 2005

**Herausgeberin**
ist das Bioforum Schweiz

**Geschäftsstelle Bioforum Schweiz:**
Wendy Peter, Wellberg, 6130 Willisau
Tel. 041 971 02 88, bio-forum@bluewin.ch

**Redaktion:**
Beat Hugi (Leitung),
Wendy Peter, Ruth Hugi

**Ständige MitarbeiterInnen:**
Martin Köchli, Werner Scheidegger,
Niklaus Steiner, Niklaus Messerli,
Beat Sterchi, Ruedi Steiner (Bild)

**Redaktion, Verlag und Inserate**
Ruth und Beat Hugi
Postfach, CH-4901 Langenthal
Tel. 062 923 15 57, Fax 062 922 04 88
Natel 079 228 02 63, beathugi@bluewin.ch

**Ein Jahresabonnement**
kostet Fr. 40.–/ 30 Euro

**Layout und Druck**
Druckerei Schürch AG, Huttwil

**Auflage dieser Ausgabe:**
4300 Exemplare,
davon 3500 Exemplare
abonniert