Auf Halmen getragen

Autor(en): **Schädeli, Alfred**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **75 (2020)**

Heft 4

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

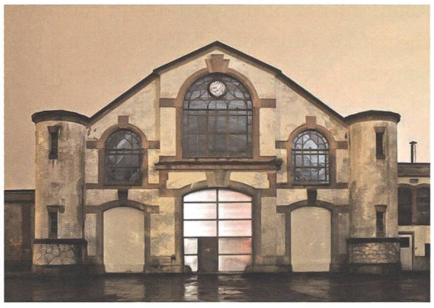
Zweites Diskussionsforum ‹Preise›

Das Culinarium Alpinum fördert mit seinem Konzept eine ökologische und regionale Landwirtschaft. Foto: Timo Schwach

Wie können wir gesunde, nachhaltige und fair produzierte Lebensmittel zu einem gerechten Preis für alle involvierten Parteien allen Menschen zugänglich machen?
In der Veranstaltung zum Thema ‹Preise und Preisbildung› soll der Frage, was überhaupt ein Preis ist, nachgegangen werden. Dabei soll es vor allem auch darum gehen, deutlich zu machen, welche Parteien im Landwirtschafts- und Ernährungssystem von Preisen betroffen sind und wie für wirklich alle ein fairer Preis hergestellt werden könnte.

Drittes Diskussionsforum ‹Gesundheit›

Wie erreichen wir eine gesunde Ernährungskultur von der Heu- bis zur Essgabel? Vom Saatgut bis zum Kompost?
In der Veranstaltung zum Thema ‹Gesundheit› wollen wir einen Blick auf die Gesundheit im gesamten Landwirtschafts- und Ernährungssystem werfen. In der Veranstaltung geht es dementsprechend zum einen um gesunde Ernährung, aber gleichzeitig auch um gesundes Saatgut, um die Gesundheit von Produzierenden, die Gesundheit von Umwelt und Tieren, Gesundheitspolitik und und und.



Der einst städtische Schlachthof Quartier Général, La Chaux-de-Fonds – jetzt Zentrum für zeitgenössische Kultur. Foto: Nathan Lopez

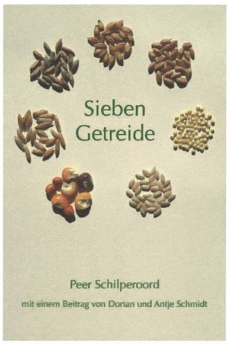
Viertes Diskussionsforum ‹Arbeitsbedingungen›

Fischer Vins, Domaine St. Amour ist der vierte Austragunsgsort. Foto: Gilbert Fischer

Wie können die Arbeitsbedingungen angesichts der vorhersehbaren und unvorhersehbaren Veränderungen im Landwirtschafts- und Ernährungssystem aufrechterhalten und verbessert werden? Welche Arbeitsbedingungen braucht es für ein nachhaltiges Landwirtschafts- und Ernährungssystem?
In der Veranstaltung zum Thema ‹Arbeitsbedingungen› wird es um diese und weitere Fragen gehen. Es soll dabei auch besonders um die Rolle und Situation der Frau und die Arbeitsbedingungen im globalen Süden gehen. ●

Auf Halmen getragen

Alfred Schädeli. Die sieben Getreide Reis, Gerste, Hirse, Roggen, Hafer, Mais und Weizen (inkl. alle Weizenverwandten wie Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut) bilden die wichtigste Kulturpflanzengruppe. Im Laufe der Geschichte haben die Menschen sie aus Wildgräsern gezüchtet, um sich von der Natur zu emanzipieren. Die Körner, die nicht als Saatgut fürs Folgejahr gebraucht wurden, konnten leicht übers Jahr gelagert werden. So wurden die Jäger und Sammler zu sesshaften Ackerbauern. **Die Getreide haben die Entwicklung unserer Kultur möglich gemacht.** Sie tragen sie, sinnbildlich, wie die Ähren auf ihren Halmen.
Trotz seiner unerhörten Bedeutung ist unser Allgemeinwissen über den Rohstoff unseres täglichen Brotes und unserer Müeslimischung ziemlich oberflächlich. Wohl wissen wir, dass Polenta aus Mais und Griess aus Weizen hergestellt wird, schätzen im Bergrestaurant eine nahrhafte Gerstensuppe, mischen dem Teig Roggenmehl bei, damit das Brot frischer bleibt, schreiben der Hirse kräftigende Wirkung für unsere Haarpracht zu und bereiten uns bei Magenverstimmung eine Haferschleimsuppe. Dann sind unsere Kenntnisse bald am Ende.
Auch bei den Bauern ist das einschlägige Wissen begrenzt. Es beschränkt sich auf anbautechnische Fakten. Ich selber habe erst Jahre nach Lehre, Winterschule und Studium erfahren, dass es Gerste und Hafer nicht nur bespelzt, sondern auch nacktkörnig gibt. Wissenslücken dieser Art klaffen in diesem Fachgebiet viele.
Abhilfe schafft das Buch «Sieben Getreide», in dem der Biologe Peer Schilperoord, der sich seit Jahrzehnten für die Erhaltung und Entwicklung des Berggetreideanbaus in Graubünden einsetzt, die Getreidearten porträtiert. Es bringt der Leserin und dem Leser **Entstehungsgeschichte, Erscheinungsformen, ernährungsphysiologische Eigenschaften und anbautechnische Ansprüche der Kulturgräser** in anschaulicher Form näher. Schilperoord geht auch auf die vielfältigen Wechselwirkungen zwischen den Menschen und den Getreidearten ein. Er hat den Band unter ein Motto Rudolf Steiners gestellt: «Ein Mensch, der nicht gelernt hat, einen Roggen von einem Weizen zu unterscheiden, ist kein ganzer Mensch.» Ein Kapitel wurde von Antje und Dorian Schmidt verfasst. In Bild und Text beschreiben sie das Wesen und die Wirkung der sieben Getreide aus Sicht ihrer Bildekräfteforschung.
Das Buch ist reichhaltig, unterhaltsam und leicht zu lesen. Ich werde es meinen Liebsten zu Weihnachten schenken. ●



Peer Schilperoord, Sieben Getreide, mit einem Beitrag von Dorian und Antje Schmidt, 144 Seiten, 56 Abbildungen, Verlag Kooperative Dürnau, ISBN 978-3-88861-090-5, Richtpreis Fr. 25.-, erhältlich im Buchhandel oder beim Autor: Voia Gonda 1, 7492 Alvaneu Dorf, schilperoord@bluewin.ch