

Unsere "Vierteljahrsschrift für Kultur und Politik" : viele Jahre gemeinsamer Erfahrung

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: **Postface**

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

Band (Jahr): **43 (1988)**

Heft 3

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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.

gut entnommen werden, wie innerhalb von 14 Tagen verbraucht werden kann, weil es sonst leicht verderben könnte.

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, durch Milchsäuregärung haltbar zu machen, ja sogar zu veredeln.

Hierzu eignen sich die im Handel erhältlichen Gärtöpfe aus Steingut oder Keramik. Sauerkraut wird fein gehobelt und je Kilogramm etwa 3 g Salz, etwas Kümmel, Lorbeerblätter, einige Senfkörner beigegeben. Das Kraut wird mit einem Stampfer eingestampft, bis der Saft darübersteht, der Topf jedoch nicht bis oben angefüllt, weil sonst bei der Gärung der Saft übergeht. Beschwer wird mit dem mitgelieferten geteilten Plattenstein, oder einem Brettchen und einem Granitstein. Ein Kalkstein würde sich im Milchsäuresaft auflösen und stinken. Weiter ist zu beachten, dass der Saft immer über dem Brettchen steht. Sollte zu wenig Saft beim Einstampfen entstehen, müssen wir etwa 15 g Salz in einem Liter Wasser abkochen, erkalten lassen und dann darüber schütten. Der Abschlussdeckel in der Wasserrinne muss immer sauber gehalten und mit frischem Wasser ergänzt werden.

Die erste stürmische Gärung soll möglichst drei Tage bei Zimmertemperatur stattfinden und dann die Töpfe in einen kälteren Raum gestellt werden, weil sonst das Kraut zu weich und auch geschmacklich leiden würde.

Auch Karotten und Rote Rüben können ebenfalls in Gärtöpfen, fein gehäckelt, und mit bis zu 15 g Salz pro Kilogramm Gärgut eingesäuert werden. Jedoch sollten wir hier nur kleinere Mengen einsäuern, weil sie sonst zu viel Säure bekommen und geschmacklich leiden könnten.

Martin Ganitzer

Unsere «Vierteljahrsschrift für Kultur und Politik» – Viele Jahre gemeinsamer Erfahrung

Im Jahre 1942 gingen wir an die Verwirklichung unseres Planes, den Aufbau einer Gruppe für «Kultur und Politik»: Ganz einfach die Versorgung einer grösseren Gemeinschaft mit organisch-biologischen Erzeugnissen, Früchten und Gemüsen. Die Aufgabe war eine Zwei-

fache: Da war zuerst der Anbau dieser Erzeugnisse durch unsere Familien im ganzen Lande. Dann die Versorgung grosser Betriebe mit diesen Produkten – und schliesslich die von einer grösseren Zahl von Familien.

Zuerst ging es an den Anbau dieser organisch-biologischen Erzeugnisse. Es ging auch um die Ausbildung unserer Bauernfamilien für den Anbau dieser Produkte. Erst dann um die Versorgung grösserer Betriebe mit diesen Karotten, Sellerie, Obst usw.

Wir mussten dafür unseren Familien zunächst die Grundlagen dieser Erzeugung schaffen. Dazu gingen wir zu ihnen hinaus in die Gruppen. Gleichzeitig mussten wir ihnen eine Schrift schaffen, die sie laufend unterrichtete über die Erzeugung. Gekannt haben wir damals kaum die Anfänge der organisch-biologischen Produktion. Dazu diente nun unsere «Vierteljahrsschrift», die wir zu bilden vor hatten. Wir waren ja ohne irgendwelche Erfahrung darüber. Wir hatten wohl zwei Personen, denen ich diese Pläne unterbreiten konnte. Der eine war ein Dichter, der andere der Vorsitzende der grössten Buchhandlung in Bern. Die beiden waren mir nahe. Der Chef der Buchhandlung gab selbst eine Vierteljahrsschrift in 450 Exemplaren hinaus. Er erzählte mir seine Erfahrungen und fragte mich, wie gross die Zahl sei, die ich herauszugeben vor hatte. Ich plante damals, mindestens eintausend Exemplare herauszugeben. Beide rieten mir vollkommen ab von meinem Traum. Ich habe dann mit meiner Frau weiter beraten, die Herausgabe nicht durch die Bewegung, sondern durch uns zwei besorgen zu lassen.

Ich plante damals, mindestens tausend Hefte im Vierteljahr herauszugeben. Wir haben dabei seither damit nichts verdient, aber auch nichts verloren. Wenn die «Vierteljahrsschrift» nun 42 Jahre durchgehalten hat, dann ist es sicher in erster Linie, weil in allen Gruppen Leute gewesen sind, die uns alle Vierteljahre über ihre gemachten Erfahrungen berichteten. Das war für alle unsere Familien eine kostbare Hilfe. Uns aber eine reiche Anregung für alle unsere Produzenten.

Unseren Frauen und Kameraden danken wir von Herzen, nicht nur, dass sie unserer «Vierteljahrsschrift» Treue gehalten haben. Unseren Frauen und Kameraden sind wir zu herzlichem Dank verpflichtet, dass sie auch in Zukunft über ihre Erfahrungen in der Erzeugung erzählen werden.

Unsere Bauernbetriebe aber haben in diesen Jahren immer wieder von der gemeinsamen Sache profitieren können.