

Biofarm

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **47 (1992)**

Heft 5

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Jetzt schon ans Einsäuern denken!

Einsäuern ist die einzige Konservierungsmethode, von der man sagen kann, dass das konservierte Gemüse besser und wertvoller ist als das Ausgangsmaterial. Das liegt an den vielfältigen Wirkungen der Milchsäurebakterien. Schon im alten China wusste man um die Heilwirkung milchsauer konservierter Gemüse.

Landläufig ist man fälschlicherweise oft noch der Meinung, dass sich die Milchsäuregärung höchstens für Kabis eigne, dass aber der modernen Haus-

frau das Selbermachen schon gar nicht mehr zuzumuten sei und überhaupt, dass das Gekaufte besser und billiger sei. Für die Leserinnen und Leser dieser Zeitschrift dürften diese Vorurteile nicht zutreffen. Wer selber einen Garten hat und eigenes Gemüse zieht, möchte dieses, wenn möglich, auch für die Winterzeit

aufbewahren können. Da stellt sich bald einmal die Frage nach der richtigen Konservierungsart. Einkellern und allenfalls einmieten bieten sich an, dann natürlich die Allerweltsmethode Tiefgefrieren.

Zu Unrecht vernachlässigt wird jedoch das Einsäuern. Das kann an Unkenntnis liegen oder an der falschen Vorstellung von viel Mühe und Arbeit und von penetrantem Geruch, der beim Herausnehmen durch das ganze Haus zieht und schon frühmorgens allen Hausbewohnern das eigene Mittagsmenu verrät.

Dagegen ist folgendes einzuwenden:

- Einsäuern eignet sich nicht nur für Kabis, sondern auch für Gurken, Randen, Rüb-

li, Sellerie, Bohnen, Tomaten, Kohlrabi usw.

- Einsäuern benötigt ausser etwas Muskelkraft keine Fremdenergie.
- Einsäuern ist die einzige Konservierungsart, bei der am Schluss mehr vorhanden ist als vorher, nämlich durch die Milchsäurebakterien gebildete Vitamine. Auch die Milchsäure selber hat vielerlei positive diätetische Wirkungen.

- Mit den **Gärtöpfen mit Wasserrinne und**

Tauchdeckel

geht das Einsäuern viel einfacher und sicherer. Der grösste Vorteil aber liegt beim Herausnehmen, indem durch den Luftabschluss bei den erwähnten Töpfen keine Kammhefe entstehen kann. Deshalb braucht man beim Herausnehmen weder Stein und Brettchen abzuwaschen, noch frisches,

abgekochtes Salzwasser nachzufüllen. Und der intensive Geruch entfällt. Es riecht angenehm milchsauer.

Sind das nicht Gründe genug, es doch wieder selber zu probieren? Wir senden Ihnen gerne unverbindlich den Prospekt über die Harschgärtöpfe. Oder die reich illustrierte Broschüre von Annelies Schöneck «Milchsäuregärung zuhause» für 12 Franken. Dann kann's losgehen – und sechs Wochen später – en Guete!



Ein Abschied



Nach 13 Dienstjahren verlässt uns auf den 30. September unser **Lagerchef, Hansruedi Schär**.

Als Hansruedi Schär bei uns als Magaziner eintrat, waren wir noch nicht einmal sicher, ob die vorhandene Arbeit ausreichen würde, um einen Mann mit seiner Leistungsfähigkeit auszulasten. Doch der Betrieb ist gewachsen und Hansruedi mit ihm. Mit Umsicht und Kompetenz hat er mitgeholfen, die Biofarm zu dem zu machen, was sie heute ist: ein leistungsfähiger Abfüll- und Versandbetrieb für Getreide- und Trockenprodukte.

An Hansruedi Schär schätzen wir nicht nur seine fachliche Kompetenz, sondern ebenso seine menschlichen Qualitäten. Beides zusammen wurde von Lieferanten, Kunden und Arbeitskollegen gleichermaßen geschätzt.

Obwohl wir seinen Weggang bedauern, freuen wir uns, dass Hansruedi in seinem Herzen Bauer geblieben ist und den Mut hat, den elterlichen Kleinbetrieb zu übernehmen und weiterzuführen. Unser Dank und unsere besten Wünsche begleiten ihn.

W. Scheidegger