

# Bio-Unigel mit Knospe

Autor(en): **Hugi, Ruth**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891552>

## **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.

tungen sind auf dem neusten Stand, Betriebsleiter Michael Staar hat Agronomie studiert. Er verfügt über viel Bürowissen und administrative Cleverness, hat er doch früher in einer Biokontrollstelle gearbeitet. Trotzdem betreibt er Fleischverarbeitung und den Hofladen auf Gut Hirschau nicht biologisch. Die bürokratischen Hürden seien viel zu hoch, Aufwand und Ertrag stimmten nicht überein, ist Staar überzeugt. Das Fleisch wird im Hofladen, am Marktstand oder im angeschlossenen Gastrobetrieb verkauft. Für BerlinerInnen ist Gut Hirschau an Wochenenden ein beliebtes Ausflugsziel.

### Biokontrolle in der EU

In Deutschland buhlten nach der Einführung der Kontrollpflicht für Biobetriebe 1992 über 50 Biokontrollstellen um rund 5000 Biobäuerinnen und Biobauern. Mit der Einführung der Akkreditierungspflicht hat die Qualität zu und die Anzahl Stellen rapide abgenommen.

Wir lernten zum Schluss unserer Reise eine Kontrollstelle kennen, die ausschliesslich mit hauptberuflichen Kontrolleuren arbeitet. Die Kontrolleure haben alle einen Abschluss als Ing. agr., aber nicht zwingend Bioerfahrung. Die deutsche Kontrollbürokratie übertrifft in einigen Punkten sogar uns Schweizer. Die Umsetzung der Vorschriften im Bereich Lohn- und Hofverarbeitung etwa sind extrem schwierig. Daran scheitern oft gute Projekte mit gewerblicher Verarbeitung. Wohlgemeinter Tipp aus der deutschen Kontrollstelle: Die Kunden müssen intensiv betreut werden, besonders in der Startphase. *nw*

**Mehr Informationen zur EU-Biolandwirtschaft erhalten Sie an den Infoanlässen der BTA zum neuen Kontrolljahr im Januar 2006. Die genauen Daten finden Sie im nächsten k+p.**

# Bio-Unigel mit Knospe

Unigel ist seit 1978 in bäuerlichen, gewerblichen und privaten Haushalten sehr beliebt. Mit diesem Gelierzucker aus Apfelpektin, von der Bio-Standesorganisation seit ihrer Gründung vor 25 Jahren für die Verarbeitung von Knospe-Produkten geduldet, ist das Einmachen von Konfitüre mit wenig Zucker im eigenen Haushalt erst möglich geworden. 2004 forderte die Bio Suisse die Biofarm auf, die Herstellung ihres Gelierzuckers den Bioregeln anzupassen. Per 1. Januar 2006 lanciert Biofarm fristgerecht das neue Bio-Unigel. Es ist offiziell mit der Knospe der Bio Suisse ausgezeichnet.

Die Herstellerin des Gelierzuckers Unigel hat im Auftrag der Biofarm rasch reagiert und binnen Monaten mit dem neuen Bio-Unigel erfolgreich eine Alternative entwickelt, die sogar den Ansprüchen knospezertifizierter Produkte der Bio Suisse genügt. Neu werden pro Kilogramm Früchte statt 30 Gramm nun 50 Gramm Unigel empfohlen. Grund: das Bio-Produkt Unigel enthält mehr Zuckeranteile.

David Vincze freut sich über die gelungene Anpassung. Der Projektleiter am Sitz der Obipektin AG in Bischofszell erklärt den Prozess der komplizierten Neuentwicklung wie folgt: «Bisher ging man davon aus, dass in der Schweiz die Anwendung von tief veresterten amidierten Pektinen – so die offizielle Fachbezeichnung – unter fünf Prozent noch zugelassen ist. Neu verlangte die Biofarm, angewiesen von der Bio Suisse, ein Pektin ohne Amide.»

### Knacknuss für die Forschung

Dies zu erreichen, sei chemisch an sich kein Problem, sagt Vincze, allerdings musste gleichzeitig die Anwendung des Gelierzuckers für Haushalte möglichst einfach bleiben. Die ForscherInnen waren echt gefordert. Denn bei konventionellen Pektinen be-



steht die Gefahr der Verklumpung beim Einbringen des Gelierzuckers in die Fruchtmasse. «Wir haben deshalb das Pektin mit mehr Zucker vermischt, um eine bessere Dispergierung bzw. Verteilung zu erreichen. Pektin ist an sich relativ stark Wasser ziehend. Gibt man es ins Wasser, klumpt es, weil es zu schnell quillt. Sind die Pektinteile also zu nahe beieinander, gibt es Klumpen, ähnlich wie bei der Ovomaltine, die man in kalte Milch gibt. Um diese Gefahr der Verklumpung zu umgehen, gaben wir mehr Zucker bei. Damit wird der Abstand zwischen den Pektinteilchen grösser. Gibt man das Pektin nun in ein flüssiges Medium, zieht der Zucker quasi die Energie vom Wasser weg und das Pektin hat mehr Zeit zu quellen. Ist das Pektin aufge-

quollen, wird die Masse erhitzt und das Pektin wird aufgelöst und kann so perfekt gelieren.»

Mit der Entwicklung der «neuen» Herstellungsart kann der neue Bio-Gelierzucker in den Haushaltungen weiterhin ohne Spezialkenntnisse und Hokusfokus verwendet werden. Man mischt das neue Unigel in die kalte Fruchtmasse ein, gibt etwas Wasser dazu, heizt die Masse auf und kocht sie 30 Sekunden lang. Dann erst gibt man den Zucker dazu und kocht die Konfitüre, bis die Früchte gar sind und die Masse zum Abfüllen fertig ist. Das neue Bio-Unigel kommt natürlich ohne Konservierungsmittel aus.

Das Pektin, das für die Herstellung von Unigel verwendet wird, wird übrigens aus Apfelschalen gewonnen, Trester also, der nach der Apfelsaftgewinnung übrig bleibt. Im Prinzip hat es in jeder Pflanze Pektin. Das Pektin ist eine Verbindung zwischen den Zellen, eine Kittsubstanz. Hier wird der Wasserhaushalt reguliert und das Pektin gibt der Pflanze Festigkeit. Im Verarbeitungsprozess gibt das Pektin bei der Herstellung von Konfitüre der Fruchtmasse die Festigkeit.

Als die Biofarm zu Beginn der siebziger Jahre gegründet wurde, sorgten rasch einmal die Koch- und Backkurse von Elisabeth Zurflüh für Furore. Sie waren beliebt, gut besucht und meist



ausgebucht. Das war auch mit ein Grund, weshalb Werner Scheidegger, ehemaliger Geschäftsleiter und Mitgründer der Biofarm Genossenschaft, am damals neu bezogenen Firmensitz in Kleindietwil eine schöne Küche einrichten liess. «Wir wollten mit Kursen die Arbeit der Biofarm propagieren und den Gedanken von Vollkorn und Bio in der Ernährung verbreiten», sagt der heutige Ehrenpräsident der Genossenschaft, «nun wollten wir aber auch die kostbare Küche, die wir hatten, noch besser auslasten. Da lag die Idee für Kurse zum Konservieren, Dörren, Einsäuern, Einmieten, heiss Einfüllen doch nahe. Der ebenso erfolgreich geführte Kurs hiess «Natürliche Konservierungsmethoden». Die Kursleiterin war ebenfalls Elisabeth Zurflüh.» Immer wieder kam damals die Frage auf, wie man mit weniger Zucker Konfitüre herstellen könne. «Wir nahmen doch damals pro Kilogramm Früchte jeweils ein Kilogramm Zucker. Sehr viel Zucker», lacht Scheidegger.

Elisabeth Zurflüh versuchte es noch und noch mit weniger Zucker, aber die Resultate blieben unbefriedigend. Bis Werner Pfister, ein damaliger Biofarm-Mitarbeiter, angeregt hat, es doch mit Pektin zu versuchen. Dieser Tipp sollte Folgen haben, denn Werner Scheidegger nahm umgehend mit einer Pektinherstellerin Kontakt auf. Sie schickte bald erste Muster und die Konfitüre ohne Zucker gelang wunderbar. Man könne mit diesem Pektin ja sogar blosses Wasser eindicken, verrät Scheidegger immer noch begeistert. Er hat es selbst getestet.

Biofarm vertrieb das an sich konventionelle Unigel bald schon als Eigenmarke im Biofachhandel zu 500 g die Packungen und in kleinen Portionenbeutel à 30 g. Scheidegger liess den Produktnamen offiziell schützen und registrieren. Seither trägt der Namenszug Unigel einen eingekreisten R oben rechts.

Ruth Hugi

## «Nicht alles, was unser Mund gut findet, ist gesund»

Sie öffnet die Haustüre morgens um acht Uhr. Die weisse Schürze umgebunden. In der Küche liegen die Quitten für den Quittengelee bereit. Für kultur und politik zeigt Biofarm-Unigelpionierin Elisabeth Zurflüh nochmals ihr Können. Das neue Bio-Unigel soll getestet werden. Alles steht schon da, genau dosiert und abgemessen. Wie damals vor Jahrzehnten zu Kursbeginn. «Tausende haben von 1974 bis 1994 Elisabeth Zurflühs Vollwert-Kochkurse in der Biofarm besucht», sagt Biofarm-Gründer Werner Scheidegger nicht ohne Stolz.

Foto: Ruth Hugi

Elisabeth Zurflüh überlässt in der Küche nichts dem Zufall. Das war schon immer so. Auch als sie von Werner Scheidegger Mitte der siebziger Jahre als Kursleiterin für Kochkurse in der eben gegründeten Biofarm Genossenschaft der ersten Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern angefragt und engagiert wurde. Bekannt war sie in Kleindietwil, weil sie schon in den sechziger Jahren in der Haushaltungsschule auf dem Möschiweg die neuen Ernährungsmethoden von Maria Müller unterrichtete.

Die neuzeitliche Ernährung interessierte die erst Zwanzigjährige, weil ihr Bruder unter Asthma litt. Es war damals fraglich, ob er den elterlichen Bauernhof in Wynigen je würde übernehmen können.

### Haushalthilfe bei «Doktor Müllers»

Nach der Haushaltungsschule auf dem Möschiweg arbeitete Elisabeth Zurflüh ein halbes Jahr lang als Haushalthilfe für die Doktorsfamilie Müller. Später stellte sie im Haushaltlehrerinnen-Seminar in Chur fest, dass die Kochlehrerinnen noch weitgehend nach alten Kochmethoden unterrichteten. «Ich konnte vieles, das ich bei Frau Dr. Müller auf dem Möschiweg gelernt hatte, ein-



Elisabeth Zurflüh heute in ihrer Küche in Koppigen ...

bringen. Zum Glück hatte ich auch schon viele Bücher gelesen. Frau Dr. Müller achtete ganz bewusst auf die kleinen Stoffe in der Nahrung. Auf die Vitamine, die Mineralien, die Spurenelemente und die Ballaststoffe. Sie hat uns gelehrt, dass beim Raffinieren der Rohstoffe wertvolle Nahrungsbestandteile verloren gehen und dieser Abfall nicht einfach nur Schweinefutter ist, sondern für den Menschen sehr wertvoll wäre. Ich lernte, dass nicht nur das Fleisch Kraft gibt, sondern auch das Gemüse und Obst.» In der damals traditionellen Küche servierte man zuerst eine Suppe, dann viel Fleisch und Beilagen. In herkömmlichen Kochkursen wurden allzu oft allein das Fleisch und seine Zubereitung zelebriert. Elisabeth Zurflüh dazu: «Ganz an-

ders bei Dr. Müllers. Dort assen wir zuerst etwas Rohes, dann primär Gemüse und Kartoffeln und dazu auch etwas Fleisch.»

### Hand in Hand

Neben dieser bewusst neuen Ernährung prägte natürlich der biologische Land- und Gartenbau den Lehrbetrieb auf dem Möschiweg. Das ging Hand in Hand. «Wenn wir nach biologischen Regeln anbauen, dann muss das Essen auch entsprechend sorgfältig zubereitet sein», hiess es in der Familie und in den Kursen und Tagungen. Und: «Die Vitamine und Mineralstoffe sollten möglichst vollständig mit auf den Teller kommen.» Denn Bio-Landbau hiess für das Pionier-Duo Maria und Hans Müller