

3. Hofladentag in der Biofarm

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **61 (2006)**

Heft 4

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891629>

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.

3. Hofladentag in der Biofarm

Biofarm lädt Bäuerinnen und Bauern mit Hofläden und MarktfahrerInnen am Montag, 6. November 2006, zum 3. Schweizer Hofladentag nach Kleindietwil. Mit dabei unter anderen Verkaufstrainer Thomas Tobler und die legendäre Biofarm-Kochkursleiterin Elisabeth Zurflüh. Hier die Fakten auf einen Blick:

Wann?

Montag, 6. November 2006, im «Bären» in Kleindietwil.

Für wen?

Für Bio- und IP-Bäuerinnen und -Bauern, die schon zu Marktfahren, einen Hofladen betreiben oder sich für solche Aktivitäten der Direktvermarktung ab Hof interessieren.

Die Schwerpunkte:

> **Verkaufsschulung** mit Thomas Tobler. Sein Credo: «Ein praxisorientiertes, professionelles Verkaufstraining finanziert sich selbst, weil es Umsatz und Rentabilität nachhaltig verbessern hilft.»

> **Erfahrungsaustausch Bio-Unigel:** Die bekannte Biofarm-Köchin Elisabeth Zurflüh gibt

Tipps zum neu lancierten biologischen Geliermittel.

> **Bioprodukte-Börse:** Die Plattform für den aktiven Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmenden.

Die Zeiten:

Beginn um 8.30 Uhr im Gasthof zum Bären, unmittelbar neben dem Bahnhof und der Biofarm Kleindietwil. Schluss des Programms: ca. 16 Uhr.

Die Anmeldung:

Kosten pro Person inkl. aller Getränke und Mittagessen: Fr. 35.– (für Biofarm-GenossenschafterInnen Fr. 25.–). Die Platzzahl ist beschränkt. Anmeldungen raschmöglichst auf Tel. 062 957 80 50, www.biofarm.ch oder E-Mail: mailbox@biofarm.ch



Seit anfangs Jahr zwar mit Knospe, aber auch mit Tücken: das an sich geniale Unigel von Biofarm.

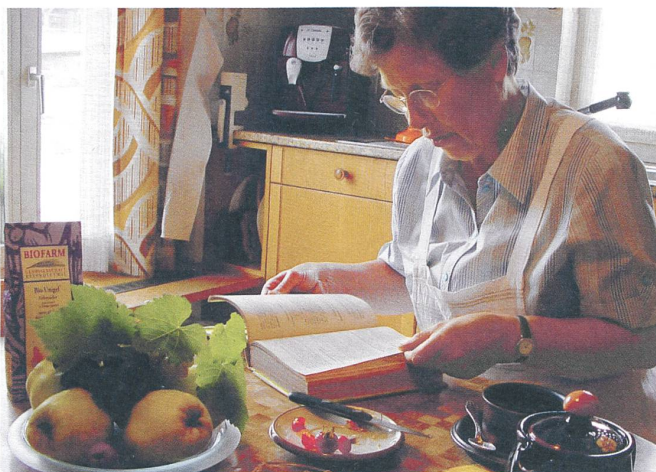
Neues Bio-Unigel: Tipps gegen Tücken

Bio-Unigel, das neue, universelle Bio-Geliermittel aus Apfelpektin, ist seit Anfang Jahr unter der Marke Biofarm im Handel. Seither sind bei der Genossenschaft in Kleindietwil viele Anrufe von verärgerten KundInnen wegen mangelnder Gelierung von Konfitüre und Gelee mit Bio-Unigel eingegangen. Grund: Das Bio-Unigel unterscheidet sich in der Anwendung deutlich vom alten Unigel. Speziell müssen die Früchte oder der Saft zuerst mit Bio-Unigel aufgekocht werden. Erst dann darf der Zucker zugegeben werden.

Köchinnen und Köche von Gelee und Konfitüre mit Bio-Unigel müssen die neue Reihenfolge beim Kochen mit Bio-Unigel genau einhalten. Viele Bio-Unigel-KundInnen beklagten sich, das neue Bio-Unigel geliere nicht. Tatsächlich geliert die Konfitüre und der Gelee nur, wenn Sie das Bio-Unigel zuerst mit Früchten oder Saft aufkochen. Erst dann darf der Zucker beigegeben werden. Damit die Konfitüre optimal geliert, müssen die Früchte rich-

tig weichgekocht werden. Bei schwer weichzukochenden Früchten empfiehlt sich die Zugabe von zirka 50 bis 100 ml Wasser pro Kilogramm Früchte.

Werden mehr als 10 kg Konfitüre aufs Mal gekocht, ist der Zucker portionenweise beizugeben. Dazwischen soll die Masse immer wieder kurz auf Kochtemperatur gebracht werden. Wird nämlich die ganze Zuckermenge auf einmal beigemischt, kühlt sich die Kochmasse ab und



Köchin Elisabeth Zurflüh ist zurück! Am 3. Hofladentag der Biofarm.

geliert vorzeitig. Wird die Masse nun weitergekocht, zerstört dies die Gelierung, und die Konfitüre wird flüssig.

z. B. Zitronensaft

> Werden für Konfitüre oder Gelee sehr milde und schwach saure Produkte wie z. B. Bananen, Holunder oder Salbei verwendet, so empfiehlt sich die Zugabe von etwas Zitronensaft.

Empfohlene Mengen

Das nicht mehr amidierte Bio-Unigel hat einen kleineren Einsatzbereich. Deshalb ist es sinnvoll, die Menge Bio-Unigel auf das Produkt auszurichten, um eine Sandigkeit zu verhindern.

> Für Konfitüre, die mit einem Teil Früchte und einem Teil Zucker hergestellt wird:

- Bei schlecht gelierenden Früchten wie beispielsweise Aprikose oder Pflirsich: 40 bis 50 g Bio-Unigel pro Kilogramm Früchte.

- Bei mittelmässig gelierenden Früchten wie beispielsweise Süsskirsche oder Erdbeere: 30 bis 40 g Bio-Unigel pro Kilogramm Früchte.

- Bei gut gelierenden Früchten wie z. B. Himbeeren oder Brombeeren verwenden Sie 30 g Bio-Unigel pro Kilogramm Früchte.

> Für Gelees, die aus einem Teil Saft und einem Teil Zucker hergestellt werden: 30 g Bio-Unigel pro Liter Saft.

> Für Gelees aus milden Inhaltsstoffen wie beispielsweise Holunder oder Salbei: 40 g Bio-Unigel pro Liter Saft.

> Für Konfitüren oder Gelees, die mit zwei oder drei Teilen Früchte bzw. Fruchtsaft und einem Teil Zucker hergestellt werden: 50 g Bio-Unigel pro Kilogramm Früchte, bzw. pro Liter Fruchtsaft.

Ruth Hugi, Biofarm

Boden-Werkstatt am Reckenholz

Den Pionieren des Biolandbaues war und ist der Grundsatz «Gesunder Boden, gesunde Pflanzen, gesunde Tiere, gesunde Menschen, gesunde Natur» sehr wichtig. Oft wird heute die Frage gestellt, ob der pflegende Umgang mit dem Boden im modernen Biolandbau noch genügend bewusst praktiziert wird. Das Reckenholz lädt am Donnerstag, 28. September, zur Boden-Werkstatt.

Werden Biobauern heute noch genügend von Lehrern, Beratern und Forschenden mit diesem Grundsatz vertraut gemacht? Welches Wissen und welche Methoden eignen sich dazu, was kann die Forschung dazu beitragen, wie kann dies von Lehrern und Beratern multipliziert werden? Wie bringen wir unsere und Erfahrungen der Praxis kreativ zusammen?

Solche und ähnliche Fragen werden unter Biobauern, Biobauern und Forschenden in letzter Zeit intensiver diskutiert. Daraus ist die Idee entstanden, vorerst einmal in überschaubarem Kreis die Sache in Form eines Erfahrungsaustausches am Objekt, dem Boden, direkt anzugehen.

Wir möchten wichtige Elemente der Bodenbeurteilung und Bodenverbesserung gemeinsam darstellen und Erfahrungen in der Umsetzung direkt miteinander besprechen.

Angesprochen sind die «Biobodenaktivisten» in Lehre, Beratung und Forschung sowie einige entsprechend engagierte Praktiker.

Die Themen werden immer am Objekt im Feld besichtigt/bearbeitet und direkt besprochen.

Die Beteiligten sind aufgefordert, eigene Erfahrungen, auch anhand von Hilfsmitteln (Arbeitsblätter, Werkzeuge, Übungshilfsmittel) einzubringen bzw.

mitzubringen. Deshalb ist es sogar nützlich, dass wir die Sache nicht als «grossen Kurs», sondern in einer nun ca. 15 Personen grossen Gruppe besprechen können. Anschliessend können wir über die Form entscheiden, wie nächstes Jahr vorhandenes Wissen weiterverbreitet werden soll.

Fredi Strasser

Interessierte LeserInnen melden sich direkt bei Fredi Strasser, Leiter Biolandbau – Forschungszusammenarbeit, Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, Telefon 044 377 75 39, E-Mail fredi.strasser@art.admin.ch. Oder sie lesen die nächste Ausgabe von kultur + politik.

Antrag abgelehnt, aber...

Der Bio Suisse-Vorstand hat den Antrag der Fachgruppe Boden, als offizielle Fachkommission der Bio Suisse installiert zu werden (es stand in k+p), dankend abgelehnt. «Die bereinigte Struktur der Bio Suisse kennt keine eigentlichen Fachgruppen, und die Fachkommissionen beschäftigen sich mit Vermarktungs- und nicht mit Grundsatzfragen», schrieb dazu Geschäftsführer Markus Arbenz in einem Brief an Othmar Bernet, aktueller Sprecher und spiritus rector der Fachgruppe Boden. Und: «Ihre Anliegen sieht der Vorstand eher in der Forschung (am FiBL), in der so genannten Spurgruppe des Vorstandes (Think Tank-Gruppe für Visionen und Strategien) oder in der Bildung (z.B. am laufenden Pilotlehrgang) richtig platziert.» Der Vorstand erhebe auch nicht den Anspruch, nun genau zu wissen, wie das Anliegen des Bodens optimal gefördert werden könne. Vielmehr möchte er den Ball zurückgeben und «vorschlagen, dass Sie mit ihren Mitgliedern mit einem Budgetdach von 5000 Franken für das Jahr 2007 konkrete Projekte entwickeln. Diese könnten «solange sie in der von ihnen beschriebenen Stossrichtung wirkungsvoll sind von der Geschäftsstelle (Ansprechperson ist der Geschäftsführer) bewilligt werden.» Der Vorstand der Bio Suisse will die Resultate «nach Rechenschaftsablage» bewerten und dann über das weitere Vorgehen befinden.

bh