

# Kernthemen der Zukunftswerkstatt : das Klima, der Boden und der Markt

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

# Kernthemen der Zukunftswerkstatt: das Klima, der Boden und der Markt

Das Bioforum Schweiz lädt am Dienstag und Mittwoch, 16./17. Januar 2007, zum 14. Möschberg-Gespräch auf den Möschberg ob Grosshöchstetten/Schweiz ein. Das Thema der Zukunftswerkstatt «Landwirtschaft – Werte schaffen mit Land»: Die Zukunft der Landwirtschaft zwischen dem Druck der Ökonomisierung und den ethischen Grundsätzen, die einen nachhaltigen Umgang mit dem Klima, der Energie und dem Boden verlangen. Dies ist nur mit einem Bezug zu den eigenen Wurzeln der Bäuerinnen und Bauern möglich. Für diesen Spagat zwischen unternehmerischem Handeln und sozial und ökologisch nachhaltiger Produktion braucht es ein starkes Selbstverständnis.

## Dienstag, 16. Januar

> Ab 09.00 Uhr

Ankunft, Zimmerbezug, Kaffee

> 09.30 bis 10.30 Uhr

**Eröffnungsreferat/-gespräch «Landwirtschaft der Zukunft – Werte schaffen mit Land» von und mit Bernhard Heindl.**

> 10.30 bis 12.00 Uhr

**Das Konzept einer ethisch-orientierten Landwirtschaft der Zukunft von Hans Ruh und Thomas Gröbly. Die beiden verdichten ihre Thesen zudem speziell in den Kernbereichen Klima, Boden und Markt.**

Zu den Kernthemen Klima, Boden und Markt werden an-

schliessend drei Arbeitsgruppen gebildet, die sich den gesetzten Thesen von Hans Ruh und Thomas Gröbly nicht zuletzt auch im Spannungsfeld der neusten Vorgaben der Avenir Suisse und ihres Entwurfs vom «Befreiten Bauern» annehmen.

> 12.00 bis 13.30 Uhr: Mittag

> 13.30 bis 15.30 Uhr

**Arbeit in den drei Arbeitsgruppen Klima, Boden und Markt.**

> 16.00 bis 16.30 Uhr

**Zwischenbericht aus der Arbeitsgruppe Klima.**

> 16.30 bis 17.30 Uhr

**Fritz Gassmann referiert zum Funktionieren komplexer Systeme am Beispiel Klima.**

> 17.30 bis 18.30 Uhr

**«Die Konsequenzen des Klimawandels für die Landwirtschaft in der Schweiz». Eine Zwischenbilanz von Jürg Fuhrer, Agroscope Reckenholz-Tänikon ART.**

> 18.30 bis 20.00 Uhr

Nachtessen

> 20.00 bis 20.30 Uhr

**Aus der Praxis: Fredi Strasser über seinen klimafreundlichen Bioweinbau mit pilzresistenten Sorten.**

> 20.30 bis 21.00 Uhr

**Aus der Praxis: Biobauer Sepp Braun über seinen nachhaltigen Biolandbau mit geschlossenen Stoff- und Energiekreisläufen.**

> 21.00 bis 22.00 Uhr

**Diskussion mit den Referenten Gassmann, Fuhrer, Strasser und Braun.**

## Sie referieren und intervenieren

**Ruth Genner**, Parteipräsidentin der Grünen Schweiz, VR-Präsidentin bio.inspecta AG.

**Dr. Hans Ruh**, emeritierter Professor für systematische Theologie mit Schwerpunkt Sozialethik der Universität Zürich. Letztes Buch: «Die Zukunft ist ethisch – oder gar nicht. Wege zu einer gelingenden Gesellschaft» (zusammen mit Thomas Gröbly).

**Thomas Gröbly**, gelernter Bauer, heute freischaffender Ethiker aus Baden.

**Dr. Bernhard Heindl**, studierte Philosophie, Psychologie und Anthropologie in Wien und arbeitet seit 1973 freischaffend im österreichischen Mühlviertel. Letztes Buch: «Gründe – Abgründe. Bäuerliche Landwirtschaft im Sog agrarindustrieller Sachzwänge».

**Dr. Fritz Gassmann**, Physiker und Projektleiter «Komplexe Systeme» am Paul-Scherrer-Institut, Villigen.

**Prof. Dr. Jürg Fuhrer**, Leiter der Gruppe Lufthygiene/Klima Agroscope Reckenholz/Tänikon ART, Dozent Uni Bern, Lehrbeauftragter ETH Zürich mit Schwerpunkt Klima/Luft-Landwirtschaft, Mitglied der Eid. Kommission Lufthygiene.

**Jakob Weiss**, freier Sozialwissenschaftler und Teilzeitlandwirt. Letztes Buch: «Das Missverständnis Landwirtschaft – Befindlichkeit, Selbstbild und Problemwahrnehmung von Bauern und Bäuerinnen in unsicherer Zeit», Künznacht.

**Ueli Tobler**, reformierter Pfarrer in Müntschemier BE, Leiter des «Sorgentelefon für Bäuerinnen und Bauern». Letztes Buch: «Elemente des Lebens. Ethik zwischen Natur und Markt».

**Fredi Strasser**, ehemaliger Biobater Strickhof, Bioweinbauer und Leiter Biolandbau Forschungszusammenarbeit Agroscope Reckenholz-Tänikon ART.

**Sepp Braun**, Bioland-Bauer aus Freising, Bayern. Er hat ein faszinierendes Betriebskonzept mit Kompostierung, Minimalbodenbearbeitung, Lebendmulch und Bodenaktivierung umgesetzt.





Seit 75 Jahren bioaktiv: Hans und Maria Müllers Mösberg.

### Mittwoch, 17. Januar

> 09.00 bis 10.00 Uhr

**Rückblick auf den ersten Tag und Zwischenbericht aus den beiden Arbeitsgruppen Boden und Markt.**

> 10.15 bis 12.00 Uhr

**Selbstbild der Bäuerin und des Bauern der Zukunft: Suche nach den eigenen Wurzeln und einem starken Selbstbewusstsein. Eine Bestandesaufnahme mit Ruth Genner (Politik), Ueli Tobler (Seelsorge) und Jakob Weiss (Soziologie).**

> 12.00 bis 13.30 Uhr  
Mittagspause

> 13.30 bis 14.00 Uhr  
**Arbeit in den Arbeitsgruppen. Wie weiter?**

> 14.15 bis 15.45 Uhr  
**Berichte aus den Arbeitsgruppen, Diskussion im Plenum, Festlegen des weiteren Vorgehens.**

> 15.45 bis 16.00 Uhr  
**Schlusswort von Bernhard Heindl.**

## Beschränkte Platzzahl

### Der legendäre Tagungsort:

Das 14. Mösberg-Gespräch findet am 16./17. Januar 2007 im Seminar- und Kulturhotel Mösberg, 3506 Grosshöchstetten, statt. Telefon 0041 31 710 22 22, [www.hotelmoesberg.ch](http://www.hotelmoesberg.ch)

### Gutinvestierte Kosten:

Seminargebühr für zwei Tage: Fr. 185.-, für Mitglieder Bioforum Schweiz Fr. 150.-; Verpflegung und Unterkunft im DZ: Fr. 179.-, Einzelzimmerzuschlag: Fr. 30.-; Verpflegung ohne Übernachtung: Fr. 110.- ohne Abendessen am 1. Tag und Fr. 130.- mit Abendessen am 1. Tag, jeweils aber inklusive allen Pausengetränken, Gipfeli usw.

### Ihre Anmeldung:

Wegen beschränkter Platzzahl bitte im eigenen Interesse sofort, aber je nach Buchungsstand bis spätestens 13. Januar 2007 per E-Mail oder Fax an die Geschäftsstelle Bioforum Schweiz, Wellberg, 6130 Willisau, Telefon und Fax 041 971 02 88, E-Mail: [bio-forum@bluewin.ch](mailto:bio-forum@bluewin.ch); [www.bioforumschweiz.ch](http://www.bioforumschweiz.ch)

*Liebe Leserin, lieber Leser*

«A faire Milch» ist nicht Bio, aber ein gutes Beispiel. «A faire Milch» sind Bäuerinnen und Bauern aus unserem Nachbarland Österreich, die sich zu einem Verbund von unabhängigen MilchproduzentInnen zusammengeschlossen haben. Sie verlangen 10 Cent mehr für Ihre Milch. Sie lassen sich diese 10 Cent auch von den Detaillisten und Grossverteilern nicht mehr nehmen. Im Gegenteil, sie nehmen sie erfolgreich in die Pflicht. Genauso wie die Konsumentinnen und Konsumenten, denen sie griffige Argumente für den Mehrpreis liefern.

Diese guten Gründe lassen sich auf [www.afairemilch.at](http://www.afairemilch.at) nachschauen und wie eine Vorschau auf das 14. Mösberg-Gespräch lesen: «Was spricht für A faire Milch? 100% fair für alle. 100 % Zukunft für unser Land. A faire Milch ist gut für uns alle.

Insbesondere aber fördert der Kauf unsere heimischen Bauern. Denn jeder Liter bringt unseren Bauern bescheidene 10 Cent mehr. 10 Cent mehr, die viel bringen: Sie ermöglichen den Fortbestand von tausenden von Milchbauern in Österreich. > Dadurch wird die Erhaltung unserer grossartigen Kulturlandschaft ermöglicht > Das garantiert einmalige Landschaften für Ihre Naherholung > Der ländliche Raum hat damit Zukunft > Damit helfen Sie, die Qualitätsproduktion der österreichischen Milch zu sichern.»

Das ist es doch! Bäuerinnen und Bauern schaffen mit Landwirtschaft Werte mit Land. Zum Beispiel Lebensmittel wie die Milch, aber auch Gesundheit, intakte Landschaften, Identität, dezentrale Besiedelung, regionale Kultur und Nachhaltigkeit am Markt.

Die moderne Landwirtschaft steht unter einem grossen Rationalisierungsdruck. Viele dieser Werte, die Landwirtschaft schafft, sind bedroht. Der Boden, die Gewässer, Biodiversität, Ressourcen, Landschaften und Klima. Aber auch der heimische Markt. Und die Integrität von Bio und Knospe.

Am 14. Mösberg-Gespräch vom 16. und 17. Januar 2007 sollen Ansätze diskutiert werden, die die (Bio)-Landwirtschaft zukunftsfähig machen; Visionen und Strategien entwickelt werden für den nachhaltigen Umgang mit dem zunehmenden Diktat des lokalen wie globalen Marktes, mit Energie zum Schutz des Klimas, mit dem Schutz des Bodens, seiner Fruchtbarkeit, aber auch mit Fragen nach dem Eigentum und der Raumplanung. Und ganz wichtig: für den Umgang mit dem psychischen und physischen Druck und der Belastung der Beziehungen der Bäuerinnen und Bauern unter sich – privat, regional und global.

Schön, wenn Sie Mitte Jänner auch dabei sind. Auf dem Mösberg, der 2007 übrigens seit 75 Jahren als Kraftort (bio)-bäuerlicher Zukunft und als Treffpunkt entfesselter Bäuerinnen und Bauern dient.

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit.  
Auf a fairenes neues Jahr!



*Hug*

[beathugi@bluewin.ch](mailto:beathugi@bluewin.ch)



# Bio Schwand



Gesucht ab 2008 oder 2009

## PächterIn oder Pächtergemeinschaft

für den Landwirtschaftsbetrieb Bio Schwand in Münsingen bei Bern.

Modern eingerichteter Betrieb mit Milchviehhaltung, Schweinezucht und Ackerbau, 55 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, Wohnraum für zwei Familien. Das Inventar kann von den bisherigen Bewirtschaftern übernommen werden.

Der Betrieb wird jetzt noch konventionell bewirtschaftet und muss auf biologische oder biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt werden. Der Hof liegt in der Agglomeration Bern und soll im Rahmen von Bio Schwand für Besucher zugänglich sein. Zusammenarbeit mit Bildung, Forschung, Verarbeitungs- und Handelsbetrieben an der Bio Schwand ist möglich und erwünscht.

Bitte senden Sie ein Bewirtschaftungskonzept und die üblichen Bewerbungsunterlagen an **Bio Schwand, Postfach, CH-3110 Münsingen.** Weitere Informationen unter [www.bioschwand.ch](http://www.bioschwand.ch)

vatterland

HIER ENTSTEHT  
ZUKUNFT.  
HEUTE – GANZ  
KONKRET.



Am Bärenplatz in Bern.  
[www.vatter.ch](http://www.vatter.ch)



**Setzen Sie ein Zeichen.  
Werden Sie Mitglied.**

Der Verein Bioforum Schweiz vernetzt seit Jahrzehnten Menschen, die mitdenken und mithandeln wollen, wenn es darum geht, ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge zu knüpfen.

Als Mitglied des Bioforums Schweiz setzen Sie mit 60 Franken / 50 Euro jährlich ein persönliches Zeichen. Die Zeitschrift kultur und politik bekommen Sie dafür sechsmal jährlich kostenlos ins Haus geliefert.

Mehr über das Bioforum Schweiz, seine Geschichte und seine heutigen Aktivitäten erfahren Sie auch auf [www.bioforumschweiz.ch](http://www.bioforumschweiz.ch). Wir freuen uns auf Sie.

# Im 250g Beutel – für praktisch perfekten Kaffeegenuss!

Der frisch geröstete Bio Max Havelaar-Café im 250g Beutel sorgt für den praktischen Kaffeegenuss – für Zuhause oder im Büro, einfach perfekt! Fair und direkt vor Ort gehandelt. Mit jeder Tasse helfen Sie unabhängigen Kaffeekleinbauern.

**Neu:** Café Bohnen 250g  
Espresso Bohnen 250g  
Café gemahlen 250g  
Espresso gemahlen 250g

Fritz Bertschi AG, Rührbergstrasse 13,  
CH-4127 Birsfelden, Tel. 061 313 22 00



[www.bertschi-cafe.ch](http://www.bertschi-cafe.ch)