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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 73 (2018)

Heft: 1

Endseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Höfenetzwerk:

An alle, die mehr wollen

Heute ist der Biolandbau anerkannt und stark reglementiert. Er ist aus der Nische herausgewachsen und die Produkte sind im Grossverteiler angekommen. Damit ist der Biolandbau für manche PraktikerInnen auch so ‹gewöhnlich› und irgendwie farblos geworden. Die Zahl jener, für die die heutige Biopraxis irgendwo zu wenig Fleisch am Knochen hat, steigt. Sie wollen mehr beitragen. Sei es in der Tierhaltung, dem Bodenschutz, der Pflanzenzüchtung, in Energiefragen oder sozialem Engagement. Einige steigen bei Demeter ein, für andere ist das aus verschiedenen Gründen nicht der passende Weg.

Hier möchte das Bioforum-Höfenetzwerk eine neue Möglichkeit eröffnen. Die 2010 verfasste ‹Möschberg-Erklärung› zur Landwirtschaft von morgen bildet dabei die Grundlage. **Ähnlich wie in den 60er Jahren sollen sich Bäuerinnen und Bauern wieder treffen und sich austauschen.** Genau wie damals formulieren die Beteiligten als direkt Betroffene selber, was wichtig und nötig wäre und wohin der gemeinsame Weg gehen soll. Der Weg ist das Ziel. Spontan wird sich weiteres entwickeln.

Höfenetzwerk hat bereits eine Tradition beim Bioforum

In den 50er bis 70er Jahren war der Möschberg ein Treffpunkt jener Bäuerinnen und Bauern, die entgegen der offiziellen Landwirtschaftspraxis davon überzeugt waren, dass mit Kunstdüngern und chemischen Pflanzenschutzmitteln keine zukunftsfähige und anhaltend produktive Agrikultur möglich sei.

Bei gemeinsamen Gesprächen setzten sie sich eigene Ziele, tauschten Erfahrungen aus, die auf den eigenen Höfen gemacht wurden, und stärkten und förderten sich gegenseitig auf dem gemeinsamen Weg. Daraus ist schlussendlich der biologisch-organische Landbau entstanden. Die gemeinsamen Treffen auf den beteiligten Betrieben dienten sowohl der Weiterbildung wie auch der «Kontrolle». Gemeinsam konnte sich so die Gruppe alternativer Bauern **trotz grossem Widerstand und Ausgrenzung halten und erstarken.**

Interessiert? Anmeldung noch heute unter 044 520 90 19.

Sh. auch Agenda S. 28 für aktuelle Daten.

Jahreskurs «Landwirtschaft begreifen»

Sabina Tschumi. Was macht das Rüebli schmackhaft? Wie wird Gras in Frischkäse verwandelt? Frisst ein Huhn eigentlich auch Gras? Konsumentinnen und Konsumenten haben spannende Fragen, Bäuerinnen und Bauern haben aufschlussreiche Antworten! Immer mehr Konsument(inn)en interessieren sich dafür, wie Lebensmittel entstehen, woher sie stammen und wie sie sich auf Gesundheit und Umwelt auswirken. Gleichzeitig wissen immer weniger Leute über das Handwerk der vielfältigen bäuerlichen Lebensmittelproduktion Bescheid. **Das Bedürfnis des Austausches zwischen Konsumierenden und Produzierenden ist von beiden Seiten spürbar** und bietet grosse Chancen. Das zeigt mitunter der Erfolg von Projekten der solidarischen Landwirtschaft. Auch Angebote internetbasierter Direktvermarktung und Kampagnen zur Verminderung von Lebensmittelverschwendung werden positiv aufgenommen.

An der Inforama Bio-Schule ist das gesellschaftliche Interesse an einem Austausch zur Landwirtschaft ebenfalls spürbar. Durch ihr Engagement in Bildung und Beratung spielt die Bio-Schule eine wichtige Rolle als Netzwerk-Weberin. Dieses Engagement wird ab Herbst 2018 mit dem neuen Kursangebot ‹Landwirtschaft begreifen› erweitert. **Ein Jahreskurs für Laien, die sich für landwirtschaftliche Praxis interessieren,** für die eine Grundausbildung jedoch zu weit gehen würde. Kursinhalt sind in erster Linie die Veranschaulichung und das Greifbarmachen von wichtigen Themen der hiesigen Landwirtschaft: von Acker- und Gemüsebau über Grünlandbewirtschaftung, Tierhaltung und Betriebsführung, bis zu Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung.

Höfe und Herstellung von Lebensmitteln kennenlernen

Theorie und Anwendung wechseln sich ab. An den Praxistagen werden verschiedene Höfe besucht: vom Klein- bis zum Grossbetrieb, vom vielseitigen Allrounder-Hof bis zur spezialisierten Produktionsstätte, von der Flachlandfarm bis zum Bergbetrieb. Darunter sind viele biologische, aber auch konventionelle Beispiele. Die Hofbesuche ermöglichen den Teilnehmenden direkt mit Bäuerinnen und Bauern und ihren Tätigkeiten in Kontakt zu kommen. Sie dürfen selber melken, Milch und Fleisch verarbeiten, Gemüse und Ackerkulturen pflegen, ernten und verarbeiten, Bäume schneiden, Most herstellen etc. Damit die Teilnehmenden bestmöglich profitieren können, sind die Praxistage so ausgelegt, dass **viele Tätigkeiten auch im Privathaushalt umsetzbar** sind: Konfi und Sirup herstellen, einmachen, Frischkäse herstellen, Brot backen, Setzlinge ziehen und Kräuter verarbeiten. Der Kurs eignet sich also besonders für Personen, die das Gelernte im eigenen Haus und Garten umsetzen möchten, aber auch für Personen, die sich vorstellen können, auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mitzuhelfen.

Die Kursinhalte werden von erfahrenen Fachleuten des Inforamas vermittelt, welche auch in der Grund- und höheren Berufsbildung für Landwirtinnen und Landwirte tätig sind. Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) steuert als Projektpartnerin wertvolle Inhalte zu landwirtschaftsbezogenen Stadt-Land-Themen bei. Dazu gehören Einblicke in die Bereiche solidarische Landwirtschaft und Lebensmittelverschwendung. Somit entsteht eine spannende Verzahnung der verschiedenen Perspektiven von Konsument(inn)en und Produzent(inn)en, von Stadt und Land, von traditionell und neu. Die Inforama Bio-Schule freut sich, diese Perspektiven sichtbar zu machen und miteinander zu kombinieren. Seien Sie herzlich willkommen!

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM
BIO-SCHULE SCHWAND

Kursort: INFORAMA Bio-Schule Schwand, Münsingen
Dauer: 12 Kursblöcke (Fr+Sa) ab 31. August 2018
Infoabend: 4. April 2018, 19:30 Uhr in der Bio-Schule
Kursprogramm und Anmeldung:
www.bio-schule.ch/landwirtschaft-begreifen

HiPP

Das Beste aus der Natur.
Das Beste für die Natur.

Aus Verantwortung für unsere Kinder und eine intakte Umwelt.

Ressource Wasser

Senkung des Wasserverbrauchs um 70% in den letzten 20 Jahren durch technische Innovationen

Nein zu Grüner Gentechnik

Aus ökologischen und ethischen Gründen und zur Erhaltung der biologischen Vielfalt

Erneuerbare Energiequellen

Das langjährige Engagement für den Klimaschutz ist mit dem Deutschen Solarpreis 2011 ausgezeichnet worden.

Klimafreundliche Produktion

CO_2-neutrale Energiebilanz durch den Einsatz erneuerbarer Energien und Unterstützung weltweiter Klimaschutzprojekte

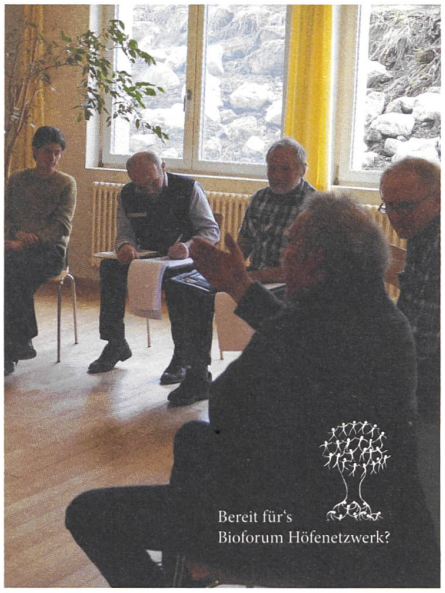
Was vor über 50 Jahren mit dem Bio-Anbau begann, wird in allen Bereichen des Unternehmens gelebt. Der sorgsame Umgang mit Umwelt und Ressourcen, ein respektvolles Miteinander und höchste Qualität sind Anforderungen, mit denen HiPP gewachsen ist und die untrennbar mit dem Namen HiPP verbunden sind. Mit sorgfältig hergestellten Produkten übernehmen wir die Verantwortung gegenüber unseren Kindern und der Umwelt, in der sie groß werden.

Dafür steht der Name HiPP und dafür stehe ich mit meinem Namen.

Claus Hipp

Die Zukunft mitgestalten im Einklang mit der Natur.

Mehr dazu unter www.hipp.ch



1. Höfenetzwerk-Treffen

Am 14. März um 12.00 Uhr in Sargans im Bahnhof Buffet und am 23. März um 12.00 Uhr in Sursee im Wilden Mann finden die ersten Treffen statt. Anmeldung erwünscht.
Für rasch Entschlossene Tel. 044 520 90 19.

Hauptversammlung und Führung durch Forellenzucht Flückiger

Am 2. Juni 2018 von 13.15 bis 17.00 Uhr findet die Hauptversammlung des Bioforums an der Hinterhubelstrasse 9 in 4813 Uerkheim statt. Per 15. März sind die Traktanden, Fahrplan Anfahrt unter *bioforumschweiz.ch/agenda* aufgeschaltet.
Anmeldung an die Geschäftsstelle über Webformular oder *info@bioforumschweiz.ch*.
Wir freuen uns auf Ihr Interesse an diesem spannenden Nachmittag.

Bio-Forellenzucht aus Leidenschaft

Susanne Flückiger. Vor knapp 55 Jahren hat mein Schwiegervater den Bau der heutigen Forellenzucht in Uerkheim in Angriff genommen. Naturweiher wurden aus dem Lehm ausgegraben und sind die beste Voraussetzung für gesunde, schmackhafte Forellen. Seither führen wir die idyllisch gelegene Forellenzucht naturnah, nachhaltig und völlig ohne Einsatz von Chemie. Der Funke der Leidenschaft für die Forellenzucht ist auch auf mich übergesprungen.
Unsere feinen Forellen verkaufen wir direkt ab Hofladen und an verschiedenen regionalen Märkten.
Neben den fangfrischen Forellen und Forellenfilets umfasst das Sortiment auch verschiedene geräucherte Forellenköstlichkeiten, welche in der eigenen Räucherei nach traditionellen Rezepten selbst veredelt werden. Dafür wurden wir 2013 vom Kanton Aargau mit ‹Best of AGriculture› ausgezeichnet.
Die sanft in den Hügel am Waldrand eingebettete Forellenzucht zieht auch viele Besucher an, welche verschiedene Anlässe und Feste – mit oder ohne Führung durch die Anlage – bei uns feiern.
www.bioforellen.ch

Naturweiher für Forellenzucht Foto: S. Flückiger

Impressum

Kultur und Politik erscheint im 73. Jahrgang

Vierteljahreszeitschrift

Herausgeber ist das Bioforum Schweiz

Geschäftsstelle:
Lukas van Puijenbroek
Aebletenweg 32, 8706 Meilen
Telefon 0041 (0)44 520 90 19
info@bioforumschweiz.ch

Redaktion: Nikola Patzel, Wendy Peter
redaktion@bioforumschweiz.ch

Redaktionskommission:
Christian Gamp, Sonja Korspeter, Nikola Patzel, Wendy Peter, Jakob Weiss

Gestaltung: Lukas van Puijenbroek

Fotos: Siehe Quellenangaben

Inserate:
inserate@bioforumschweiz.ch

Mitgliederbeitrag inklusive Abo:
SFr. 60 bis 100 / 50 bis 90 Euro
Auslandsabo ohne Mitgliedschaft: 40 Euro

Druck: Druckerei Schürch AG, Huttwil

Redaktionsschluss für K+P 2/18:
15. Mai 2018

Für aktuelle Infos:
www.bioforumschweiz.ch
www.bioforumschweiz.ch/agenda

Ich/wir werde/n Mitglied des Bioforums Schweiz.
Die Mitgliedschaft beinhaltet das vierteljährlich erscheinende «Kultur und Politik».

☐ als Einzelmitglied für 60 Franken / 50 Euro im Jahr (oder Abo ohne Mitgliedschaft: 40 Euro)
☐ als Familie für 80 Franken / 70 Euro im Jahr.
☐ als Firma oder Institution für 100 Franken / 90 Euro im Jahr.

Vorname: | Vermittelt durch:

Nachname:

Strasse / Nr.:

PLZ / Wohnort:

E-Mail: Unterschrift:

Bitte Talon ausschneiden und einsenden an:
Bioforum Schweiz, Aebletenweg 32, 8706 Meilen

P.P.
CH-8706 Meilen
DIE POST