

# BC BEITRÄGE CONTRIBUTIONS

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.

MAGAZINE POUR LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE, DEMETER.



**3**

MAI 2017  
MAI 2017

NEUE SERIE:  
DIE PRÄPARATE  
NOUVELLE SERIE:  
LES PREPARATIONS



Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft / Association pour la Biodynamie

## Einladung zur Hauptversammlung Convocation à l'Assemblée générale

am Sonntag 2. Juli 2017, 10.30 / dimanche, le 2 juillet 2017, 10h30

auf dem Ekkharthof, 8574 Lengwil TG; Détails werden in der Einladung bekannt gegeben  
Lieu: Ekkharthof, 8574 Lengwil (TG); plus de détails suivront dans l'avis de convocation

Kaffee und Gipfeli beim Eintreffen / Café et croissants à l'arrivée

### Traktanden / Points de l'ordre du jour

Statutarisches / Points statutaires

Kommission für Richtlinienfragen / Commission pour les directives  
Wahlen / Élections

Richtlinien für die Legehennenhaltung / Cahier des charges relatif à l'élevage de poules pondeuses

Informationen: Ausbildung / Generationen-Projekt  
Informations: Formations / Projet intergénérationnel

### Nachmittag / Après-midi

Rundgang auf dem Betrieb / Visite guidée de la ferme

L'Assemblée se tient en allemand.

Si vous avez besoin d'une interprétation de l'allemand vers le français, veuillez-nous le faire savoir au plus tard jusqu'au 22 juin.

Verein für biologisch dynamische Landwirtschaft, 4410 Liestal / Association pour la Biodynamie, 4410 Liestal  
061 706 96 43 / info@demeter.ch / www.demeter.ch



## 20 neue Demeter-Betriebe! 20 nouveaux domaines agricoles Demeter!

Auf Anfang Jahr haben 20 Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz mit zusammen 415 Hektaren auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Damit gibt es neu 279 Demeter-Betriebe im Land. Die «Beiträge» wünschen allen Neuen einen guten Start – und auch allen Alten frohes Gedeihen!

Au début de l'année, 20 domaines agricoles suisses avec une surface cumulée de 415 hectares se sont reconvertis à la biodynamie. La Suisse compte désormais 279 domaines agricoles Demeter. «Contributions» souhaite à tous les nouveaux arrivants un bon démarrage – et aussi aux anciens un épanouissement joyeux!

### Neue Demeter-Betriebe ab Anfang 2017 Nouveaux domaines agricoles Demeter dès le début de 2017

Aebi Alvar, 4223 Blauen  
Aeschlimann Pascal, 2400 Le Prévoux  
Bammert-Kunz Alois und Natalie,  
6133 Hergiswil  
Bommeli Samuel, 8762 Schwanden  
Brem Stefan und Renate, 5462 Siglistorf  
Carigiet Gion und Brita Klas, 7164 Dardin  
Dexl Christian, 2514, Ligerz (Weinbau)  
Flükiger Thomas, 3465 Dürrenroth

Hofstetter-Müller Gerhard und Anna,  
7553 Tarasp  
Imhof Hansjürg, 8603 Schwerzenbach  
Joerges Sabine, 7428 Tschappina  
Kalt Thomas, 2712 Le Fuet  
Kaufmann Antoine, 4147 Aesch (Weinbau)  
Lanz Andreas, 3612 Steffisburg  
Marty-Böhi Thomas und Daniela,  
9533 Kirchberg  
Perret Odile et Blaise, 2036 Cormondrèche  
(viticulture)  
Richli Andreas, 8218 Osterfingen  
Roth Jacques, 1983 Evolène  
Rüegg-Egli Viktor und Käthi, 3454 Sumiswald  
Weber Roland, 8212 Neuhausen am Rheinfall

## Inhalt Sommaire

- 4** BIODYNAMIK. Die Präparate  
**BIODYNAMISME.**  
Les préparations
- 8** DEMETER. Workshops  
**DEMETER. Ateliers**
- 10** VERARBEITUNG.  
Sennerei Bachtel  
**TRANSFORMATION.**  
Laiterie Bachtel
- 14** VERARBEITUNG.  
Die Eudoxos-Mühle  
**TRANSFORMATION.**  
Le moulin Eudoxe
- 16** GARTEN JARDIN
- 18** KOSMOS COSMOS
- 20** BETRACHTUNG. Pfingsten  
**CONTEMPLATION. Pentecôte**
- 22** KOCHEN CUISINE
- 24** KURZPROTOKOLL  
**PROCES-VERBAL RESUME**



### Impressum

**BEITRÄGE – Magazin zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, Demeter.**

Erscheint 6-mal jährlich. 65. Jahrgang.

#### Herausgeber.

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal  
Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44,  
E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)

#### Abonnement.

Schweiz Fr. 58.–, Ausland € 57.–  
Weitere Informationen und Adressen auf Seite 27

### Impressum

**CONTRIBUTIONS – Magazine pour la promotion de l'agriculture biodynamique, Demeter.**

Parution 6 fois par an. 65<sup>ème</sup> année.

#### Editeur.

Association pour la Biodynamie, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal  
tél. 061 706 96 43, fax 061 706 96 44,  
courriel [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)

#### Abonnement.

Suisse Fr. 58.–, étranger € 57.–  
Pour de plus amples informations et les adresses voir page 27

## Willkommen

**Marianne Haeni** | Welche Jahreszeit ist die schönste? Je älter ich werde, desto weniger kann ich mich für eine entscheiden. Spezielle Momente in meinem Leben verbinde ich eng mit der jeweiligen Jahreszeit, und so erhalten diese Erlebnisse einen besonderen Klang in mir. Ich wandle mit einem inneren Jahreszeiten-Bilder-Erlebnisbuch durch den Jahreslauf. Laufend kommen neue Bilder dazu.

Seit einigen Jahren versuche ich sehr bewusst, die Momente der Veränderung im Jahreslauf, die Übergänge, zu erkennen. Was zeigt sich mir? Was verändert sich? So ist in mir eine ganz neue Beziehung zum Frühling gewachsen. Es begeistert mich jedes Jahr erneut, wenn die Frühlingssonne die Pflanzen und Bäume durchwärmt, wenn der Boden auftaut und bald darauf die ersten Blumenspitzen sich aus der Erde recken und die Zirkulation der Säfte in den Pflanzen beginnt.

Wenn dann die Äste der Bäume kleine «Buckel» kriegen, diese grösser werden und eines Tages aufplatzen, damit sich die Blätter entfalten können, dann erlebe ich einen mystischen Moment. Ein vollständiges Blatt ist da, aber wie kommt es dahin? Alles Werden und Vergehen auf Erden vereint sich in diesem Augenblick zu etwas Einzigartigem. Ehrfurcht und Dankbarkeit steigen in mir auf aus dem sich mir hier Offenbarenden und gleichwohl Verborgenbleibenden.

Das Blatt ist vollständig ausgebildet, aber noch ganz gefaltet. Langsam breitet es sich in den nächsten Tagen aus. Bis zum Herbst wird sich seine Farbe von hellem Grün zu Dunkelgrün verändern, bevor es seinen luftigen Platz verlässt und herbstlich bunt zu Boden fällt. Dann wird der Herbstwind es durch die Luft wirbeln und wegtragen zu neuem Wandel, zu neuem Werden.

## Bienvenue

**Marianne Haeni** | Quelle est la saison la plus belle? Plus je prends de l'âge et plus je me sens incapable de faire un choix. J'associe les moments particuliers de ma vie étroitement à la saison correspondante. Ces événements se voient doter d'un son spécial en moi. Je parcours le cours de l'année avec un livre d'images d'événements saisonniers intériorisés qui est sans cesse complété de nouvelles images.

Depuis quelques années, je tente de reconnaître très consciemment les instants de changement, les transitions dans le cours de l'année. Qu'est-ce que je vois? Qu'est-ce qui change?

C'est ainsi qu'en moi a évolué une relation toute nouvelle au printemps. Chaque année, je m'enthousiasme à nouveau lorsque le soleil printanier réchauffe les plantes et les arbres et dégèle le sol et que sous peu les premières fleurs surgissent de la terre et

que la circulation des sèves des plantes commence.

Lorsque les branches d'arbres se couvrent de petites «bosses» qui grandissent et éclatent un jour pour laisser apparaître les feuilles, je vis alors un moment mystique. Une feuille entière est là, mais comment y parvient-elle? Tout devenir et toute décomposition sur Terre se réunit en ce moment en quelque chose d'unique. Ce qui ici se manifeste et reste en même temps dissimulé fait naître en moi de la révérence et de la reconnaissance.

La feuille est complètement formée, mais elle encore toute pliée. Elle se déploie lentement dans les jours à venir. Sa couleur vert clair va se muer en vert foncé en automne, avant qu'elle quitte sa demeure aérée et qu'elle tombe par terre avec des couleurs automnales. Alors le vent d'automne va la faire tourbillonner dans l'air et l'emmener vers le changement, vers un nouveau devenir.



(Bild/Photo: Heinz Iseli)

**DEMETER.** Nein, die Präparate stehen nicht einfach *bereit*, wie das lateinische *paratus* nahelegt. Dieses «Herzstück der biologisch-dynamischen Landwirtschaft» verlangt nach vertiefter Auseinandersetzung. Nach einer individuellen Auseinandersetzung. Der offene Austausch über die individuell unterschiedlichen Herangehensweisen kann aber jedem und jeder Einzelnen und der Bewegung insgesamt helfen, die Präparatearbeit weiterzuentwickeln. Die Sektion für Landwirtschaft hat eine 260-seitige Studie zum Umgang mit den Präparaten erarbeitet. Ambra Sedlmayr vermittelt die Untersuchung in einer neuen «Beiträge»-Artikelserie.

# Präparate: vierzehn Herstellende, vierzehn Herangehensweisen

**Ambra Sedlmayr** | Die Sektion für Landwirtschaft bemüht sich, die forschende Gesinnung – im Sinne der Suche nach Wahrheit – in der biodynamischen Bewegung zu stärken. Ein wichtiges Arbeitsgebiet hierbei sind die biologisch-dynamischen Präparate. Die Präparate zu erforschen und klare Aussagen über ihre Herstellung und Anwendung abzuleiten, ist eine besondere Herausforderung. Jede Landwirtin, jeder Landwirt ist gefragt, aus eigenen Beobachtungen, Erfahrungen und Forschungen ein persönliches Verständnis der Präparate zu erringen. Der offene Austausch mit anderen kann

diese Arbeit befruchten. Grundbedingung hierfür ist die Toleranz gegenüber unterschiedlichen Herangehensweisen: Nur in einem ermutigenden und akzeptierenden Umfeld kann ein offener Austausch gedeihen, der zu Weiterentwicklung und Vertiefung führt.

Um diesen Austausch zu fördern und die Präparatearbeit der Landwirte anzuregen, hat die Sektion für Landwirtschaft eine Studie\* durchgeführt, in welcher vierzehn Präparatehersteller und ihre Arbeit vergleichend erhoben wurden. Unter Einbezug der Herstellerinnen und Hersteller sowie der sozialen und ökologischen Bedingungen des Hofes wurden

die unterschiedlichen Herangehensweisen an die Präparatearbeit in ihrem Kontext verständlich. Die vierzehn Porträts können inspirieren, eigene Fragen beleuchten, neue Fragen aufwerfen und Mut machen, den persönlichen Weg mit den Präparaten authentisch zu gehen.

In einer Serie von Artikeln in den «Beiträgen» sollen die Ergebnisse der Studie, Präparat für Präparat, aufbereitet werden, um wertvolle Gesichtspunkte und Erfahrungen vorzustellen und als Anregung zur Auseinandersetzung mit der eigenen Praxis. Zur Einführung werden hier einige übergeordnete Ergebnisse der Studie zusammengefasst.

Die Studie zeigt, dass viele Menschen eine Art Einschnitt, einen Wandel in ihrer Biografie erleben, wenn sie zum ersten Mal den Präparaten oder der biodynamischen Landwirtschaft begegnen. Mit unserem Wahrheitsgefühl können wir die Präparate als sinnhaft erfassen, obschon sich diese Erkenntnis (noch) nicht naturwissenschaftlich nachvollziehen lässt. Nennen wir als Beispiele die Präparateexperten Andrea D'Angelo aus Brasilien und Carlo Noro aus Italien: Als Andrea D'Angelo das erste Mal in einem Kurs die Präparateherstellung erlebte, spürte sie eine derartige Lebendigkeit und Zukünftigkeit, dass sie sich entschloss, die Präparatearbeit für den biodynamischen Verein in Brasilien zu übernehmen. Carlo Noro las im Land-

## Präparatearbeit: Thema an der Landwirtschaftlichen Tagung 2018

Die neue Serie zu den biologisch-dynamischen Präparaten kann auch die Vorbereitung für die Landwirtschaftliche Tagung 2018 unterstützen. Dort soll der tolerante Austausch anhand der persönlichen Verortung der Einzelnen zu neuen fruchtbaren Einsichten führen, um die Präparatearbeit – das Herzstück der biodynamischen Landwirtschaft – zu stärken.

Wir sind eingeladen, uns folgende Fragen zu stellen:

1. Welche Erlebnisse führten mich zur Arbeit mit den Präparaten? Was sprach mich an?

2. Wann und unter welchen Umständen habe ich subtilere Qualitäten der Präparate erleben können?
3. Welche Absichten, welche Zielsetzungen verbinde ich mit der Präparatearbeit?
4. Welche Aspekte der Präparatearbeit sind mir besonders wichtig oder in meiner Praxis am meisten ausgeprägt: handwerkliche Praxis, soziale Dimension, geistige Vertiefung?
5. Vor welche Herausforderungen und Fragen stellen mich die Präparate?
6. Welche Wege gehe ich, um Antworten auf meine Fragen zu den Präparaten zu finden?

wirtschaftlichen Kurs über die Präparate, als er noch ein Bankangestellter war. Er fing sofort an mit Versuchen, die Präparate selbst herzustellen, und orientierte sein Leben neu; heute arbeitet er hauptberuflich in der Präparateherstellung.

«Die Präparate fordern die Landwirte heraus, höhere seelische Fähigkeiten zu entwickeln, denn ohne diese bleiben ihre Fragen zu den Präparaten unbeantwortet», erklärt Antoine Fernex aus dem Elsass – «Und die Fragen sind gross ...» Darüber sind sich viele Hersteller einig: Die Präparate wirken nicht nur auf die Erde und die Pflanzen, sie wirken auch auf uns, indem sie unsere innere Entwicklung anregen. Die Suche nach einem Verständnis der Präparate führe zu einem intimeren Begreifen der Natur, was uns zu immer besseren Landwirten machen könne, ist Antoine Fernex überzeugt.

Die vierzehn Fallstudien brachten eine Vielfalt an Methoden zutage, die angewandt werden, um die eigene Präparatearbeit weiterzuentwickeln. Eine der wichtigsten Rollen spielt hierbei die praktische Arbeit: Das Tun und das Beobachten der Ergebnisse erschliesst Jahr für Jahr neue Erkenntnisse, die sich in die Praxis der nächsten Jahre integrieren lassen. Auch die phänomenologisch-goetheanistische Pflanzenbetrachtung ist zentral, insbesondere um zu einem vertieften Verständnis der Kompostpräparate zu gelangen, die sonst, da sie zusammen im Komposthaufen wirken, kaum zu ergründen und unterscheiden sind. Einige Regionalgruppen griffen die Bildekräfteforschung auf, im Bemühen, die Qualität und Wirksamkeit der Präparate wahrzunehmen. Einzelpersonen nutzten die meditative Arbeit. – Natürlich kann man auch die praktische Arbeit mit den Präparaten auf eine meditative Weise angehen.

Einige Präparatehersteller führen naturwissenschaftliche Versuche durch, um die Wirksamkeit der Präparate oder ihre Besonderheiten nachzuweisen. So entdeckte Binita Shah aus Indien eine grosse Menge des Pflanzenhormons Indolessigsäure im Fladenpräparat, das Kleinbauern in Indien oft benutzen, um die Kompostpräparate zu «strecken». Angela Hofmann aus Ägypten entdeckte zusammen mit Forschenden, dass das Hornkieselpräparat die stärksten Wirkungen entfaltet, wenn es dreimal nacheinander ausgebracht wird, wenn der



Zur Datenerhebung wurden die Präparatehersteller auf den Höfen besucht. Die Forschenden führten Interviews und nahmen an der Präparatearbeit teil. Hier Maja Kolar im Gespräch mit Carlo Noro.

Pour collecter des données, les chercheurs ont visité les producteurs de préparations à la ferme et les ont interviewés. Ils ont participé au travail avec les préparations. Voici Maja Kolar en train de discuter avec Carlo Noro.

(Bilder/Photos: Sektion für Landwirtschaft)

Mond in einer Konstellation desselben Elements ist. Beispiel: Ausbringen bei Mond in Fische, Krebs und Skorpion.

Die Studie zeigte drei Dimensionen oder Säulen, welche die Präparatearbeit tragen:

- a) die handwerkliche Praxis,
- b) die soziale Einbettung/Zusammenarbeit,
- c) die geistige Vertiefung.

Diese drei Dimensionen können sich durchdringen und werden unterschiedlich gewichtet, was zu Variationen in der Präparatearbeit führt. Andreas Würsch aus dem Kanton Nidwalden ist ein Präparateexperte, der alle drei Dimensionen mit grosser Hinwendung in Einklang gebracht hat. Würsch nähert sich dem Wesen der Präparate durch meditative Arbeit; er ist sehr engagiert in der geistigen Vertiefung seiner Präparatearbeit. Und er legt grossen Wert auf sorgfältige Arbeit bei der Präparateherstellung, möchte nur die allerbesten Zutaten verwenden. Als Mitglied einer Regionalgruppe ist er jedoch nicht stur: Er sieht die Präparateherstellung in der Gruppe als einen Schulungsweg, auf

welchem jedes Gruppenmitglied neue Fähigkeiten entwickeln kann. Wichtiger als seine hohen Qualitätsanforderungen ist ihm, dass jedes Mitglied positive Erfahrungen mit den Präparaten machen kann.

Zur Autorin

Die Agrar- und Umweltsoziologin Ambra Sedlmayr war von 2012 bis 2016 Mitarbeiterin der Sektion für Landwirtschaft. Jetzt ist sie freiberuflich in der Beratung und Weiterbildung für soziale Fragen in der Landwirtschaft tätig. Kontakt: E-Mail [ambra@posteo.pt](mailto:ambra@posteo.pt)

\* Die Studie steht auf [www.sektion-landwirtschaft.org](http://www.sektion-landwirtschaft.org) in deutscher und englischer Sprache zum kostenlosen Herunterladen bereit:

Sedlmayr, Ambra; van Leewen, Anke; Schönfelder Johanna; Kolar, Maja; Ingold Reto; Hurter, Ueli

- The biodynamic preparations in context: Individual approaches to preparation work. August 2016

- Die biodynamischen Präparate im Kontext: Individuelle Zugänge zur Präparatearbeit. Februar 2017

**DEMETER. Non, les préparations ne sont pas tout simplement prêtes, comme le suggère paratus en latin. Cette «clé de voûte de la biodynamie» demande une réflexion approfondie, une réflexion personnelle. Mais les échanges de vues ouverts sur les approches différentes peuvent aider tout un chacun et l'ensemble du mouvement à faire progresser le travail avec les préparations. La Section d'agriculture a mené une étude de 260 pages sur l'interaction avec les préparations. Ambra Sedlmayr présente l'enquête dans la nouvelle série d'articles de «Contributions».**

# Préparations: Quatorze producteurs, quatorze approches différentes

**Ambra Sedlmayr** | La Section d'agriculture s'efforce de renforcer l'esprit de recherche – au sens de la recherche de la vérité – au sein du mouvement biodynamique. À cet égard, les préparations biodynamiques constituent un domaine de travail important. C'est un défi particulier d'explorer les préparations et d'en dériver des affirmations claires au sujet de leur élaboration et utilisation. Chaque agriculteur est invité à parvenir, par ses propres observations et expériences, à une compréhension personnelle des préparations. L'échange franc avec autrui peut féconder ce travail. La tolérance à l'égard d'approches différentes est indispensable: Ce n'est

que dans un climat d'encouragement et d'acceptation qu'un échange franc peut s'épanouir et mener à un développement ultérieur et à un approfondissement.

Pour favoriser cet échange et stimuler le travail avec les préparations des agriculteurs, la Section d'agriculture a mené une étude\* recensant quatorze producteurs de préparations et en contrastant leur travail. En prenant en compte tous les producteurs ainsi que les conditions sociales et écologiques de leur ferme, les différences d'approche en matière de travail avec les préparations sont rendues compréhensibles dans leur contexte. Les quatorze portraits peuvent inspirer, éclairer nos questions, soulever de

nouvelles questions et encourager à emprunter de façon authentique un chemin personnel vers une meilleure compréhension des préparations.

«Contributions» s'apprête, à travers une série d'articles, à mettre en évidence les résultats de l'étude pour chaque préparation afin de présenter des aspects et expériences précieux et stimuler la réflexion sur notre propre pratique. Certains résultats généraux de l'étude sont résumés à titre introductif.

L'étude montre que beaucoup de personnes ressentent une sorte de césure, une évolution dans leur biographie lorsqu'elles rencontrent pour la première fois les préparations ou la biodynamie. Notre intuition de la vérité nous permet de donner un sens aux préparations, même si cette perception ne peut pas (encore) être prouvée de manière scientifique. Citons les exemples des experts de préparations Andrea D'Angelo du Brésil et Carlo Noro d'Italie: Quand Andrea D'Angelo a pour la première fois suivi un cours sur les préparations, elle a ressenti une telle vivacité et promesse d'avenir qu'elle a décidé d'assumer le travail avec les préparations pour l'association biodynamique au Brésil. Carlo Noro a découvert les préparations en lisant le Cours aux agriculteurs lorsqu'il était encore employé de banque. Il s'est tout de suite mis à expérimenter et élaborer lui-même les préparations, et a redéfini sa vie; son activité professionnelle prin-

## Le travail avec les préparations: thème du Congrès agricole 2018

La nouvelle rubrique vouée aux préparations biodynamiques peut aussi soutenir la préparation du Congrès agricole 2018. Les échanges s'y déroulant doivent, en fonction des repères de tout un chacun, déboucher dans de nouvelles compréhensions fructueuses renforçant le travail avec les préparations – la clé de voûte de la biodynamie.

Nous sommes invités à nous demander les questions suivantes:

1. Quelles expériences m'ont amené à travailler avec les préparations? Qu'est-ce qui m'a interpellé?
2. Quand et dans quelles circonstances

j'ai pu vivre des qualités plus sublimes des préparations?

3. Je poursuis quelles intentions et quels buts avec le travail avec les préparations?
4. Quels aspects du travail avec les préparations sont particulièrement importants pour moi ou le plus accentués lors de ma pratique: la pratique artisanale, la dimension sociale, l'approfondissement spirituel?
5. Quels défis et questionnements les préparations me posent-elles?
6. Quelles voies parcourir pour trouver des réponses à mes questions au sujet des préparations?

cipale porte à présent sur l'élaboration de préparations.

«Les préparations mettent les agriculteurs au défi, en les poussant à améliorer leurs capacités spirituelles, car en l'absence de celles-ci leurs questions au sujet des préparations restent sans réponse», explique Antoine Fernex d'Alsace – «Et les questions sont de taille...» Un bon nombre de producteurs s'accorde à dire: Les préparations n'agissent pas que sur la terre et les plantes, elles agissent aussi sur nous en stimulant notre développement intérieur. La recherche d'une compréhension des préparations mène à une compréhension plus intime de la nature, ce qui peut faire de nous de meilleurs agriculteurs, voici la conviction d'Antoine Fernex.

Les quatorze études de cas ont fait apparaître une multitude de méthodes qui sont appliquées à faire avancer le travail avec les préparations. Le travail pratique joue un rôle majeur: l'action et l'observation des résultats dégagent, année après année, de nouvelles connaissances qui peuvent être intégrées à la pratique pour les années à venir. L'observation phénoménologique-goethéenne des plantes est également cruciale, surtout pour parvenir à une meilleure compréhension des préparations pour les composts, qui sinon, car elles agissent en symbiose dans le tas de compost, ne pourraient à peine être analysées et distinguées. Quelques groupes régionaux ont repris la recherche sur les forces formatrices dans le souci de percevoir la qualité et l'efficacité des préparations. Certains in-



Andreas Würsch explique l'élaboration de la préparation de bouse de corne lors d'une réunion du groupe régional de Suisse centrale.

Andreas Würsch erklärt die Herstellung des Hornmistpräparates während eines Treffens der Innerschweizer Regionalgruppe.



L'expérience qui découle du travail avec les préparations aide, année après année, à affiner la pratique artisanale.

Die Erfahrungen in der Präparatearbeit helfen, die handwerkliche Praxis Jahr für Jahr zu verfeinern. (Bilder/Photos: Section d'Agriculture)

dividus ont emprunté la voie du travail méditatif. – Bien sûr, il est aussi possible d'aborder par une démarche méditative le travail pratique avec les préparations. Un nombre de producteurs de préparations réalise des essais scientifiques pour démontrer l'efficacité des préparations ou leurs spécificités. En occurrence, Binita Shah d'Inde découvrit une grande quantité de l'hormone végétale acide indole acétique dans la préparation à base de compost de bouse de vache que les petits agriculteurs utilisent souvent pour «couper» les préparations pour les composts. Angela Hofmann d'Égypte découvrit avec d'autres chercheurs que la préparation silice de corne déploie les effets les plus nets quand celle-ci est épanchée trois fois de suite lorsque la lune se trouve dans une constellation du même élément. À titre d'exemple: épanchage lorsque la lune se trouve dans le Cancer, le Scorpion et les Poissons.

L'étude a montré que le travail avec les préparations repose sur trois dimensions ou piliers:

- a) la pratique artisanale,
- b) l'intégration sociale/la coopération,
- c) l'approfondissement spirituel.

Ces trois dimensions peuvent s'imbriquer et sont pondérées différemment, ce qui entraîne des variations dans le travail avec les préparations. Andreas Würsch du canton de Nidwald est un expert des préparations qui a concilié harmonieusement et avec dévouement toutes ces trois dimensions. Würsch se rapproche méditativement de l'essence des préparations; il est très impliqué dans

l'approfondissement spirituel en rapport avec le travail avec les préparations. Et il est particulièrement attentif à prendre minutieusement soin de l'élaboration des préparations, ne souhaitant utiliser que les meilleurs ingrédients. Mais pour autant, en tant que membre d'un groupe régional, il n'est pas tétu: À ses yeux, l'élaboration de préparations en groupe est un cheminement qui permet à chaque membre du groupe de développer de nouvelles facultés. Plus important que le respect d'exigences de qualité élevées est que chacun puisse faire des expériences positives avec les préparations.

\* L'étude peut être téléchargée gratuitement en allemand et en anglais sur le site de la Section d'agriculture [www.sektion-landwirtschaft.org](http://www.sektion-landwirtschaft.org):

Sedlmayr, Ambra; van Leewen, Anke; Schönfelder Johanna; Kolar, Maja; Ingold Reto; Hurter, Ueli

- The biodynamic preparations in context: Individual approaches to preparation work. Août 2016
- Die biodynamischen Präparate im Kontext: Individuelle Zugänge zur Präparatearbeit. Février 2017

À propos de l'auteure

La sociologue rurale et environnementale Ambra Sedlmayr était collaboratrice au sein de la Section d'agriculture de 2012 à 2016. Elle exerce à présent une activité indépendante dans le domaine du conseil et de la formation continue en matière d'enjeux sociaux liés à l'agriculture.

Contact: courriel [ambra@posteo.pt](mailto:ambra@posteo.pt)

**DEMETER.** Walter Stappung hat die sechs biologisch-dynamischen Düngerpräparate erforscht. Und zwar umfassend: Er studierte die Fachliteratur seit 1924, befragte Praktikerinnen und Forscher in aller Welt, dokumentierte die vielfältigen Herstellungsweisen. Nun ist sein Lebenswerk erschienen. Es dürfte für einige Zeit *das* Präparatebuch bleiben.

# Gesamtschau der Düngerpräparate

**Barbara Steinemann** | Auf Anfrage einiger Menschen, die ein erweitertes Verständnis der Landwirtschaft suchten, hielt Rudolf Steiner 1924 in Koblenz den Landwirtschaftlichen Kurs. In grossen Bögen und Bildern, bis hin zur Aufgabe verschiedener chemischer Stoffe in der Natur, zeigte er, wie die Zusammenhänge neu verstanden werden können.

Steiner gab dabei auch Hinweise für die biodynamischen Präparate. Es sind Neuschöpfungen, bei denen die Kräftewirksamkeit bestimmter Pflanzen erweitert wird, mit entsprechenden Hüllen tierischen Ursprungs. Sechs verschiedene Präparate dienen dazu, den Dünger zu beleben und zu aktivieren und dadurch ein gesundes, vitales Pflanzenwachstum anzuregen. Ein siebtes Präparat unterstützt die Pflanzen beim Umgang mit den Lichtkräften und

trägt zur Bildung von besserer Nahrungsqualität bei. Das achte Präparat regt die Bodenprozesse an und ermöglicht einen aktiven, nachhaltigen Humusaufbau.

Walter Stappung hat es sich zur Lebensaufgabe gemacht, die Vielfalt der Herstellung der sechs Düngerpräparate kennenzulernen und zu dokumentieren. Er reiste in die verschiedensten Teile der Welt, um sich mit Praktikern und Forscherinnen auszutauschen, und verbrachte viele Wochen in staubigen Archiven, um zusammenzutragen, was alles erprobt und weiterentwickelt wurde in den fast hundert Jahren, seit diese Präparate entstanden sind.

Ich empfinde dieses dicke goldene Buch als ein Riesengeschenk! Sorgfältig geordnet finde ich zu jedem Thema um die Präparate eine breite Palette von Aussagen, Gedanken, Erfahrungen und

ganz praktischen Anleitungen von Menschen aus der ganzen Welt. Das Werk ist bestückt mit sehr guten Fotos und anschaulichen Zeichnungen. Ich kann es irgendwo aufschlagen, es ist immer interessant!

Walter Stappung hat immer wieder wertvolle persönliche Kommentare eingefügt, genährt durch seine jahrelange Auseinandersetzung mit dem Thema und seiner guten Beobachtungsgabe.

Mit diesem Buch ist eine einzigartige Möglichkeit gegeben, uns auf umfassende Weise in die Thematik zu vertiefen und unser ganz persönliches Verhältnis in der Anwendung, im Ausprobieren immer wieder neu zu finden. Ich empfehle allen interessierten Menschen, diesem goldenen Buch einen Platz zu geben, wo es schnell zur Hand ist, und es aktiv zu nutzen.

## Stappungs Werk in zwei Bänden

– Stappung, Walter. Die Düngerpräparate Rudolf Steiners: Herstellung und Anwendung. 632 Seiten, Format A4, mit 280 Fotos, Tabellen und Zeichnungen, Geleitwort von Dr. Uli Johannes König. Selbstverlag 2017, Fr./€ 112.–, ISBN 978-3-9521944-3-0

Dazu **als Anhang separat** erschienen:

– Stappung, Walter. Die Düngerpräparate Rudolf Steiners (...): Anhang: Bibliographie. 116 Seiten, Format A4. Selbstverlag 2017, Fr./€ 35.–, ISBN 978-3-9521944-4-7

**Hauptteil und Anhang zusammen:**

Fr./€ 128.–,  
ISBN 978-3-9521944-5-4



## Erhältlich

– beim Autor:  
Walter Stappung,  
Längimoosstrasse 6,  
3075 Rüfenacht,  
E-Mail [WStappung@yahoo.com](mailto:WStappung@yahoo.com),  
Tel. 031 832 62 68  
– im Buchhandel  
– über [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) →  
Shop (für Bäuerinnen und Bauern mit Benutzerkonto)  
– Auslieferung für Deutschland und Österreich: Forschungsring e.V., Brandschneise 5,  
D-64295 Darmstadt,  
[www.forschungsring.de](http://www.forschungsring.de),  
Tel. 0049 6155 84 62 10



## Ausschreibung: Projekte zur biodynamischen Saatgutzüchtung

Seit Jahren unterstützt der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft verschiedene Züchtungsinitiativen für den biologisch-dynamischen Anbau in der Schweiz. Nun hat der Verein aus dem FondsGoetheanum Gelder erhalten, welche in die Förderung der biodynamischen Saatgutzüchtung in der Schweiz fließen sollen.

Mit dieser Ausschreibung möchten wir herausfinden, welche Projekte zur Saatgutzüchtung in der Schweiz bereits laufen oder in der Planungsphase sind und für die Förderung infrage kommen. Die Ausschreibung richtet sich an Personen, die in einem Projekt stehen, welches die Züchtung von biodynamischem Saatgut zum Ziel oder Inhalt hat – sei es für Getreide, Gemüse, Futterbau, Früchte ...

Nach der Projekteingabe bis Ende September wird der Vorstand die Anträge prüfen und über die Vergabe der Gelder entscheiden. Wir freuen uns auf zahlreiche Projekte. Jeder Antrag wird beantwortet.

- › Einzelheiten zu den benötigten Unterlagen für die Projekteingabe finden Sie unter [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) → Intranet → Verein/Informationen.
- › Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen bis 30. September 2017 an:  
Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft,  
Burgstrasse 6,  
4410 Liestal,  
E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)

## Appel de soumissions de projets de sélection de semences biodynamiques

L'Association pour la Biodynamie soutient depuis des années diverses initiatives de sélection de semences biodynamiques en Suisse. L'Association vient de recevoir des fonds du Fonds-Goetheanum qui doivent être alloués à la promotion de la sélection de semences biodynamiques en Suisse.

Cet appel de soumissions de projets vise à identifier quels projets de sélection de semences en Suisse sont déjà en cours ou se trouvent dans la phase de planification et sont éligibles pour un soutien financier. L'appel s'adresse à des personnes impliquées dans un projet ayant pour objet ou prenant pour sujet la sélection de semences biodynamiques – que ce soit des céréales, des légumes, des cultures fourragères, des fruits...

Après la clôture des soumissions de projets fin septembre, le Comité examinera les dossiers de candidature aux fonds et décidera de l'attribution des fonds. Nous attendons vos projets avec impatience. Chaque dossier remis sera suivi d'une réponse.

- › Vous trouverez des détails sur les documents requis pour la soumission du projet sous [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) → Intranet → Verein/Informationen.
- › Les dossiers sont à envoyer d'ici au 30 septembre 2017 à l'Association:  
Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft,  
Burgstrasse 6,  
4410 Liestal,  
Courriel [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)



(Bild/Photo: Arn, Creative Commons)

**VERARBEITUNG.** Die Demeter-Sennerei Bachtel im Zürcher Oberland beschäftigt zurzeit dreizehn Mitarbeitende. Drei von ihnen sind Menschen mit Behinderungen, die hier sinnvolle Beschäftigung finden oder eine Ausbildung machen. Der Betrieb funktioniert wie eine Grossfamilie. Das Gemeinschaftliche, die Begeisterung, glaubt unser Autor, wirkt sich auf die Qualität der Produkte aus.

# Familiäres Qualitätshandwerk

**Armin Goll** | Ende März, an einem herrlichen Frühlingstag, besuche ich die Sennerei Bachtel in Wernetshausen. Der Ort liegt am Fuss des Bachtels, des Hausbergs (1115 m) des Zürcher Oberlandes. Schon von Weitem glänzen mir die an der Hauswand aufgereihten Milchkannen entgegen. Sie verkünden klar: Hier ist eine Käserei, eine, wo noch Kannen geschleppt werden!

Vital Brodbeck, der Geschäftsführer, empfängt mich herzlich. – Wir kennen uns von früher, als wir beide Bauern waren. Hinter dem Haus dröhnt Baulärm – ein Zeichen für Zukünftiges. «Wir haben die Energiefrage angepackt: Auf dem Dach ist bereits eine Fotovoltaikanlage installiert, nun stellen wir von der Ölheizung auf Holzschnittel um», erklärt Vital.

Ich bin zum Mittagessen eingeladen.

Eine grosse Gemeinschaft versammelt sich draussen an zwei gedeckten Tischen: Bauarbeiter, Angestellte, Familie Brodbeck, Betreute, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. «Wir sind stets über zehn Personen zum Mittagessen, das gefällt uns», bemerkt Vital. Nach der Mittagspause führt er mich durch die Gemeinschaftswohnung. Sie bietet Platz für drei zu betreuende Menschen. In der geräumigen, hellen Küche finden gewöhnlich die gemeinschaftlichen Essen statt. Nathalie Brodbeck ergänzt: «Wir bewohnen mit unseren Kindern eine Wohnung im oberen Stock, aber zum Essen sind wir immer hier mit unserer «Grossfamilie» Nathalie leitet die Betreuung und arbeitet in der Administration der Käserei mit.

Brodbecks führen sozusagen eine Aussenstelle des heilpädagogischen Insti-

tuts St. Michael, dem auch zwei Demeter-Höfe angeschlossen sind. Vital und Nathalie übernahmen vor sieben Jahren die Führung der Sennerei Bachtel, die Albert Studer aufgebaut hatte. Schon Studer hatte das Konzept «Käserei mit Betreuung» gelebt. Auch einige Produkte konnten die Brodbecks übernehmen. Hingegen musste die finanzielle Struktur völlig neu aufgebaut werden. Die Sennerei gehört der Damalis AG. Aktionäre sind elf milchliefende Bauern und drei Privatpersonen.

Nun befinden wir uns am Eingang, wo die Milch angeliefert wird. Ein Bauer bringt die Milch selber, ein anderer liefert Käserohlinge. Bei den übrigen neun Bauern wird die silofreie Demeter-Milch jeden Morgen abgeholt und zwischen halb sieben und halb acht angeliefert. Doch in der Käserei ist bereits um vier Arbeitsbeginn! Der Käse vom Vortag wird aus der Presswanne herausgenommen, der angesäuerte Rahm verbuttert, der Quark aus den Abtropfwannen geschöpft und für die Abfüllung bereitgemacht. Mindestens zweimal in der Woche wird gekäst, denn die Nachfrage nach Bachtelberger, Houderebäseler, Gluschtig, jeweils in einer milden und einer rezenten Variante, ist gross.

In den Verarbeitungsräumen fallen auf: der grosse, 2500 Liter fassende, kupfer-schillernde Käsekessel, die wie ein überdimensionierter Hydrant aussehende Zentrifuge, überall Rohrleitungen, die Presswanne für den frischen Käse. Hinten stehen zwei Pasteure mit 1000 und 300 Liter Inhalt für die Pasteurisation der Rohmilch. Hinter einem Fliegenschutzvorhang verbirgt sich der Abtropfbereich für den Quark. Diese Produktionsräume sind jetzt am Nach-



Ein Teil der 13-köpfigen Belegschaft – pardon: Familie der Sennerei Bachtel.

Une partie du personnel de 13 personnes – pardon, de la famille de la laiterie Bachtel.



Schmierem, bürsten und wenden von Hand.  
**Enduire de saumure, brosser et retourner à la main.**

mittag leer und sauber geputzt. Jedoch in einem Nebenraum bauen die Käserin und ein Mitarbeiter zwei golden leuchtende Butterberge ab. Die Butter wird ins Holzmodell mit Edelweissmotiv gefüllt, danach in einem einfachen Gerät verpackt und etikettiert, fertig – alles Handarbeit!

Weiter geht's zum Abfüllraum. Die Etikettiermaschine späht wie eine antike Filmkamera auf die Förderschiene. «Diese komplexe Maschine beherrscht ein Betreuter!», erzählt Vital begeistert. «Er kennt alle Störungen und Macken und kann sie sofort beheben.» Hinten brummt und dampft die Waschanlage. Harrassen voller Glasflaschen türmen sich. Ein Betreuter, Fabian, bedient die Maschine. In dem Gedampfe und Getöse ist er im Element! «Ein wesentlicher Teil unserer Betriebsphilosophie ist die sinnvolle Arbeit mit Betreuten», erklärt Vital. «Dabei muss ich stets die Gratwanderung zwischen Ausbeutung einer billigen Arbeitskraft und sinnvoller und erfüllender Tätigkeit vor Augen haben.»

Jetzt steigen wir hinunter zu den Käsekellern. Feucht-salmiakische Düfte strömen mir entgegen. Da ruhen sie, die Käselaiibe, und reifen. Die farblich unterschiedlichen Käse werden emsig von Hand geschmiert, gebürstet und gewendet. Die Reifezeit dauert je nach Sorte drei Monate bis zwei Jahre. Ich frage Vital, wie viele Menschen denn im Betrieb arbeiten. Er muss kurz überlegen, wo er anfangen soll: «Zwei Fahrer, die ausschliesslich die Milchtouren fahren. Zwei Käserinnen mit je 90 Stellenprozenten, zwei Betreute, die den Milchpraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) absolvieren, eine Betreute, die im Haus und in der Wäscherei mithilft, dann Nathalie und ich,

weiter drei Allrounder zu je 100 Prozent und ein Arbeiter, der sporadisch einspringt. Im Sommer beginnt dann ein junger Mann die Lehre als Käser. – Wir sind eine grosse Käserfamilie, so fühlen wir uns wohl! Zurzeit läuft es finanziell rund und auch die Qualität der Produkte stimmt.»

Ich bin erstaunt, wie viele Menschen in der Sennerei Bachtel arbeiten können. Das Familiäre fühle ich in der Selbstverständlichkeit und der Begeisterung, mit der hier gearbeitet wird. Die verarbeitete Jahresmilchmenge beträgt rund eine Million Liter, wovon ungefähr 40 Prozent zu Käse und 60 Prozent zu Frischprodukten verarbeitet werden.

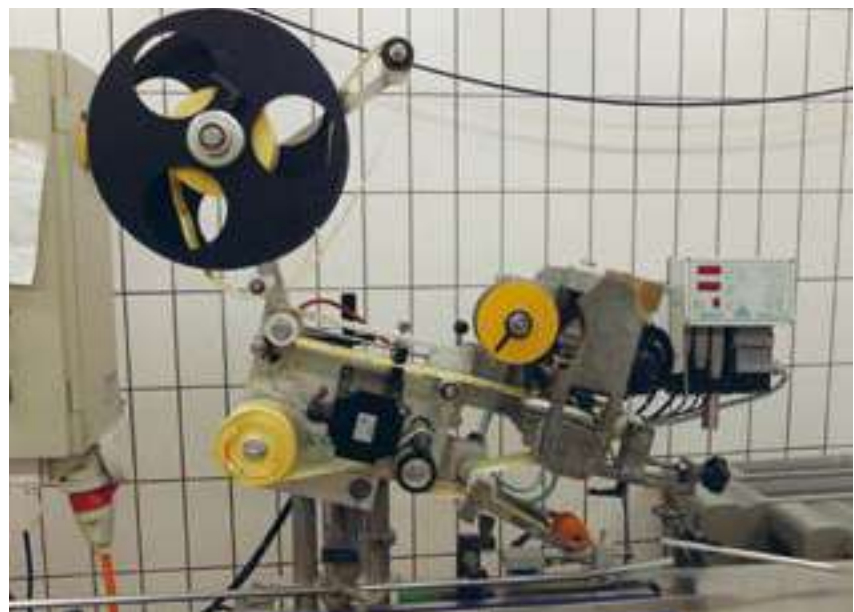
Ich darf mich noch im sehr grossen Kühlraum umsehen. Palettenweise stehen die Produkte in beeindruckender Vielfalt zum Verkauf bereit: Schwedenmilch, Joghurt, Dessertquark und Molke in verschiedenen Fruchtvarianten, unpasteurisierte Rohmilch, Quark, Sauer Milch und Blancbattu, Pastmilch, Vollrahm und Butter.

Mich interessiert, wie die Demeter-Qualität der Milch in der Verarbeitung erhalten oder gefördert werden kann. «Eine komplexe Frage ...» Vital erläutert: «Die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien bilden eine gute Grundlage, zum Beispiel keine Verwendung von Aromen, nicht homogenisieren, keine Zusätze usw. Für mich ist es eine brennende Frage, wie sich das Pumpen auf die Qualität der Rohmilch auswirkt. Wir müssen zum grossen Teil pumpen, die gesäuerten Produkte jedoch werden in Kannen ge-

füllt und abgeschöpft. Eine Besonderheit ist, dass wir die Demeter-Früchte einkaufen und selber einkochen. Ein sehr wesentlicher Qualitätsaspekt, finde ich, ist die menschliche Beziehung, die wir in der Sennerei Bachtel pflegen –, ja, im ganzen Käsereibetrieb: Für die Milch liefernden Bauern sind wir «unsere Käserei!» Sie werden in Entscheidungen mit einbezogen. Diese Verbundenheit führt wie von selbst zum Ansporn, eine gute Milchqualität zu liefern und gute Arbeit zu leisten! Was uns etwas fehlt, ist die Beziehung zu den Kunden. 40 Prozent unserer Produkte werden über Bio Partner an den Biofachhandel im ganzen Land verkauft. Ein grosser und dankbarer Kunde ist die vegetarische Restaurantkette Tibits. Weiter beliefern wir die Pico Bio in Dietikon, die natürlü zürioberland und selbstverständlich die Hofläden unserer Lieferanten.» Um den Kundenkontakt gleichwohl zu pflegen, organisiert die Sennerei Bachtel verschiedene Events – Geburtstagsfeste, Firmenanlässe und sonstige Feste. Das sei auch die einzige, aber sehr effiziente Werbung, betont Vital.

Beschenkt mit einigen Kostproben – köstlichen Proben – aus der Bachtel-Produktpalette, verabschiedete ich mich. Nachwirkend in mir die erlebte Offenheit, die Begeisterung und das Herzblut der Menschen. Diese Qualität lebt in den Produkten weiter!

› Weitere Informationen:  
[www.sennerei-bachtel.ch](http://www.sennerei-bachtel.ch)  
[www.institut-st-michael.ch](http://www.institut-st-michael.ch)



Nein, das ist keine altertümliche Filmkamera!  
**Non, ce n'est pas une ancienne caméra de film!**

(Bilder/Photos: Armin Goll)

**TRANSFORMATION.** La laiterie Demeter Bachtel de l'Oberland zurichoïse emploie à présent treize collaborateurs. Parmi eux, trois sont des handicapés qui y trouvent une occupation qui ait du sens ou y suivent une formation. L'entreprise fonctionne comme une famille élargie. L'auteur croit que le caractère communautaire et l'enthousiasme agissent sur la qualité des produits.

# Artisanat de qualité dans un climat familial

**Armin Goll** | Par une magnifique journée de printemps fin mars, je visite la laiterie Bachtel à Wernetshausen. Le lieu se situe au pied du Bachtel (1115 m d'altitude), la montagne fétiche de l'Oberland zurichoïse. De loin déjà, les boilles à lait alignées le long du mur de l'édifice m'éblouissent. Ils annoncent sans ambiguïté: ici se trouve une fromagerie où l'on traîne encore des boilles à lait!

Vital Brodbeck, le gérant, me reçoit cordialement. – Au passé, nous avons fait connaissance lorsque nous étions encore paysans. Derrière l'édifice résonne le vacarme lié à la construction – un signe d'avenir. «Nous avons abordé le défi de l'énergie: le toit est déjà équipé d'une installation photovoltaïque, à présent nous remplaçons le chauffage au mazout

par une chaudière à copeaux de bois», explique Vital.

Je suis invité au repas de midi. Dehors, une grande communauté se rassemble autour de deux tables couvertes: les ouvriers du chantier, les employés, la famille Brodbeck, les personnes prises en charge et les collaborateurs. «À midi, nous accueillons toujours plus de dix personnes à table, cela nous plaît», remarque Vital. Après la pause de midi il me fait visiter la cohabitation de la communauté. Elle offre un cadre de vie pour trois personnes prises en charge. D'habitude, les repas communautaires ont lieu dans la cuisine spacieuse et lumineuse. Nathalie Brodbeck ajoute: «Nous habitons avec les enfants un appartement à l'étage supérieur, mais nous prenons

toujours le repas avec notre «famille élargie». Nathalie gère l'encadrement et travaille dans l'administration de la fromagerie.

Les Brodbeck gèrent pour ainsi dire l'antenne de l'institut de pédagogie curative *Institut St. Michael*, à laquelle sont aussi associées deux fermes Demeter. Il y a sept ans, Vital et Nathalie ont pris la tête de la laiterie Bachtel, qui a été montée par Albert Studer qui lui-même avait déjà vécu le concept «fromagerie avec personnes encadrées». Les Brodbeck ont aussi pu reprendre certains produits. En revanche, la structure financière a dû être complètement réorganisée. La laiterie appartient à Damalis AG. Les actionnaires se composent d'onze paysans laitiers et de trois particuliers.

À présent, nous sommes à l'entrée où est livré le lait. Un paysan vient de livrer lui-même le lait, un autre livre des jeunes meules de fromage. On va chercher chaque matin le lait Demeter à base de fourrage non-ensilé auprès des autres neuf paysans et il arrive de sept heures et demie à huit heures et demie. Mais dans la fromagerie le travail commence déjà à 4 heures! Le fromage de la veille est sorti de la presse, la crème acidifiée est transformée en beurre, le sérum est retiré de la cuve d'égouttage et préparé pour le conditionnement. Le fromage est fabriqué au moins deux fois par semaine, car il y a une forte demande pour les fromages *Bachtelberger*, *Houderebäsel* et *Gluschtig*, tous proposés à la fois en variante corsée et douce.

Voici ce qui frappe l'œil dans les salles de transformation: la grande cuve à fromage de 2500 litres qui brille comme du cuivre, une centrifugeuse qui a l'air d'une borne hydrante surdimensionnée,



Des meules de fromage mûrissent dans la cave.  
Reifende Käseläibe im Keller.



Ici, on traîne encore des boilles à lait.  
Hier werden noch Kannen geschleppt.

partout des conduites, la presse pour le fromage frais. Au fond se trouvent deux cuves à pasteurisation à 1000 et 300 litres pour la pasteurisation du lait cru. Derrière le rideau anti-mouches se cache la zone d'égouttage du séré. Ces salles de production sont désormais vides l'après-midi et propres après avoir été nettoyées. Mais dans une salle contiguë la fromagère et un collaborateur font rétrécir deux montagnes de beurre dorées. Le beurre est appliqué dans des moules en bois au motif edelweiss, puis emballé et étiqueté avec un appareil simple, et enfin il est tout prêt – tout est fait à la main!

Ensuite, on pénètre dans la salle de conditionnement. L'étiqueteuse crache sur le rail de convoyage comme une ancienne caméra de film. «Cette machine complexe est maîtrisée par un homme pris en charge!», déclare Vital enthousiaste. «Il connaît tous les perturbations et défauts et peut les résoudre immédiatement.» Au fond, le système de lavage ronronne et dégage de la vapeur. Des caisses emplies de bouteilles en verre s'empilent. La machine est utilisée par Fabian, une personne prise en charge. Il se sent à l'aise dans la vapeur et le vacarme! «Un travail qui a du sens avec les personnes prises en charge est un élément essentiel de notre philosophie d'entreprise», explique Vital. «En poursuivant celui-ci, je dois toujours avoir à l'esprit la ligne fine entre l'exploitation d'une main-d'œuvre bon marché et une activité passionnante.»

Nous descendons maintenant dans les caves à fromage. Des odeurs d'humidité et d'ammoniac m'entourent. C'est là que

les meules de fromage reposent et mûrissent. Les fromages de couleurs variées sont consciencieusement enduits de saumure, brossés et retournés à la main. Selon le type de fromage, la durée de maturation est de trois mois à deux ans. Je demande Vital combien de personnes travaillent dans l'entreprise. Il doit réfléchir un instant par où commencer: «Deux chauffeurs qui sont affectés exclusivement aux tournées de lait. Deux fromagères au taux d'emploi de 90% chacune, deux hommes pris en charge suivant la formation d'employé en industrie laitière avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), une femme prise en charge aidant dans le ménage et la buanderie, ensuite Nathalie et moi, de plus trois collaborateurs polyvalents travaillant tous à temps plein et un travailleur à titre sporadique. En été un jeune homme entamera l'apprentissage en tant que fromager. – Nous sommes une grande famille de fromagers, c'est ainsi que nous nous sentons à l'aise! Actuellement, financièrement tout tourne rond et la qualité des produits est aussi au rendez-vous.»

Je suis étonné de constater le nombre de personnes ayant un emploi grâce à la laiterie Bachtel. Je ressens l'esprit familial en voyant comment on travaille ici avec une attitude de «ça va de soi» et d'enthousiasme. Environ un million de litres, voici la quantité de lait transformée par année dont environ 40% concernent le fromage et 60% les produits frais.

L'occasion m'est donné de jeter un coup d'œil sur la très grande chambre froide. Par palettes, les produits sont prêts à la vente en diversité impressionnante: lait suédois, yoghourt, dessert de séré, petit lait en différentes variantes fruitées, lait cru non pasteurisé, séré, lait acidulé, blanc battu, lait pasteurisé, crème entière et beurre.

Je suis intéressé à savoir comment la qualité Demeter est préservée ou améliorée dans la transformation. «Une question complexe...» explique Vital: «Les directives de transformation servent de base utile, par exemple, pas d'ajout d'arômes, ne pas homogénéiser, pas d'additifs, etc. Pour moi, la question de l'impact du pompage sur la qualité du lait cru relève d'une actualité brûlante. Nous devons en grande partie pomper, mais les produits acidifiés sont versés dans des boilles et peu à peu prélevés. Une particularité réside dans le fait que nous achetons les fruits Demeter et les réduisons

nous-mêmes. Je trouve qu'un aspect très essentiel de la qualité est la relation humaine que nous nourrissons au sein de la laiterie Bachtel –, oui, dans toute l'entreprise fromagère: pour nos paysans fournisseurs de lait nous sommes «notre fromagerie»! Ils participent aux décisions. Ce lien incite naturellement à fournir une bonne qualité de lait et un bon travail! Ce qui nous manque un peu est le rapport avec les clients. 40% de nos produits sont écoulés à travers Bio Partner dans le commerce spécialisé bio du pays entier. Un grand client reconnaissant est la chaîne de restaurants végétariens Tibits. Nous fournissons en outre Pico Bio à Dietikon, natürli zürcherland et bien sûr les magasins à la ferme de nos fournisseurs.» Pour soigner le contact avec les clients, la laiterie Bachtel organise divers événements – fêtes d'anniversaire, manifestations pour les entreprises et autres fêtes. Ce volet est l'unique publicité, mais il très efficace, souligne Vital.

Je prends congé après que l'on m'a remis des échantillons délicieux de la gamme des produits Bachtel. L'ouverture, l'enthousiasme et la passion vécus par ces gens continuent à résonner en moi. Ces qualités continuent à vivre dans les produits!

- Pour en savoir plus:  
[www.sennerei-bachtel.ch](http://www.sennerei-bachtel.ch)  
[www.institut-st-michael.ch](http://www.institut-st-michael.ch)



Non, ce n'est pas une borne hydrante!  
Nein, das ist kein Hydrant!

(Bilder/Photos: Armin Goll)

**VERARBEITUNG.** Der Mahlvorgang der Eudoxos-Mühle ergibt ein Mehl von aussergewöhnlicher Vitalität. Von der geheimnisvollen Mühle, in den 1930er-Jahren von Wolo Wundt entwickelt, gab es nur einzelne Exemplare. Nun hat ein Team von Tüftlern und Idealisten die Mühle auf den heutigen Stand der Technik und zur Serienreife gebracht.

# Rhythmisches Mahlen

**Claudia Bosshardt** | Ein griechischer Mathematiker, Astronom und Philosoph aus dem 4. Jahrhundert vor Christus will die Bewegungen der Planeten verstehen und berechnen. Es ist Eudoxos von Knidos, ein Zeitgenosse von Platon und Aristoteles. Ein Ingenieur aus dem 20. Jahrhundert stösst auf seine «Theorie der homozentrischen Sphären» und ist fasziniert: «Es ergab sich mir der Gedanke, dass dort Vorbilder zu finden seien, um ein kinematisches Prinzip zu entwickeln, das für die Bewegung der Mahlsteine einer Getreidemühle tauglich ist»<sup>1)</sup>, schreibt Wolo Wundt. Das Zerreiben der Körner soll die Lebenskräfte erhalten statt zerstören.

In den 1930er-Jahren entwickelte Wolo Wundt sein Prinzip einer Getreidemühle nach Eudoxos. Grossen Anteil an diesen Gedankengängen hatte sicher seine erste Frau Marie Wundt-von Grunelius, die im Labor von Ehrenfried Pfeiffer arbeitete und ihr Leben der Getreidezüchtung widmete. Das Ehepaar war mit Rudolf Steiner bekannt und gehört zu den anthroposophischen Pionieren.

Erst in den 1970er-Jahren baute Wundt eine erste Handmühle. 1982 entwickelte er ein Modell mit Motorantrieb. Die beiden Mahlsteine rotieren in unterschiedlichen Geschwindigkeiten in gleicher Drehrichtung. Die Rotationsachse des Bodensteins ist senkrecht, die des Läufersteins um 4 Grad geneigt. Dadurch berühren sich die Steine nur mit einem Teil ihrer Flächen. Die Getreidekör-



Die Rotationsachse des Läufersteins ist um Grad geneigt. So werden die Körner gewälzt und zerrieben, nicht zerschnitten oder zertrümmert.

L'axe de rotation de la pierre circulaire est incliné à 4°. Les grains sont roulés et broyés, et non pas découpés ou cassés.

(Bild/Photo: Heinz Fendrich)

ner werden also nicht mit der ganzen Fläche zerschnitten (wie bei geriffelten Mahlsteinen) oder zertrümmert (wie bei glatten Mahlsteinen), sondern langsam gewälzt und zerrieben. Diese spezielle Mahlweise bewirkt, dass das Korn sehr langsam eine lange Spirale vom Zentrum zur Peripherie durchläuft, viel länger als bei alten Steinmühlen. Zudem wird das Getreide stossweise befördert – wie die Nahrung durch den menschlichen Verdauungstrakt. Möglich, dass die gute Verträglichkeit des Brots darauf zurückzuführen ist.

Wundt machte zahlreiche Backversuche und sammelte Rückmeldungen. Er fand heraus, dass «das Mehl auffallend ergiebig» und «die Gärfreudigkeit und Backfähigkeit (...) sehr günstig» seien. «Die Konsumenten dieser Speisen verspüren seine überraschende Nähr- und Schmackhaftigkeit. Sie erfahren, dass mancherlei Verdauungsschwierigkeiten durch dieses Mahlgut nicht in Erscheinung treten.»<sup>2)</sup> Auch in den 1990er-Jahren gesammelte Erfahrungen zeigen, dass das Eudoxos-Mehl aromatischer, haltbarer, ergiebiger, sättigender, verträglicher und vitaler ist.<sup>3)</sup> Warum das so ist, muss noch genauer erforscht werden. Versuche der Bildekräfteforschung<sup>4)</sup> ergaben, dass durch das Mahlen eine Art Potenzierung stattfindet. Untersuchungen mit bildschaffenden

Methoden führten zu sehr differenzierten, harmonischen Bildern.<sup>5)</sup>

Das motorisierte Modell von Wundt wurde einige Male in Einzelanfertigungen nachgebaut. Es erfüllte aber die heutigen Anforderungen an die Arbeitssicherheit nicht. Das war der Anlass für eine kleine Gruppe von Menschen, die sich in der anthroposophischen Ernährung engagieren, die Mühle auf den heutigen Stand der Technik zu bringen. «Diese wunderbare Mühle soll viel breiter zum Einsatz kommen», beschreibt Heinz Fendrich, Küchenchef im Sonnenhof in Arlesheim, die Motivation der Initiativgruppe, zu der auch Ingrid Kronenberg und Esther Nyffenegger gehören. Zusammen mit dem Maschinenbauer Claus Krakofczik arbeitete die Gruppe unzählige Stunden an der Weiterentwicklung. Heinz Fendrich: «Die Eudoxos-Mühle schenkt uns ein wertvolles Mehl. Anthroposophische Institutionen und biodynamische Höfe können daraus ein besonderes Brot herstellen und ihre Kundschaft begeistern.»

## › Weitere Informationen

Auskünfte zur Mühle, Besichtigung des Prototyps, Mehlproben, Broschüre bei: Initiativkreis Eudoxos Mühlenbau & Mahlprodukte, Arlesheim, Heinz Fendrich, Tel. 061 706 12 15

<sup>1), 2)</sup> Wundt, Wolo. Entwurf einer neuartigen Getreidemühle (1980). In: Die Eudoxos-Mühle. Broschüre des Instituts FvliesS, Arlesheim 1997

<sup>3)</sup> Witalis, Mirosława. Warum die Eudoxos-Mühle? Ebenda

<sup>4)</sup> Verein für Bildekräfteforschung e.V., Bensheim (D), Untersuchung von Markus Buchmann, 2009

<sup>5)</sup> Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V., Darmstadt, 2014

**TRANSFORMATION.** La mouture du moulin Eudoxe donne une farine d'une vitalité peu commune. Il n'existait que quelques exemplaires de ce moulin mystérieux conçu dans les années 1930 par Wolo Wundt. Une équipe de bricoleurs et d'idéalistes vient de mettre le moulin au niveau technique actuel et de l'amener au stade industriel.

# Mouture rythmique

**Claudia Bosshardt** | Un mathématicien, astronome et philosophe grec du 4<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ veut comprendre et calculer les déplacements planétaires. Il s'agit d'Eudoxe de Cnide, un contemporain de Platon et d'Aristote. Un ingénieur du XX<sup>e</sup> siècle rencontre, fasciné, sa «théorie des sphères homocentriques»: «L'idée m'est venue d'y puiser des modèles pour élaborer un principe cinématique qui puisse régir le déplacement des meules en pierre d'un moulin à céréales»<sup>1)</sup>, écrit Wolo Wundt. Le broyage des grains doit préserver les forces vitales au lieu de les détruire.

Dans les années 1930, Wolo Wundt développe le principe de son moulin à céréales en s'inspirant d'Eudoxe. Marie Wundt-von Grunelius, sa première femme qui travaillait dans le laboratoire d'Ehrenfried Pfeiffer et consacrait sa vie à la sélection céréalière, a certainement largement contribué à cette ligne de réflexion. Le couple fréquentait Rudolf Steiner et appartenait aux pionniers de l'anthroposophie.

C'est seulement dans les années 1970 que Wundt construit la première meule à main. En 1982, il développe un modèle motorisé. Les deux pierres meulières tournent dans le même sens et à des vitesses différentes. L'axe de rotation de la pierre de fond est vertical, celui de la pierre circulaire est incliné à 4°. Les pierres ne se touchent qu'avec une partie de leurs surfaces. Les grains ne sont donc pas découpés par toute la surface (à

l'instar des meules cannelées) ou brisés (à l'instar des meules lisses), mais lentement roulés et effrités. Cette mouture spéciale fait parcourir très lentement aux grains une longue spirale du centre vers la périphérie, bien plus longue que celle des anciens moulins en pierre. Les céréales transitent par à-coups – à l'instar de la nourriture transitant à travers le tube digestif humain. Il est bien possible que la bonne digestibilité du pain puisse s'expliquer par cette particularité.

Wundt réalisa des tests de panification et recueillit des réactions. Il découvrit que «la farine était très productive» et que sa «fermentabilité et qualité boulangère étaient très bonnes». «Les consommateurs de ces plats ressentent leur caractère nourrissant et leur sapidité surprenants. Ils constatent que cette fa-

rine empêche mainte difficulté de digestion.»<sup>2)</sup> L'expérience accumulée au cours des années 1990 montre aussi que la farine Eudoxe est plus savoureuse, productive, nourrissante, digestive et vitale et qu'elle se conserve mieux.<sup>3)</sup> La raison doit être plus particulièrement explorée. Des essais réalisés dans le cadre de la recherche sur les forces formatrices<sup>4)</sup> ont révélé que la mouture produit une sorte de dynamisation. Les analyses avec des méthodes morphogénétiques ont donné des images harmoniques tout en nuances.<sup>5)</sup>

Le modèle motorisé de Wundt a été reconstruit en quelques pièces uniques hors-série. Mais celui-ci ne répondait pas aux exigences actuelles de sécurité au travail, ce qui a motivé un petit groupe de personnes s'engageant pour la nutrition anthroposophique, dont font également partie Ingrid Kronenberg et Esther Nyffenegger, à mettre le moulin au niveau technique actuel. «Ce moulin magnifique doit faire l'objet d'un usage plus répandu», indique Heinz Fendrich, chef cuisinier au Sonnenhof à Arlesheim, comme motivation du groupe d'initiative qui a consacré avec le constructeur de machines Claus Krakofczik de nombreuses heures à la mise au point. Heinz Fendrich: «Le moulin Eudoxe nous fait don d'une farine très précieuse. Les institutions anthroposophes et les fermes biodynamiques peuvent en faire un pain tout particulier et enthousiasmer leur clientèle.»



Inspiré par les déplacements planétaires: le moulin Eudoxe du XXI<sup>e</sup> siècle.

Claus Krakofczik (à gauche/links) et Heinz Fendrich.

Inspiriert von Planetenbewegungen:

die Eudoxos-Mühle des 21. Jahrhunderts.

(Bild/Photo: Claus Barth)

➤ Pour en savoir plus

Renseignements au sujet du moulin, inspection du prototype, échantillons de farine, brochure auprès de:

Initiativkreis Eudoxos Mühlenbau & Mahlprodukte, Arlesheim, Heinz Fendrich, tél. 061 706 12 15

<sup>1), 2)</sup> Wundt, Wolo. Entwurf einer neuartigen Getreidemühle (1980). In: Die Eudoxos-Mühle. Brochure de l'institut FvliesS, Arlesheim 1997

<sup>3)</sup> Witalis, Miroslawa. Warum die Eudoxos-Mühle? Ibidem

<sup>4)</sup> Verein für Bildekräfteforschung e.V., Bensheim (D), enquête menée par Markus Buchmann, 2009

<sup>5)</sup> Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V., Darmstadt, 2014

**GARTEN.** Jetzt, ab Mitte Mai, kann man auch empfindliche Gemüsesorten wie Sellerie und frostempfindliche Blumen ins Freie pflanzen – oder in Kübel, Säcke, Abfalleimer. Hier einige Tipps für den Aufbau des Erds substrats und eine nützlingsfreundliche Pflanzenmischung.

# Jetzt kann alles raus

**Jürg Hädrich** | Der Garten, wie er uns bekannt ist als kultivierte, dem Haus vorgelagerte Fläche mit streng eingeteilten Beeten und voller erlesener Gemüse, ist ein Relikt aus den Zeiten der Altvorderen. Neuerdings haben viele junge und auch ältere Menschen entdeckt, wie praktisch die neuen Formen der Hochbeete und Hügelbeete sein können. Wir begegnen, auch in den Städten, überall originellen Pflanzgefäßen in Form von SBB-Paloxen, Kübeln, Säcken, alten metallenen Abfalleimern ...

In der Tat lassen sich alle bekannten Gemüse gut in irgendwelchen Behältern kultivieren. Aufgestellt auf dem Balkon, dem Vorplatz oder aus dem Fenster hängend, gedeihen allenthalben Kräuter, Blumen und Gemüse. Sehr praktisch sind die Hochbeete, da die Schnecken weniger Zugang haben und bei der Pflege das Bücken entfällt. Wir haben die Pflanzen besser vor Augen, sind intensiver dabei und können dem Wachsen und Gedeihen aus nächster Nähe zuschauen.

Der Erfolg wird sich bestimmt einstellen, wenn wir beim Befüllen der Gefäße mit Erds substrat einige Grundregeln beachten. Die Erdmischung sollte so zusammengesetzt sein, dass sie nicht verschlämmen kann. Neben reiner Gartenerde kann ein Drittel aus gut verrottetem Pflanzenkompost bestehen. Wichtig ist eine gute Luft- und Wasserdurchlässigkeit. Deshalb mischen wir etwas Kokosschrot, Getreidespelzen oder Hanfstängelschrot hinzu. Als mineralische Strukturelemente empfehlen wir Bimsstein oder Blähton schrot. Damit die Nährstoffversorgung gewährleistet ist, braucht es trotz Kompost als Beigabe einen organischen Dünger (etwa 300 Gramm pro Quadratmeter). Da kommen Hornspäne oder Pellets aus Schafwolle infrage. Bei Hochbeeten, die höher als 30 cm mit Substrat aufgefüllt werden, sollte man im unteren Teil die Erdschicht mit gröberem und steinigem Material aufbauen, damit diese



Muskatellersalbei, auch Römischer Salbei, Scharlei oder Scharlauch genannt (*Salvia sclarea*).

*Sauge sclarée (Salvia sclarea).*

(Bild/Photo: Maya Muralt, Artha Samen)

tieferliegende Erdschicht nicht zusammenpappt.

Wer selber aus eigenen Komponenten eine gesunde Erdmischung herstellen möchte, kann sich an folgender Grundmischung orientieren:

- › drei Teile Humus (verschiedene Arten von Kompost, auch Laub- und Pflanzenkompost, Mistbeeterde)
- › zwei Teile Landerde
- › ein Teil Strukturmaterial (Kokosschrot oder -fasern, Spelzen, Hanfstroh oder Mineralisches wie Sand, Bims, Blähton schrot, Vermiculit, Perlit)

Ist das alles bereit, kann ab Mitte Mai gestrost gepflanzt und ausgesät werden. Für Buschbohnen, Stangenbohnen, Rüebli und Randen ist jetzt eine gute Zeit. Gepflanzt werden können alle Arten von Salaten, Krautstiele, Kohlrabi, Kohlarten und natürlich die einjährigen Blumen. Den empfindlichen Sellerie kann man jetzt ebenso wie die Zucchetti, Gurken und Kürbisse ins Freie pflanzen. Einige Blumen sind speziell frostempfindlich, so die Kosmea, der Tabak und die Zinnien. Auch sie können nun jedoch raus auf die Beete.

Für die Förderung der Nützlinge gibt es einige besonders interessante Pflanzen. Einmal die Kornblumen, der Buchweizen, die Bienenweide (Rainfarn-Phazelle, auch Rainfarnblättriges Büschelschön; *Phacelia tanacetifolia* od. *tenuifolia*) und die Kornrade. Sie sind zusammen mit dem Klatschmohn und der Futterwicke eine gute Nahrungsgrundlage für die Raubwespen. Diese haben es auf die Raupen der Kohleule und des Kohlweisslings abgesehen und brauchen für sich als Nahrung den Nektar der genannten Pflanzen.

Gute Mischkulturen bestehen nicht nur aus verschiedenen Gemüsekulturen, die wir kombinieren können, sondern auch aus Blumen, die einen Beitrag für das Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen leisten. Da seien empfohlen: die Ringelblume, das Patagonische oder Hohe Eisenkraut (*Verbena bonariensis*; Ablenkung der Kohlweisslinge), Tagetes und Kapuzinerkresse, Kamille, Dill und Gewürzfenchel (Insekten- und Wildbienenahrung). Als Krönung gehören für jeden Garten ein Stock Weinraute (*Ruta graveolens*) und der Muskatellersalbei (*Salvia sclarea*) dazu.



**JARDIN.** À présent, dès la mi-mai, il est possible de planter à l'extérieur – ou dans des seaux, des sacs ou des poubelles – même les légumes fragiles comme le céleri ou les fleurs craignant le gel. Voici quelques conseils pour constituer un substrat et un mélange de plantes permettant d'attirer les auxiliaires.

# Maintenant tout peut être sorti

**Jürg Hädrich** | Le jardin tel que nous le connaissons comme étant une surface devant la maison avec des parterres rigoureusement divisés et regorgeant de légumes exquis est un vestige de l'époque de nos ancêtres. Plus récemment, un bon nombre de jeunes et aussi des personnes plus âgées ont découvert à quel point les nouveaux types de plates-bandes surélevées et celles sur buttes peuvent être pratiques. Nous rencontrons partout, aussi dans les villes, des bacs originaux sous forme de paloxes CFF, de seaux, de sacs, de vieilles poubelles en métal...

En fait, tous les légumes connues peuvent très bien être cultivés dans un quelconque récipient placé sur le balcon, le parvis ou suspendu à la fenêtre. Les herbes, les fleurs et les légumes s'y épanouissent bien. Les plates-bandes surélevées sont très pratiques, car les limaces n'y accèdent moins bien et l'entretien peut se faire sans avoir à se baisser. Nous pouvons bien voir les plantes, sommes plus intensément impliqués et pouvons voir la croissance et l'épanouissement de près.

Le succès sera certainement au rendez-vous, si nous respectons quelques règles de base lorsque nous nous remplissons les contenants de substrat. Le terreau doit être composé de sorte qu'il ne puisse pas former une croûte. Outre la simple terre de jardin, un tiers peut être constitué d'un compost de matières végétales bien décomposé. Il importe que le terreau présente une bonne perméabilité à l'air et à l'eau. Il convient donc d'y ajouter un peu de noix de coco râpée, de balles de céréales ou de tiges de chanvre déchiquetées. Nous conseillons comme éléments structurels minéraux la pierre ponce ou les billes d'argile expansée. Pour assurer l'apport nutritif, il faut ajouter, malgré le compost, un engrais

organique (environ 300 grammes par mètre carré). Des copeaux de corne ou des granulés de laine de mouton font l'affaire. Pour les plates-bandes surélevées emplies d'une couche de substrat de plus de 30 cm, il faut placer des matériaux plus grossiers et plus rocaillieux dans la partie inférieure de la couche de terre pour que celle-ci ne puisse s'affaisser.

Quiconque désire constituer un terreau sain à base de composants de son choix, peut s'inspirer de ce mélange de base:

- › trois parties d'humus (divers composants, y compris du compost de feuilles mortes et de matières végétales, de la terre de fumier en andain)
- › deux parties de terre végétale
- › une partie de matière structurée (noix de coco râpée ou fibres de coco, balles, paille de chanvre ou composants minéraux comme le sable, la pierre ponce, les billes d'argile expansée, la vermiculite, la perlite)



Fleur de la rue officinale (*Ruta graveolens*).

Blüte der Weinraute (*Ruta graveolens*).

(Bild/Photo: H. Zell, Creative Commons/GNU)

Quand tout est prêt on peut, dès la mi-mai, commencer à planter et à semer sans se faire de soucis. Le moment est propice à la culture de haricots nains, de haricots à rames, de carottes et de betteraves rouges. Toutes sortes de salades, les côtes de bette, le chou-rave, les choux et bien sûr les fleurs annuelles peuvent être plantés. Frileux, le céleri peut dorénavant aussi être planté à l'extérieur, de même que les courgettes, les concombres et les courges. Certaines fleurs craignent tout particulièrement le gel à l'instar des cosmos, de la plante de tabac et des zinnias. Désormais, elles peuvent aussi être plantées dans les plates-bandes.

Quelques plantes particulièrement intéressantes permettent de favoriser les auxiliaires, à savoir le bleuet, le sarrasin, la phacélie (phacélie à feuilles de tanaisie, *Phacelia tanacetifolia* ou *tenuifolia*) et la nielle des blés. Ils constituent avec le coquelicot et la vesce commune une bonne base alimentaire pour les trichogrammes (micro guêpes) qui détruisent les chenilles de la noctuelle du chou et de la piéride du chou et ont besoin de se nourrir du nectar des plantes mentionnées.

Une culture mixte réussie ne se contente pas de diverses cultures maraîchères que nous pouvons librement combiner, mais elle comporte également des fleurs qui contribuent à l'équilibre entre auxiliaires et ravageurs. Voici des espèces recommandables: le souci, la verveine de Buenos-Aires (*Verbena bonariensis*; plante de distraction pour la piéride du chou), l'œillet d'Inde, la capucine, la camomille, l'aneth et le fenouil doux (nourriture pour les insectes et les abeilles sauvages). Pour terminer en beauté, chaque jardin doit être orné d'un pied de rue officinale (*Ruta graveolens*) et de la sauge sclarée (*Salvia sclarea*).

**KOSMOS.** Zu Jahresbeginn begleitete Venus den «Langstreckenläufer» Mars am Abendhimmel. Nun sind sie beide weg – jedenfalls vom Abendhimmel. Venus nämlich zeigt sich jetzt am Morgenhimmel. Und sie steigt und steigt immer schneller empor, bis Mitte August. Weitere bemerkenswerte Auftritte gibt es im Frühling von Jupiter und Saturn.

# Venus, Planet der Schönheit, triumphiert

**Wolfgang Held** | In der letzten Maiwoche verabschiedet sich Mars vom Abendhimmel. Über eineinhalb Jahre war der Rote Planet am Firmament zu sehen, und wer den Sternenhimmel verfolgt, wird sich an den grandiosen Paarlauf von Venus und Mars am Jahresanfang erinnern. Kein anderer Planet ist so lange durchgehend am Nachthimmel zu sehen. Sowohl in der Dauer als auch in der Impulsivität seiner Bewegung ist Mars unübertroffen. Auch Venus ist nach dem gemeinsamen Gang mit Mars vom Abendhimmel verschwunden, aber dafür ist sie ohne Unterbrechung am Morgenhimmel erschienen. Das ist die Eigenart von Venus, dass sie ohne Unterbruch vom Abend- zum Morgenhimmel wechseln kann, ja, es gibt Konstellationen, da ist sie sogar sowohl am Abend als auch am Morgenhimmel zu sehen.

Jetzt steigt Venus am Morgenhimmel empor. Was die Sonne zum Sommer hin durch ihren aufsteigenden Lauf nun am Tage zeigt, das zeigt Venus in der Dämmerung: Immer höher hebt sie sich über die Landschaft. Während die Sonne aber ihren Aufstieg im Mai und Juni verlangsamt und deshalb die Tage kaum mehr an Länge gewinnen, steigt Venus immer schneller empor und wird erst Mitte August einen der Johanni-Sonne vergleichbaren Stillstand zeigen. Es lohnt sich immer wieder, den Aufstieg von Venus zu verfolgen, – sie zelebriert den Triumph des Lichtes.

Venus ist nicht nur wegen ihres gleissend hellen Lichtes mit Recht der Planet der Schönheit. Ob das regelmässige Pentagramm der Venuskonjunktionen oder die ebenmässige runde Bahn und auch die runde Gestalt: Zu Venus gehört auch die vollkommene Formensprache.

Vielleicht denkt man beim Aufstieg dieses einzigartigen Planeten an die Worte des russischen Dichters Fjodor Michailowitsch Dostojewski, der in seinem Roman «Der Idiot» den Fürsten Myschkin sagen lässt: «Die Schönheit wird die Welt retten.» Tatsächlich ist es das Schöne, das uns Menschen immer wieder in seinen Bann zieht, ist es vor allem die Schönheit der Natur, die, mehr noch als die Vernunft, zu einem ökologischen Gewissen führt.

Nicht nur Venus beeindruckt im Frühling: Jupiter leuchtet aus der Jungfrau, dominiert den Abendhimmel. Von Spica, dem Hauptstern der Jungfrau, entfernt sich der grosse Planet etwas, bildet aber noch immer zusammen mit dieser «Ähre» der Jungfrau ein Doppelgestirn. Einmal im Monat, wie am 4. Juni, stellt sich der Halbmond dazu, sodass ein markantes Dreieck den Abendhimmel bestimmt.

Die ganze Nacht über ist Saturn zu sehen. In der spannungsreichen Region zwischen der s-förmigen Gestalt des Skorpions und der runden Form des Schlangenträgers, zwischen Tod und Heilung, dort steht Saturn. Es ist ein österliches Bild, das Saturn an den Nachthimmel zeichnet, denn der fernste der klassischen Planeten erinnert daran, dass Transzendenz und Spiritualität dort möglich wird, wo sich Tod und Auferstehung, Ende und neuer Anfang begegnen. Das ist zwischen Skorpion und Schlangenträger der Fall.



**COSMOS.** Au début de l'année, Vénus a accompagné dans le ciel du soir Mars, la «coureuse de fond». Toutes deux ont disparu – du moins au ciel du soir, Vénus étant maintenant visible dans le ciel du matin. Et elle accélère son ascension jusqu'à la mi-août. Au printemps, Jupiter et Saturne nous réservent d'autres remarquables apparitions.

# Vénus, la planète de la beauté, triomphe

**Wolfgang Held** | Mars prend congé du ciel du soir dans la dernière semaine de mai. La planète rouge était visible au firmament un an et demi, et qui-conque a suivi le spectacle au ciel étoilé se souvient de cette grandiose marche en couple de Vénus et Mars au début de l'année. Nulle autre planète n'est visible aussi longtemps dans le ciel nocturne de façon ininterrompue. Mars est inégalée en ce qui concerne à la fois la durée et l'impulsivité de son mouvement. Après avoir déambulé avec Mars, Vénus a aussi disparu du ciel du soir, mais en revanche elle est visible sans rupture au ciel du matin. La particularité de Vénus réside dans le fait qu'elle passe sans rupture du ciel du soir au ciel du matin, oui, il y a des constellations où elle est même visible à la fois au ciel du soir et celui du matin.

Vénus entame à présent son ascension au ciel du matin. Ce que le Soleil manifeste vers l'été par sa course ascendante, il en va de même pour Vénus au crépuscule: elle s'élève toujours plus au-dessus du paysage. Alors que le Soleil ralentit son ascension en mai et en juin n'allongeant donc plus guère les journées, Vénus accélère son ascension et affichera qu'à la mi-août une immobilisation comparable à celle du soleil de la Saint-Jean. Il vaut la peine de suivre régulièrement l'ascension de Vénus; elle célèbre le triomphe de la lumière.

Ce n'est pas seulement pour sa lumière très intense que Vénus est considérée, à juste titre, comme la planète de la beauté. Ou bien le pentagramme des conjonctions de Vénus ou bien l'orbite rond régulier et aussi sa forme ronde:

le parfait langage des formes fait partie de Vénus.

Peut-être l'ascension de cette planète singulière fait-elle penser aux mots du poète russe Fédor Dostoïevski qui, dans son roman «L'Idiot», fait dire au prince Myschkin: «La beauté sauvera le monde.» En fait, nous, les humains, ne cessons d'être fascinés par la beauté, notamment la beauté de la nature qui fait naître, davantage que la raison, une conscience écologique.

Au printemps, ce n'est pas que Vénus qui impressionne: dans la constellation de la Vierge brille Jupiter qui domine le ciel du soir. La grande planète s'éloigne un peu de Spica, l'étoile la plus brillante de la Vierge, mais continue à former avec

«L'Épi» de la Vierge un duo d'astres. Une fois par mois, en occurrence le 4 juin, le croissant de lune rejoint le duo pour former un triangle marquant qui régit le ciel du soir.

Saturne est visible tout au long de la nuit. Elle se trouve dans la zone de tension, entre le Scorpion prenant une forme de S et la forme ronde du Serpenteire, entre la mort et la guérison. C'est un portrait pascal que Saturne dessine dans le ciel nocturne, car la plus lointaine des planètes observables à l'œil nu rappelle que la transcendance et la spiritualité deviennent possibles là où la mort et la résurrection, la fin et un nouveau début, se rencontrent. C'est le cas entre le Scorpion et le Serpenteire.



**BETRACHTUNG.** An Pfingsten feiert die Christenheit die Entsendung (auch: Ausgießung) des Heiligen Geistes. Das Fest bildet den Abschluss des Osterfestkreises, der am Palmsonntag, eine Woche vor Ostern, beginnt. Pfingsten schenkt uns, so Autorin Susanna Küffer, die Möglichkeit, unser höheres Ich zu erwecken.

# Der Pfingstimpuls

**Susanna Küffer** | Pfingsten ist das letzte der traditionellen Feste im christlichen Jahresverlauf, der ja mit der Adventszeit und Weihnachten beginnt. Das zweite Fest im christlichen Jahr – und das erste im Kalenderjahr – ist Epiphania, die Taufe durch Johannes am 6. Januar. Es folgt die Karwoche mit Karfreitag und dann Ostern mit der Auferstehung Christi. Vierzig Tage nach Ostern feiern wir Auffahrt, immer an einem Donnerstag, und zehn Tage später Pfingsten. Das Mysterium von Golgatha von Palmsonntag bis Ostern, Auffahrt und Pfingsten sind miteinander verbunden.

Das Verständnis von Pfingsten erwächst aus dem, was die Jünger Christi nach der Auferstehung erlebt haben. Die Apostelgeschichte fasst dies ganz knapp zusammen;\* Rudolf Steiner hat in vielen Vorträgen darüber gesprochen. Christus war nach seiner Auferstehung an Ostern mit den Jüngern und unterrichtete sie. Erst dadurch wurden sie sich der Bedeutung von Christus für die Erde und die Menschheit bewusst. Während der drei Jahre, in denen sie mit Christus von Ort zu Ort gezogen waren, also von seiner Taufe bis an Ostern, hatten sie die Bedeutung ihres Meisters nicht vollständig erkannt, ihr Bewusstsein war dazu noch nicht in der Lage. Deshalb schlieften sie an Gründonnerstagabend auf Gethsemane ein, statt mit ihm zu wachen, und deshalb verließen die Jünger Christus nach seiner Gefangennahme und flohen. Und Petrus, der ihm zu Pilatus folgte, verleugnete ihn, bevor der Hahn krächte, so wie Christus ihm dies vorhergesagt hatte.

Vierzig Tage, von Ostern bis an Auffahrt, war Christus in seinem Geistleib unter den Jüngern und lehrte sie. Sie konnten ihn wahrnehmen. Am Morgen des Auffahrtstages gingen sie zum Ölberg. Sie segnend, entschwand Christus den Blicken der Jünger. Sie hatten den Eindruck, nun habe er sie ganz verlas-

sen, und gingen zutiefst traurig zurück nach Jerusalem. Aber Christus war mit ihnen, nur konnten sie ihn nicht mehr wahrnehmen, weil sein Geistleib noch feiner geworden war. Sie wurden unendlich traurig. Sie zogen sich gemeinsam zurück, ihre Gedanken und Gespräche kreisten darum, was Christus sie die vergangenen vierzig Tage gelehrt hatte, und sie lebten ganz in diesem Bewusstsein.

Im Mysterium von Golgatha vereinigt sich Christus mit der Erde und lebt seit jenem Augenblick in der Erdenaura. Er ist vom Himmel zur Erde niedergestiegen. Und was bedeutet Pfingsten? Die Apostelgeschichte schildert, wie Feuerzungen sich zerteilten und sich auf jeden Einzelnen der Jünger und Apostel niederliessen und wie alle vom Heiligen Geist erfüllt wurden.

Pfingsten stellt dar, wie wir Menschen nach Suchen und Ringen unser höheres Ich erwecken können, jedem Einzelnen ist durch Pfingsten diese Möglichkeit geschenkt. Pfingsten ist das Ich-Mysterium, die Voraussetzung dazu ist Golgatha. Pfingsten ist die Vollendung des Mysteriums von Golgatha. Und Rudolf Steiner sagt: «Von dem Pfingstereignis aus ergießt sich dann der Strom der Christus-Kraft über die Erde hin (...)»\*\* Rudolf Steiner hielt den Landwirtschaftlichen Kurs in Koberwitz über die Pfingsttage 1924. Er beschreibt eine neue Landwirtschaft. Er spricht über die Düngung und gibt aus seiner Imagination klare Hinweise zur Herstellung und Ausbringung der biodynamischen Präparate. Beim Kuhmist spricht er von einer Ich-Anlage, und den landwirtschaftlichen Organismus bezeichnet er als Hofindividualität – ein ungewöhnlicher Begriff für einen Hof.

Die Betriebsleitenden entwickeln ihre biodynamischen Höfe mit ihrem Bewusstsein, mithilfe der Präparate und dem Hofdünger. Sie selbst, aber auch die Tiere, die Pflanzen, der Boden verän-

dern sich. Etwas Neues wird spürbar, erlebbar, etwas Einzigartiges, das als Ganzes lebt: die Hofindividualität.

Einige Pioniere bezeichneten den Landwirtschaftlichen Kurs als einen Pfingstimpuls. Wir könnten auch sagen, es ist der Ich-Impuls für die Landwirtschaft.

\* Apostelgeschichte 1, 1–3

\*\* Steiner, Rudolf. Aus der Akasha-Forschung: Das Fünfte Evangelium. GA 148, S. 22



Das Blatt zu Pfingsten aus dem Rabbula-Evangelium, einer syrischen Pergament-Handschrift aus dem Jahr 586. Biblioteca Mediceo Laurenziana, Florenz.

**CONTEMPLATION.** C'est à la Pentecôte que la chrétienté célèbre le don (l'effusion) de l'Ésprit saint. La fête marque la fin du temps pascal qui débute dimanche des Rameaux, une semaine avant Pâques. Selon Susanna Küffer, la fête de la Pentecôte nous donne la possibilité d'éveiller notre Moi supérieur.

# L'impulsion de la Pentecôte

**Susanna Küffer** | La Pentecôte est la dernière des fêtes traditionnelles au cours de l'année chrétienne qui démarre évidemment avec l'Avent et Noël. La deuxième fête de l'année chrétienne – la première de l'année civile – est l'Épiphanie, le baptême du Christ par Jean le 6 janvier. Suit ensuite la Semaine sainte et Vendredi saint puis Pâques qui commémore la résurrection de Jésus. Ayant toujours lieu un jeudi, l'Ascension est

célébrée 40 jours après Pâques, puis, 10 jours plus tard, la Pentecôte est de mise. Le Mystère du Golgotha du dimanche des Rameaux à Pâques, l'Ascension et la Pentecôte sont reliés ensemble. La compréhension de la Pentecôte naît de ce que les disciples du Christ vécurent après la résurrection. Les Actes des apôtres racontent ceci très concisément;\* Rudolf Steiner en a parlé dans mainte conférence. Après Sa résurrection, Jésus se présenta à Pâques à ses disciples et les instruisit. Ce n'est qu'alors qu'ils se rendirent compte de la signification du Christ pour la Terre et l'humanité. Durant les trois ans de pérégrination avec Jésus entre le baptême et sa mort ils ne réalisèrent pas encore entièrement la signification de leur maître, leur conscience n'en étant pas encore capable. C'est pourquoi ils s'endormirent dans le jardin de Gethsémani le soir du Jeudi saint, au lieu de veiller avec Lui, et c'est pourquoi les disciples de Jésus l'abandonnèrent lors de son arrestation et s'enfuirent. Et Pierre le suivit dans la cour de Pilate et le renia avant que le coq chante, comme Jésus lui l'eût prédit.

Pendant quatorze jours, de Pâques à l'Ascension, le Christ fut présent parmi les disciples dans son corps spirituel et les instruisit. Ils purent le percevoir. Le matin de l'Ascension, ils partirent pour le mont des Oliviers. En les bénissant, le Christ disparut du champ de vision des disciples. Ils eurent l'impression qu'il vint de les abandonner complètement, et ils retournèrent à Jérusalem profondément attristés. Mais le Christ fut avec eux, ils ne purent seulement plus le percevoir, car son esprit spirituel était devenu encore plus subtil. Ils furent plongés dans un abîme de tristesse. Ils se retirèrent ensemble, leurs pensées et discussions planèrent autour de ce dont le Christ les eut instruit au cours des 40 jours passés, et ils vécurent entièrement mûs par cette conscience. Dans le Mystère du Golgotha le Christ

s'unit avec la Terre et il vit depuis lors dans l'aura de celle-ci. Il est descendu du ciel. Et que signifie la Pentecôte? Les Actes des apôtres racontent comment ils virent apparaître comme une sorte de feu qui se partageait en langues et qui se posa sur chacun des apôtres et comment tous furent remplis de l'Esprit saint.

La Pentecôte porte sur la recherche et les efforts qui permettent à nous, les humains, d'éveiller notre Moi supérieur. Grâce à la Pentecôte, tout un chacun en a la possibilité. La Pentecôte est le mystère du Moi, Golgotha étant la condition préliminaire. La Pentecôte est l'achèvement du Mystère du Golgotha. Et Rudolf Steiner déclare: «Le fleuve de la force christique se déverse sur la Terre dans l'événement de la Pentecôte (...)»\*\*

C'est à Koberwitz, lors de la Pentecôte 1924, que Rudolf Steiner a donné son Cours aux agriculteurs, en y décrivant une nouvelle agriculture. Il parle de fumure et son imagination nous fournit des indications claires sur l'élaboration et l'épandage des préparations biodynamiques. Il parle de la tendance au Moi dans la bouse de vache, et il décrit l'organisme agricole comme un individu fermier – un terme inhabituel pour une ferme.

Les gérants de la ferme développent leurs domaines agricoles biodynamiques au moyen de leur conscience, des préparations et des engrais de ferme. Ils sont transformés, de même que leurs animaux, leurs plantes et le sol. Quelque chose de nouveau devient sensible et tangible, quelque chose d'unique qui vit dans l'ensemble: l'individualité agricole. Certains pionniers ont considéré le Cours aux agriculteurs comme une impulsion de la Pentecôte. Nous pourrions aussi dire que c'est l'impulsion du Moi pour l'agriculture.

\* Actes 1:1-3

\*\* Steiner, Rudolf. Le cinquième Évangile.

Tiré de la Chronique de l'Akasha. GA 148, p. 22



La page dédiée à la Pentecôte tirée de l'Évangélaire de Rabula, un manuscrit enluminé syriaque achevé en 586. Bibliothèque Laurentienne, Florence.

**KOCHEN.** Nadine Wohrel, Christoph Hartmann, Oliver Hübscher und Janis Wicki sind die Köchin und die Köche des Biorestaurants Landhof im basellandschaftlichen Pratteln. Hier das Mai-Rezept aus der «Beiträge»-Küche des Jahres»: Dinkelnudeln mit Knoblauchsrauken-Pesto. Viel Spass beim Kochen und – sinnvollen Appetit!

# Das Rezept der «sinnvollen Küche»

Für vier Personen

## › Knoblauchsrauken-Pesto

### Zutaten

1 Salatsieb Knoblauchsrauken-Blätter, gut gewaschen  
100 g Walnüsse, klein gehackt  
70 g Sbrinz, gerieben  
1,5 dl Olivenöl  
1 kleine Chilischote mit Samen, fein gehackt  
1 TL Salz  
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

### Zubereitung

Einige kleine Knoblauchsrauken-Blätter und die Blüten zur Seite legen, den Rest klein hacken.  
Walnüsse und Sbrinz mit der gehackten

Knoblauchsrauke in einer Schüssel vermengen und mit Olivenöl aufgiessen. Chilischote zugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Der Knoblauchsrauken-Pesto schmeckt nur frisch gut; er verliert sehr schnell an Aroma. Es lohnt sich daher nicht, den Pesto auf Vorrat herzustellen.

## › Dinkelnudeln

### Zutaten

500 g Dinkelnudeln  
(dünne Bandnudeln oder Spaghetti)

### Zubereitung

Gemäss Packungsanleitung in reichlich gut gesalzenem, leicht siedendem Wasser ziehen lassen. In ein Sieb abgiessen. Tipp: Beim Abgiessen etwas Nudelwasser auffangen und nach dem Mischen mit dem Pesto löffelweise zugeben. So werden die Nudeln noch geschmeidiger.

## › Tipps zum Anrichten

Nudeln mit dem Pesto vermischen und in tiefen Tellern servieren.

Mit Blüten und einigen kleinen Blättern dekorieren.

### Dazu passt

Sauvignon Blanc «Pablo Claro» von Dominio de Punctum, La Mancha, Spanien (Demeter-Qualität, [www.wein-partner.ch](http://www.wein-partner.ch))



Die Knoblauchsrauke, auch Lauchkraut oder Knoblauchhederich genannt, (*Alliaria petiolata* od. *officinalis*) blüht von April bis Juli. Sie wächst oft in Gemeinschaft mit Brennnesseln und wird bis zu 100 cm hoch.

L'herbe à ail ou l'alliaire officinale (*Alliaria petiolata* ou *officinalis*) est une plante qui fleurit d'avril à juillet et qui pousse souvent avec l'ortie. Elle peut atteindre 100 cm de haut.

(Bild/Dessin: Carl Axel Magnus Lindman. Bilder ur Nordens Flora. Stockholm, erw. Aufl./éd. augm. 1917–1926)

## Dieses Rezept ist enthalten in:



Flammer, Dominik; Rottmeyer, Monica; Sturzenegger, Tina. Dinkelreis & Pfefferchirsi: Vom kulinarischen Reichtum beider Basel. 240 Seiten, Aarau 2016, AT Verlag. ISBN 978-3-03800-939-9, Fr. 49.90

Weitere Informationen über das Biorestaurant Landhof in Pratteln BL und das Netzwerk Sinnvoll: «Beiträge» 1/17, Seite 20 [www.landhof-pratteln.ch](http://www.landhof-pratteln.ch) [www.sinnvoll.ch](http://www.sinnvoll.ch)

**CUISINE.** Nadine Wohrel, Christoph Hartmann, Oliver Hübscher et Janis Wicki sont la cuisinière et les cuisiniers du restaurant bio Landhof à Pratteln, dans le canton de Bâle-Campagne. Voici la recette de mai de la «Cuisine «Contributions» de l'année 2017»: pâtes d'épeautre au pesto à l'herbe à l'ail. Bonne cuisine et – bon appétit d'éveil sensoriel!

# La recette de la «cuisine sensorielle»

Pour quatre personnes  
➤ **Pesto à l'herbe à l'ail**

## *Ingrédients*

1 panier d'essoreuse à salade de feuilles d'herbe à l'ail bien lavées  
100 g de noix, finement hachées  
70 g de sbrinz, râpé  
1,5 dl d'huile d'olive  
1 petite gousse de chili (piment) avec pépins, finement hachée  
1 cc de sel  
Poivre noir, fraîchement moulu

## *Préparation*

Mettre de côté quelques feuilles d'herbe à l'ail et les fleurs, hacher finement le reste.

Mélanger les noix, le sbrinz et l'herbe à l'ail dans un bol et arroser avec de l'huile d'olive jusqu'à ce que le mélange soit couvert.

Ajouter la gousse de chili.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Conseil: le pesto à l'herbe à l'ail n'est savoureux que lorsqu'il est frais; il perd très rapidement son arôme. Il ne vaut donc pas la peine de constituer des stocks de pesto.

## ➤ **Pâtes d'épeautre**

### *Ingrédients*

500 g de pâtes d'épeautre (nouilles du type fettuccine/tagliatelle ou spaghetti)

### *Préparation*

Plonger dans suffisamment d'eau légèrement bouillante et bien salée, selon les indications figurant sur l'emballage. Égoutter dans une passoire.

Conseil: lors de l'égouttage, recueillir un peu de l'eau des pâtes pour l'ajouter, cuil-



Pâtes d'épeautre au pesto à l'herbe à l'ail à la mode du Landhof.

Dinkelnudeln mit Knoblauchsrauken-Pesto à la mode du Landhof.

(Bild/Photo: Tina Sturzenegger)

lerée par cuillerée, aux pâtes après que celles-ci ont été mélangées avec le pesto. Les pâtes deviennent ainsi encore plus souples.

## ➤ **Astuces pour dresser une jolie assiette**

Mélanger les pâtes avec le pesto et servir dans des assiettes creuses.

Décorer de fleurs et de quelques petites feuilles.

### *Suggestion d'accompagnement*

Sauvignon blanc «Pablo Claro» du domaine Dominio de Punctum, La Mancha, Espagne (qualité Demeter, [www.wein-partner.ch](http://www.wein-partner.ch))

Pour en savoir plus sur le restaurant bio Landhof à Pratteln (BL) et le réseau Netzwerk Sinnenvoll: «Contributions» 1/17, page 20 [www.landhof-pratteln.ch](http://www.landhof-pratteln.ch) [www.sinnenvoll.ch](http://www.sinnenvoll.ch)

## KURZPROTOKOLL

*Kurzprotokoll der Vorstandssitzungen vom 27. Februar und 10. April und der Klausur vom 14. März 2017*

Das Kurzprotokoll soll einen gerafften Einblick in die Vorstandstätigkeit geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

### 1. Jahresrechnung 2016

Der Vorstand befasste sich am 27. Februar mit dem Abschluss der Rechnung 2016. Die Einnahmen haben dank den Umstellbetrieben zugenommen. Die Zeitschrift «Beiträge» weist aufgrund des im Sommer vollzogenen Wechsels zur Druckerei ZT Medien («Zofinger Tagblatt») bereits etwas weniger Aufwand aus. Die Aufgaben für die Betreuung der Umstellbetriebe, die Arbeit an den Richtlinien sowie für Projekte wie «Hahn im Glück» und Generationenprojekt nehmen nicht ab. Der Vorstand hat die Rechnung für die Revision verabschiedet.

### 2. Vorbereitung des Jahresgesprächs mit der Schulleitung in Rheinau

Der Vorstand hat sich mit der Schulleitung in Rheinau zum Jahresgespräch getroffen und dafür die von der Schulleitung vorgeschlagenen Themen bearbeitet: Finanzierung der Ausbildung / künftige Entwicklung der biodynamischen Ausbildung / Zusammenarbeit bezüglich Hofnachfolge gemäss Generationenprojekt des Vereins / Forschungsprojekte in Rheinau. Ergebnisse des Gesprächs werden an der Hauptversammlung vom 2. Juli 2017 vorgestellt.

Weiter wurde ein unbefristeter Leistungsauftrag für die biodynamische Ausbildung zwischen dem Kanton Zürich und dem Verein für biodynamische Landwirtschaft unterzeichnet.

### 3. Gelder aus dem FondsGoetheanum

Die Verwendung der Gelder aus dem FondsGoetheanum für die Unterstützung von Saatgutzüchtung wird gemeinsam mit der Sektion Landwirtschaft am Goetheanum koordiniert. Daraus ist die Initiative des Vereins entstanden, Saatgutprojekte in der Schweiz zu unterstützen. Dazu erscheint in der Maiausgabe der «Beiträge» eine Ausschreibung zur Unterstützung von Saatgutprojekten (siehe Seite 9; Projektantragformular auf [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)).

4. Weiterentwicklung der Geschäftsstelle  
Aufgrund der Rücktrittsankündigung von Christian Butscher per 31. Dezem-

ber 2018 haben die Vorstände von Verein und Verband eine Arbeitsgruppe beauftragt, die Struktur, die Organisation und neue Leistungsaufträge für die Geschäftsstelle ab Anfang 2019 zu erarbeiten. In der Arbeitsgruppe sind Marianne Haeni und Walter Häfliger vom Verein sowie Herman lutke Schipholt und Marc C. Theurillat vom Verband vertreten.

### Klausur

Aufgrund der Rückmeldungen aus den Workshops 2017 hat der Vorstand beschlossen, die Zielsetzungen des Vereins grundsätzlich zu überarbeiten. Der Vorstand hat sich an der Klausur intensiv mit den Zielsetzungen und dem Leitbild des Vereins befasst. Am Thema wird seit der Klausur an jeder Vorstandssitzung gearbeitet. Ein erster Überblick zum Thema wird an der Hauptversammlung 2017 vorgestellt.

*Der Vorstand des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, 18. April 2017*

## PROCES-VERBAL RESUME

*Procès-verbal résumé des séances du Comité du 27 février et de la retraite du 14 mars 2017*

Ce procès-verbal résumé a pour but de donner un aperçu condensé de l'activité du Comité et n'a aucune prétention d'exhaustivité.

### 1. Comptes 2016

Le Comité s'est consacré le 27 février à l'examen du bouclage des comptes 2016. Les recettes ont augmenté grâce aux domaines en reconversion. Le magazine «Contributions/Beiträge» coûte déjà un peu moins cher à cause du changement d'imprimerie opéré en été pour passer à la ZT Medien («Zofinger Tagblatt»). Les tâches d'accompagnement des producteurs en reconversion, le travail sur les Directives ainsi que pour des projets comme «coq en pâte» et le Projet pour le changement de génération ne diminuent pas. Le Comité a adopté les comptes et les a libérés pour la révision.

### 2. Préparation de la discussion

#### annuelle avec la direction de l'école de Rheinau

Le Comité a rencontré la direction de l'école de Rheinau pour la discussion

annuelle et a traité les thèmes suivants proposés par la direction de l'école: financement de la formation / évolution future de la formation biodynamique / collaboration dans le domaine de la succession sur les fermes selon le Projet pour le changement de génération mené par l'Association / projets de recherche à la Rheinau. Les résultats de cette discussion seront présentés lors de l'Assemblée générale du 2 juillet 2017.

Un mandat de prestations d'une durée illimitée a en outre été conclu pour la formation biodynamique entre le canton de Zurich et l'Association pour la biodynamie.

### 3. Fonds provenant du

#### FondsGoetheanum

L'utilisation des fonds provenant du FondsGoetheanum pour le soutien de la sélection semencière est coordonnée avec la Section d'Agriculture du Goetheanum. Il en est résulté l'initiative de l'Association de soutenir des projets semenciers en Suisse. Le numéro du mois de mai du «Contributions/Beiträge» publie à ce sujet une mise au concours pour le soutien de projets semenciers (voir page 9; formulaire pour le dépôt des demandes de projets sur [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)).

### 4. Poursuite du développement du secrétariat

Suite à l'annonce de démission de Christian Butscher pour le 31 décembre 2018, les comités de l'Association et de la Fédération ont mandaté un groupe de travail pour étudier la structure, l'organisation et de nouveaux mandats de prestations pour à partir du début 2019. Le groupe de travail est composé de Marianne Haeni et de Walter Häfliger pour l'Association et de Herman lutke Schipholt et de Marc C. Theurillat pour la Fédération.

### Retraite

Suite aux réactions enregistrées lors des Ateliers 2017, le Comité a décidé de revoir complètement les objectifs de l'Association. Lors de sa retraite, le Comité a beaucoup travaillé sur les objectifs et sur le Concept directeur. Le thème est repris à chaque séance du Comité depuis cette retraite. Une première vue d'ensemble de la question sera présentée lors de l'Assemblée générale de 2017.

*Le Comité de l'Association pour la biodynamie, le 18 avril 2017*

*Traduction: Manuel Perret*



## AKTUELL

### Schriftenreihe biodynamische Pioniere: Band 2 über Ilmar Randuja

Autorin Michaela Spaar hat vom Leben und Wirken des inzwischen 90-jährigen Saatgutpioniers Ilmar Randuja so vieles in Erfahrung bringen können, dass ein eindrückliches Lebensbild entstanden ist. Die Leserinnen und Leser tauchen ein in Randujas behütete Kindheit in Deutschland und seine herausfordernden Jugendjahre in Estland. Es folgen die Stationen seiner hart errungenen Lehr- und Wanderjahre, die ihm schliesslich den Weg zum Saatgutzüchter eröffneten.

Randujas Pionierarbeit ist nicht hoch genug zu würdigen. Früher als andere erkannte er bereits in den 1950er-Jah-



ren, dass der biologisch-dynamische Gartenbau eigenes Saatgut und damit eine eigene Saatgutzüchtung braucht. So begann er als leitender Gärtner an der Ita Wegman Klinik in Arlesheim in seiner Freizeit mit den ersten Züchtungsbemühungen, um dann am Ekkharthof die biologisch-dynamische Saatgutarbeit in den 1970er- und 1980er-Jahren erfolgreich aufzubauen.

Wie sehr der Saatgutpionier, der heute im Rüttihubelbad lebt, die Pflanzenzüchtung als Kulturaufgabe ansieht, wird in seinen tief sinnigen Veröffentlichungen deutlich. So runden zwei seiner Aufsätze diese reich bebilderte biografische Skizze ab.

➤ Spaar, Michaela. Ilmar Randuja – Ein Leben für die biologisch-dynamische Saatgutzüchtung. Liestal 2017, 84 Seiten, ISBN 978-3-9524758-1-2

Erhältlich für Fr. 15.– beim Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, 4410 Liestal, E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch), Fax 061 706 96 44, oder über den Buchhandel

### Neue Fachgruppe für biodynamische Kräuter und Heilpflanzen

Auf Initiative von Michaela Spaar, Kräutertfachfrau und Kulturhistorikerin, sowie von Ola Aukrust, einem vielseitigen Heil- und Gewürzpflanzengärtner aus Norwegen, bildete sich an der diesjährigen Landwirtschaftlichen Tagung am Goetheanum die neue Fach- und Berufsgruppe «Kräuter und Heilpflanzen». Sie wird sich bemühen, die Projekte und Initiativen vornehmlich im biologisch-dynamischen Heilpflanzen- und Kräuteranbau und in der Verarbeitung international zu vernetzen. Am Gründungstreffen waren rund 70 Menschen anwesend und berichteten über ihre Arbeiten und ihre Anliegen.

Als erste Veranstaltung ist am 10. Juni 2017 eine Besichtigung des Kräuteranbaus am Ekkharthof, Lengwil TG, im Rahmen der Mitgliederversammlung des Vereins «Hortus officinarum» ([www.hortus-officinarum.ch](http://www.hortus-officinarum.ch)) vorgesehen.

➤ Weitere Informationen gibt Michaela Spaar, E-Mail [info@odilienzeit.ch](mailto:info@odilienzeit.ch)

### Foliensammlung Biolandbau aktualisiert

Die «Foliensammlung Biolandbau», konzipiert für Aus- und Weiterbildungszwecke, umfasst 500 Folien. Herausgeber sind das FiBL und Bio Suisse. Nun steht auch die französische Version zur Verfügung. Im Zuge der Übersetzung wurden auch rund 50 deutsche Folien aktualisiert. Die Foliensammlung orientiert sich am Niveau Grundbildung EFZ. Dank wertvollen Erläuterungen spricht sie auch ein erweitertes Publikum an. Die zehn Kapitel sind im FiBL-Shop als Powerpoint-Präsentation oder als PDF zum kostenlosen Herunterladen bereit:

➤ [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)  
(Bestellnummer 1354 eingeben)

➤ Die Dokumentation der Landwirtschaftlichen Tagung 2016, «Unsere Erde – ein globaler Garten?», steht zum kostenlosen Herunterladen zur Verfügung auf [www.sektion-landwirtschaft.org](http://www.sektion-landwirtschaft.org)

## ACTUALITÉS

### Nouveau groupe de culture biodynamique de plantes aromatiques et médicinales

À l'initiative de Michaela Spaar, spécialiste en herboristerie et en histoire de la culture, ainsi que d'Ola Aukrust, un cultivateur de plantes aromatiques et médicinales originaire de Norvège, un nouveau groupe spécialisé et professionnel «Plantes aromatiques et médicinales» s'est constitué lors du Congrès agricole au Goetheanum de cette année. Il s'efforce de mettre en réseau, à l'échelle internationale, des projets et des initiatives qui concernent surtout la culture et la transformation biodynamiques de plantes aromatiques et médicinales.

La réunion constitutive a réuni une septantaine de personnes qui ont évoqué leurs travaux et ont fait part de leurs attentes.

Dans le cadre de l'Assemblée générale de l'association «Hortus officinarum» ([www.hortus-officinarum.ch](http://www.hortus-officinarum.ch)), une visite de la culture de plantes aromatiques à la ferme Ekkharthof, Lengwil (TG), est prévue le 10 juin 2017 comme premier événement.

➤ Pour de plus amples informations, adressez-vous à Michaela Spaar, courriel [info@odilienzeit.ch](mailto:info@odilienzeit.ch)

### Collection de dias sur l'agriculture biologique maintenant en français

Forte de plus de 500 dias, la «Collection de transparents sur l'agriculture biologique» a été conçue pour l'enseignement et la vulgarisation. Les éditeurs sont le FiBL et Bio Suisse. Une version française est désormais disponible. Lorsque la traduction a été effectuée, environ 50 dias en allemand ont également été actualisés. La collection de dias se fonde sur le niveau de la formation de base CFC. Grâce à ses précieuses explications, elle s'adresse aussi à un public élargi. Les dix chapitres peuvent être téléchargés gratuitement sous forme de fichier Powerpoint ou PDF dans la boutique du FiBL:

➤ [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)  
(saisir le n° de commande 13711)

➤ La documentation du Congrès Agricole 2016, «Notre terre – un jardin global?», peut être téléchargée gratuitement sous [www.sektion-landwirtschaft.org](http://www.sektion-landwirtschaft.org)

## AGENDA AGENDA

### March against Monsanto & Syngenta

Weltweiter Aktionstag  
Samstag 20. Mai, 14.00  
Basel, Barfüsserplatz  
Weitere Informationen:  
[www.marchagainstsyngenta.ch](http://www.marchagainstsyngenta.ch)

### Marche contre Monsanto

Marche mondiale  
Samedi 20 mai, 14h30  
Morges, à l'extrémité ouest  
de la Grand-Rue  
Pour en savoir plus:  
[marche-contre-monsanto.ch](http://marche-contre-monsanto.ch)

### Schweizer Bioackerbautag

Donnerstag 8. Juni  
1721 Cournillens  
Weitere Informationen:  
[www.bio-ackerbautag.ch](http://www.bio-ackerbautag.ch)

### Journée suisse des Grandes cultures bio

Jeudi 8 juin  
1721 Cournillens  
Pour en savoir plus:  
[www.grandes-cultures-bio.ch](http://www.grandes-cultures-bio.ch)

### Découverte des pratiques biodynamiques

Compost & consorts  
Samedi 10 juin, 9h00–17h30  
Pépinière du Chablais aux Dévins,  
Chemin de Pré-Meuran 1, 1880 Bex  
Journées de formation ouverte à tous  
Programme: 8h30–9h00: Accueil  
9h00–12h15: Conférence sur le compost  
par K-soul  
12h15–13h45: Pic-nic tiré des sacs sur  
place  
13h45–15h30: Atelier «Dynamisez votre  
compost»  
15h45–17h30: Dynamisation et partage  
d'une Bouse de Corne  
Coûts: Fr. 40.-; pour les membres de  
l'ARB Fr. 20.-  
Co-voiturage sur demande,  
[courriel secretariat@arbdyn.ch](mailto:courriel.secretariat@arbdyn.ch)  
Pour en savoir plus: [www.arbdyn.ch](http://www.arbdyn.ch)

Aktuelle Meldungen, Veranstaltungshinweise und Kleininserate (Bauernbörse) finden Sie jederzeit auf

[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)

### Bio Marché Zofingen

Freitag 23. bis Sonntag 25. Juni  
Auch dieses Jahr wird es wieder eine  
spezielle Demeter-Gasse geben.  
Weitere Informationen:  
[www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

### Bio Marché de Zofingue

Du vendredi 23 au dimanche 25 juin  
Il y aura à nouveau une ruelle Demeter  
spéciale cette année.  
Pour en savoir plus: [www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

### Tag der offenen Zuchtgärten der Getreidezüchtung Peter Kunz

Samstag 1. Juli, 10.00–16.00  
Seestrasse 6, 8714 Feldbach  
Führungen um 10.30 und 13.30  
Weitere Informationen:  
[www.getreidezuechtung.ch](http://www.getreidezuechtung.ch)

### Hauptversammlung des Vereins für biologisch-dynamische Land- wirtschaft

Sonntag 2. Juli, 10.30  
Ekkharthof, 8574 Lengwil  
([www.ekkhartof.ch](http://www.ekkhartof.ch))  
Siehe Anzeige Seite 2.

### Assemblée générale de l'Association pour la Biodynamie

Dimanche 2 juillet, 10h30  
Ekkharthof, 8574 Lengwil  
([www.ekkhartof.ch](http://www.ekkhartof.ch))  
Voir annonce à la page 2.

### Anthroposophische Sommertagung «Mensch sein zwischen Krise und Chance»

Freitag 14. bis Montag 17. Juli  
Zürich  
Kosten: Fr. 350.-, bei Anmeldung bis  
10. Juli Fr. 300.-  
Programm und alle weiteren  
Informationen:  
[www.sommertagung.ch](http://www.sommertagung.ch)

### Weingär-Seminar

Samstag 23. September, 09.00–15.00  
Strasser Weingut Stammerberg,  
Bergtrotte 408, 8477 Oberstammheim  
Weinkeltern mit pilzresistenten Sorten  
im Pionierbetrieb. Weitere Daten ab  
10. September bis 10. Oktober, insbe-  
sondere für Gruppen, auf Anfrage.  
Keine Vorkenntnisse nötig. Bitte wetter-  
feste Kleidung und Schuhe mitbringen.  
Kosten: Fr. 140.- inkl. Weidegustation,  
Kursunterlagen und Diplom  
Weitere Informationen:  
[www.stammerberg.ch](http://www.stammerberg.ch)  
Anmeldung bis 3. September an  
Tel. 052 740 27 74,  
E-Mail [fredi-strasser@stammerberg.ch](mailto:fredi-strasser@stammerberg.ch)

### Schweizerische Frauentagung für Demeter-Bäuerinnen und -Gärtnerinnen

Samstag/Sonntag  
30. September/1. Oktober  
Schaffhausen  
Details folgen.  
Auskunft, Anmeldung: Denise Hüner-  
fauth, Tel. 056 667 14 68, und Regina  
Lutke Schipholt, Tel. 052 685 29 64

Vous trouvez à tout instant des commu-  
nications d'actualité, des annonces d'évé-  
nements et des petites annonces (bourse  
agricole) sous

[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)



## Maismühle

Landolt GmbH Mühle 16  
8752 Näfels Tel. 055 612 14 56

Wir lagern, röllen und vermahlen Ihr Getreide nach Ihren Wünschen.  
Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit Demeter-Bauern.

## Service und Adressen    Prestations diverses et adresses

Geschäftsstelle **Secrétariat**

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal, Tel. 061 706 96 43 (7.30–12.00), Fax 061 706 96 44, E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch), [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch),

Konto/**Compte**: PC 90-6699-0/  
IBAN CH02 0900 0000 9000 6699 0

- o allgemeine Auskünfte zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft
- o Stellenvermittlung
- o Vermittlung von Beratung
- o Demeter-Markenschutzkommission

Bezug von Kuhhörnern und Hirschblasen  
**Livraison de cornes de vache et de vessies de cerf**

- o Gärtnerei am Goetheanum, Hügelweg 74, Postfach, 4143 Dornach 1, Tel. 061 706 43 61, Fax 061 706 43 62, E-Mail [gaertnerei@goetheanum.ch](mailto:gaertnerei@goetheanum.ch)

Bezug von Basaltmehl, Basaltsand und Quarzmehl

**Livraison de poudre et de sable de basalte et de poudre de quartz**

- o Jakob Kaufmann, Oberfeld, 6275 Ballwil, Tel. und Fax 041 910 50 04
- o Simone Schmid, Reichmuth AG, Kreuzlingerstrasse 71, 8590 Romanshorn, Tel. 071 755 27 39, E-Mail [info@reichmuthag.ch](mailto:info@reichmuthag.ch)

Bezug von Spritz-

und Kompostpräparaten

**Livraison de préparations pulvérisées et de préparations de compost**

- o Gärtnerei am Goetheanum, Postfach, 4143 Dornach 1, Tel. 061 706 43 61, Fax 061 706 43 62
- o Alexander Blaser, Hof Niederried, 3433 Schwanden, Tel. 079 435 81 36, E-Mail [alexander.blaser@gmx.ch](mailto:alexander.blaser@gmx.ch)
- o Gartenbauschule Hünibach, Chartreusestrasse, 3626 Hünibach, Tel. 033 244 10 20
- o Walter Stappung, Längimoostrasse 6, 3075 Rüfenacht, Tel. 031 832 62 68



Redaktionskreis. **Cercle de rédaction.**

Markus Bär (Abschlussredaktion/Lektorat), Christian Butscher, Armin Goll, Marianne Haeni, Anet Spengler Neff, Daniel Gilliéron (**Traductions, sauf indication contraire**)

Redaktionsadresse. **Adresse de rédaction.**

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal, E-Mail [beitraege@demeter.ch](mailto:beitraege@demeter.ch), Tel. +41 61 706 96 43, Fax +41 61 706 96 44.

Inserate. **Annonces.**

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal, E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch), Tel. +41 61 706 96 43, Fax +41 61 706 96 44, bitte Infoblatt mit Mediadaten und Inseratetarifen verlangen.

Abonnemente. **Abonnements.**

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal

Layout. **Mise en page.** Daniel Gorba, 4102 Binningen.

Design. **Design.** Schneider, Berthoud Werbeagentur AG, Basel

Druck. **Impression.** zt Medien, 4800 Zofingen.



printed in  
**switzerland**

## Bestelltalon **Bulletin de commande**

Ich möchte die «Beiträge» abonnieren (6 Ausgaben Fr. 58.–, Ausland Euro 57.– im Jahr).

**J'aimerais m'abonner à «Contributions» (6 éditions par année au prix de Fr. 58.–, resp. 57 euros pour des envois à l'étranger).**

Probeabonnement (2 Ausgaben Fr. 20.–). **Abonnement à l'essai (2 éditions au prix de Fr. 20.–).**

Senden Sie mir die Adresse des Konsumenten-Vereins zur Förderung biologisch-dynamischer Landwirtschaft meiner Region.

**Veillez s.v.p. m'envoyer l'adresse de l'association de promotion de l'agriculture biodynamique de ma région.**

Ich will dem Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Liestal, beitreten. Jahresbeitrag: Fr. 85.–.

**Je désire devenir membre de l'Association suisse pour la biodynamie à Liestal.**

**Cotisation annuelle: Fr. 85.–.**

Einsenden an: **Envoyer à:** Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal, Fax 061 706 96 44.

## Vier Linden – vier Läden



### BOUTIQUE

Spielwaren und  
Textilien aus unseren  
Werkstätten

Geschenke

Bio – Kinderkleidung

ausgewählte Kinder-  
und Jugendbücher

[boutiquevierlinden.ch](http://boutiquevierlinden.ch)

Tel. 044 268 88 16

Wilfriedstrasse 19



### REFORM- PRODUKTE

Hochwertige  
Lebensmittel und  
Naturprodukte

Täglich frisches  
Gemüse und Obst  
in Demeter- und  
Bio-Qualität.

Hauslieferdienst

Tel. 044 268 88 20



### TRAITEUR

Apéro  
und Partyservice

Hausgemachte vege-  
tarische Fertiggerichte,  
Sandwiches, Suppen,  
Antipasti, Saucen,  
Desserts, Glacé

Mo bis Fr vegetarisches  
Mittagsmenü zum  
mitnehmen.

Tel. 044 268 88 14



### HOLZOFEN- BÄCKEREI

IMBISS-KAFFEE  
mit  
Take-Away-Produkten

Wir produzieren alles  
von Grund auf frisch  
ohne chemische  
Hilfsstoffe in Demeter-  
und Bio-Qualität.

Mo bis Fr vegetarisches  
Mittagsmenü  
im Imbiss-Kaffee.

Tel. 044 268 88 10

Verkaufsfiliale  
am Goldbrunnenplatz  
Tel. 044 463 83 33

Vier Linden, ein Unternehmen der Zürcher Eingliederung,  
Freiestrasse 50, Tel. 044 268 88 22, 8032 Zürich  
[www.vierlinden.ch](http://www.vierlinden.ch)

**Vier Linden**  
Die Bio Insel am Hottingerplatz

## Demeter-Hof zu verpachten

Wir suchen auf 2018 Menschen mit biodynamischer Aus-  
bildung und Direktzahlungsberechtigung, die diesen Hof  
aus Überzeugung weiter biodynamisch bewirtschaften  
möchten:

In der Bergzone, 2,13 ha Land und 8 ha Wald  
Wohnhaus 4,5 Zimmer mit Stall und weitere  
Gebäude  
viel Ökologie  
Kanton Thurgau, Gemeinde Fischingen

Kennenlernen und Sich-Miteinbringen erwünscht.  
Eigene Konzepte und Soziales können gerne besprochen  
werden.

Nelly und Hausi, Sunnehof, Tel. 052 386 25 79

**sativa**

[www.sativa-rheinau.ch](http://www.sativa-rheinau.ch)

**Biolandbau braucht Biozüchtung!**

Wir arbeiten daran.

... seit bald 20 Jahren



Respektvolle Landwirtschaft und schonend hergestellte Lebensmittel  
Sagen Sie's mit Demeter-Werbemitteln.  
Jetzt ganz einfach online bestellen:

[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)