

BC BEITRÄGE CONTRIBUTIONS

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.

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



4

JULI 2017
JUILLET 2017

PERMAKULTUR
BLICK NACH CHILE
PERMACULTURE
COUP D'ŒIL SUR LE CHILI



Diese kleinen Fahnen für Degustationen sowie viele andere Produkte für die Vermarktung finden Sie auf

shop.demeter.ch



Biodynamisch seit 1924 – weltweit.

Inhalt Sommaire

- 4 PERMAKULTUR.
Gespräch mit Beat Rölli
PERMACULTURE.
Entretien avec Beat Rölli
- 10 BIODYNAMIK. Die Präparate
BIODYNAMISME.
Les préparations
- 14 INTERNATIONAL.
Blick nach Chile
INTERNATIONAL.
Coup d'œil sur le Chili
- 18 KOSMOS COSMOS
- 20 KOCHEN CUISINE
- 22 KURZPROTOKOLL
PROCES-VERBAL RESUME
- 23 AKTUELL ACTUALITES
- 26 AGENDA AGENDA



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

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^{ème} 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

Abonnement.

Suisse Fr. 58.–, étranger € 57.–

Pour de plus amples informations et les adresses voir page 27

Willkommen

Markus Bär | Seit über zwanzig Jahren bin ich als Redaktor und Schreiberling im Biobereich unterwegs. Seit Anfang 2010 mache ich die Abschlussredaktion und das Lektorat der «Beiträge» – als Nichtanthroposoph.

Täusche ich mich oder lerne ich unter den Bäuerinnen, Funktionären, Forscherinnen und Verarbeitern in biodynamischen Gefilden besonders viele offene, freundliche und interessante Menschen kennen?

Sie bilden ja eine philosophische oder weltanschauliche Gemeinschaft, diese Anthros. Sie glauben durchaus, einen etwas grösseren Zipfel der Wahrheit zu fassen gekriegt zu haben als andere. Aber kaum je treffe ich auf Überheblichkeit oder Dogmatismus. Meine Kolleginnen und Kollegen im Redaktionskreis schätzen die «Aussensicht», wie sie sagen, die ich da einbringe. Ich darf auch Fehler machen: Einmal schrieb ich vom *abnehmenden* statt vom *absteigenden* Mond. Ich erntete Aufklärung und ein Lächeln, aber keinen Spott, keinen Missmut.

Was mich immer wieder erstaunt, ist die Genauigkeit, mit der vor allem die biodynamischen Bäuerinnen und Bauern hinschauen – und hinfühlen – auf Pflanzen, Tiere, Phänomene der Natur. Sie wollen das Lebendige erkennen, verstehen. Und zwar selber: Sie verweisen nicht einfach auf eine Textstelle der Steiner-Gesamtausgabe!

Auch der Bildungshunger in der Bewegung beeindruckt mich immer wieder. Das gemeinsame Lernen, Lesen, Diskutieren und Schärfen der Wahrnehmung. Im Redaktionskreis wälzen wir immer zuerst eine gemeinsame Lektüre, bevor wir die Tagesgeschäfte aufnehmen. Anfänglich liess ich diesen Teil aus, jetzt bin ich auch dabei.

Nein, ich glaube, ich täusche mich nicht. Vielleicht ist doch etwas dran an dieser Anthroposophie?



Gurkenblüten.

Fleurs de concombre.

(Bild/Photo: Regula Gorba)

Bienvenue

Markus Bär | Depuis plus de vingt ans je travaille comme rédacteur et scribouillard dans le domaine bio. Depuis le début de 2010, je prends en charge la rédaction finale et la relecture de «Contributions» – en tant que non-anthroposophe.

Est-ce que je me trompe ou est-il bien vrai que dans le milieu biodynamique je fais connaissance d'un nombre particulièrement élevé de gens ouverts, amicaux et intéressants parmi les paysannes, les fonctionnaires, les chercheuses et les transformateurs que je rencontre?

En effet, ces «anthros» constituent une communauté philosophique ou idéologique. Ils pensent tout à fait avoir épousé une plus grande part de vérité que les autres. Mais je ne rencontre guère d'arrogance ou de dogmatisme. Mes collègues du cercle de rédaction apprécient ce qu'ils nomment le «point de vue extérieur» que j'offre comme contribution. Il m'est aussi permis de faire des fautes: En

parlant de la lune, je me suis trompé de mot, j'ai écrit *décroissante* au lieu de *descendante*. J'ai récolté un mot d'explication et un sourire, mais pas de moquerie ou de mauvaise humeur.

La précision avec laquelle notamment les paysannes et paysans biodynamiques scrutent et ressentent les plantes, les animaux et les phénomènes de la nature ne cesse jamais de m'étonner. Ils veulent percevoir et comprendre le vivant. Et ceci par eux-mêmes: ils ne renvoient pas simplement à une partie du texte de l'œuvre complète de Rudolf Steiner!

Je suis également toujours impressionné par la soif d'apprendre exprimée au sein du mouvement: ensemble apprendre, lire, discuter et aiguïser la perception. Dans le cercle de rédaction, nous nous plongeons toujours d'abord dans une lecture collective avant d'entamer les affaires courantes. Au début j'ai sauté cette partie, désormais j'y participe.

Non, je crois que je ne me trompe pas.

À propos de l'anthroposophie, il y a peut-être de quoi s'inspirer?

PERMAKULTUR. Passen die beiden Systeme biologisch-dynamische Landwirtschaft und Permakultur zusammen? Können sie sich ergänzen, voneinander lernen? Ja, sagt Beat Rölli, Biobauer, Permakultur-Berater und Präsident des Vereins Permakultur Schweiz.

«Jeder Hof lässt sich mit Permakultur weiterentwickeln»

«**Beiträge:** Als Landwirt setzt du dich auf deinem Hof seit sieben Jahren mit Permakultur auseinander. Mit der biodynamischen Landwirtschaft verbinden dich zahlreiche Berührungspunkte.* Wovon bestehen die grössten Unterschiede zwischen den beiden Bewirtschaftungsweisen?»

Beat Rölli: Im Wesentlichen ist Permakultur ein Gestaltungsprozess für nachhaltige Systeme. Dieser Gestaltungsprozess kann im Kleinen, etwa auf Balkongärten, auf grösseren Flächen oder in ganzen Regionen und im Speziellen auch für Landwirtschaftsbetriebe eingesetzt werden. Die biodynamische Landwirtschaft sehe ich als umfassendes Konzept für die naturnahe Bewirtschaftung eines Hofes. Demeter-Bauern haben ein Label und folgen klar definierten

* Beat Rölli steht mit verschiedenen biodynamischen Bäuerinnen und Bauern im Austausch, hat auch auf biodynamischen Betrieben gearbeitet und besucht immer wieder die Landwirtschaftliche Tagung.

Regeln und Vorgaben. Permakultur-Bauern produzieren bis jetzt nicht nach den Richtlinien eines Labels. Sie orientieren sich an ethischen Grundsätzen sowie Gestaltungsprinzipien, welche der Natur nachempfunden sind. Permakultur ist sehr offen und integriert Ideen verschiedenster Herkunft, auch Ideen aus der biodynamischen Bewegung, sofern diese dem guten Funktionieren des Gesamtsystems dienen. Ich habe viele praktische Tipps und Hinweise von Jakob Kaufmann und andern Demeter-Bauern in mein Hofsystem integriert. Ich bin ihnen für das grosszügige Weitergeben ihres wertvollen Wissens sehr dankbar.

Siehst du eine Analogie zwischen dem biodynamischen Konzept des Hoforganismus und der «systemischen» Permakultur?

Permakultur und biodynamische Landwirtschaft orientieren sich an der Natur. Daher passen die beiden Systeme grundsätzlich gut zueinander. Die Biodynamik



Beat Rölli, Permakulturist.

Beat Rölli, permaculturiste.

(Bild/Photo: Jeremias Lütold)

sieht einen Hof als Organismus. In der Permakultur betrachten wir den Hof als Ökosystem. Das weitet den Blick nochmals wesentlich stärker. Im Ökosystem sind die Wechselbeziehungen zwischen den Organismen und andern Faktoren zentral. Das macht die Betrachtungsweise komplex, eröffnet aber auch neue Perspektiven und es ergeben sich neue Fragestellungen. Wir fragen uns, wie die bestehenden Ökosysteme eines Hofes nutzbar gemacht und gefördert werden können. Oder wie neue Ökosysteme geschaffen werden könnten, um Lebensmittel zu produzieren, ein gutes Leben zu führen. Konkret: Wie können wir das Ökosystem Teich oder das Ökosystem Wald landwirtschaftlich nutzen und damit unseren Lebensunterhalt finanzieren?

Dann versucht Permakultur, die bestehenden Bedingungen besser einzubinden? Permakultur bezieht bei der Planung die ökologischen Gegebenheiten, die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sowie



Permakulturgarten mit Teich in Herisau.

Jardin en permaculture avec étang à Hérissau..

(Bild/Photo: Beat Rölli)



Rebberg und Obstgarten auf Beat Röllis Permakulturhof Chuderboden.

Vignoble et verger de la ferme en permaculture Chuderboden de Beat Rölli.

(Bild/Photo: Hansruedi Ackle)

den sozialen Zusammenhang stark ein. Weil alle drei Aspekte zentral für das Gelingen eines Hofprojekts sind. Fehlt ein Teil oder ist ein Teil sehr schwach, so wird es schwierig, das Projekt langfristig aufrechtzuerhalten.

Soziale Aspekte sind zentraler Teil der Permakultur. Nur wenn ein Hof eine vernünftige wirtschaftliche Basis für die Menschen auf dem Betrieb bietet und es ihnen gleichzeitig erlaubt, einen Traum zu verwirklichen, wird der Hof als Lebensort für die Leute attraktiv. Ansonsten wandern sie ab. Im Planungsprozess frage ich die Leute, welches ihre Fähigkeiten sind. Wie sehen ihre finanziellen Ressourcen aus? Welchen Traum möchten die Einzelnen auf dem Hof leben? Welche gemeinsame Vision haben die Menschen auf dem Hof? Wie steht es um die Einbindung in die Dorfgemeinschaft?

Für die Beratung haben diese Fragen erste Priorität, denn die Antworten erlauben es mir, Vorschläge zu machen, welche für die Leute angebracht sind. Danach baue ich ökologische und ökonomische Überlegungen ein. Es muss abgeklärt werden, ob die Mittel für einen erfolgreichen Aufbau gegeben sind. Der Hof wird ökologisch analysiert. Dabei wird auf Potenziale und Schwachstellen hingewiesen. Zudem versuchen wir, die Produktionsziele mit den ökologischen Gegebenheiten zu vereinbaren. Dazu gehört dann im Besonderen ein gutes Ressourcen- und Wassermanagement.

Lässt sich Permakultur in einen biodynamischen Erwerbsanbau integrieren, oder können lediglich Ansätze verfolgt werden?

Jeder Demeter-Hof lässt sich mit Permakultur weiterentwickeln. Dabei muss nicht der ganze Hof auf den Kopf gestellt werden. Ich empfehle ein schrittweises Vorgehen. Man kann mit punktuellen Änderungen beginnen, zum Beispiel mit der Weiterentwicklung des Wassermanagements. Demeter-Vorschriften schränken eine Permakulturplanung etwas ein. Damit habe ich als Permakulturist kein Problem, denn jede Planung bringt Einschränkungen mit sich. Beispielsweise befürworten wir in der Permakultur möglichst immer bedeckte Böden. In der biodynamischen Landwirtschaft lässt man die Böden oft längere Zeit absichtlich unbedeckt, um die kosmischen Energien einwirken zu lassen. Solche punktuellen Gegensätze der beiden Systeme sollten uns jedoch nicht davon abhalten, vermehrt zusammenzuarbeiten. Wenn wir das Wissen der beiden Bewegungen in einer guten Art für die Landwirtschaft nutzen, dann können nicht nur die betroffenen Betriebe davon profitieren, sondern es könnten neue Modellbetriebe entstehen, welche die Landwirtschaft weit über Demeter hinaus inspirieren könnten.

Kennst du einen Demeter-Hof, der auf Permakultur umgestellt hat?

Ja, auch wenn es derzeit nur wenige Beispiele in Europa gibt. Der 50 Hektaren grosse Obstbaubetrieb Jelanisol & Montebello in Andalusien zeigt, dass Permakultur sehr wirtschaftlich sein kann. Bis vor sieben Jahren produzierte der Betrieb ausschliesslich biodynamisch. Darauf stellte der Betrieb unter Mithilfe von namhaften Experten auf Permakul-

tur um. 2015 wurden die Ergebnisse aus den ersten fünf Jahren in London auf einer Konferenz präsentiert. Die gesamten Massnahmen führten zu einem um 25 Prozent verringerten Wasserverbrauch, zu halbierten Stromkosten und einer verdoppelten Produktion bei gleichbleibender Belegschaft. Diese spektakulären Ertragssteigerungen kamen durch gezieltes Angehen der Schwachpunkte des Betriebs in den Bereichen Windschutz, Bodenaufbau und Wassermanagement zustande. Diese Bereiche gehören zu den Kernkompetenzen der Permakultur. Bei diesem Hof stellt sich nicht die Frage, ob Permakultur funktioniert, sondern ob die umliegenden Bauern auf das Wissen aus der Permakultur weiter verzichten können. Die Antwort ist klar Nein!

Kann der hohe Anspruch der Permakultur, ökologisch und landbaulich komplexe Zusammenhänge begreifen und nutzen zu können, die Verbreitung des Systems begrenzen?

Ja! Es braucht sehr viel Wissen und Fähigkeiten, um Ökosysteme in ein produktives Landwirtschaftssystem zu verwandeln. In der Schweiz sind das Wissen und die Fantasie noch nicht in genügendem Masse vorhanden, sie müssen noch entwickelt werden.

Wie reagiert Permakultur auf knapper werdende Ressourcen und sich verändernde Klimabedingungen?

Eine Stärke der Permakultur ist ein effizientes Ressourcenmanagement. Deshalb findet Permakultur vor allem dort Verbreitung, wo Ressourcen knapp sind.

Etwa in der Dritten Welt. Die hohe Resilienz [Widerstandskraft, Störungstoleranz] eines Permakulturhofes baut auf der Vielfalt auf. Strukturvielfalt, Artenvielfalt und Produktvielfalt führen dazu, dass so ein Hof besser mit extremen Klimabedingungen zurechtkommt. Permakultur hat zudem viele Lösungen für Probleme mit Trockenheit oder sonstigen Wetterextremen integriert und entwickelt.

Interview: Jeremias Lütold

Die Meinung der Leserinnen und Leser ist gefragt

Was sagen Sie zu Beat Röllis Ausführungen? Haben Sie Erfahrungen mit der Kombination von biologisch-dynamischer Landwirtschaft und Permakultur? Oder mit der Integration von Elementen der Permakultur in die biodynamische Wirtschaftsweise?

Schreiben Sie an «Beiträge», Verein für biodynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, 4410 Liestal, oder per E-Mail an beitraege@demeter.ch

Stichwort Permakultur

Die beiden Australier Bill Mollison und David Holmgren entwickelten in den 1970er-Jahren die Permakultur als Antwort auf die negativen Folgen der industriellen Landwirtschaft. Die Bezeichnung ist eine Kombination aus englisch *permanent*, dauerhaft, und *agriculture*. Ziel ist es, Naturräume so zu gestalten und zu optimieren, dass ein dynamisches Gleichgewicht entsteht: Balkongärten, Gemüsegärtnereien, Landwirtschaftsbetriebe, städtische Gemeinschaftsgärten oder auch Fischteiche sollen als sich selbst regulierende Systeme funktionieren, in die der Mensch nur so viel wie nötig eingreift.

- › Einen raschen Einblick zum Thema bietet das Online-Lexikon Wikipedia.
- › Dieses Buch zeigt, wie Permakultur funktioniert, und liefert eine Anleitung für die Planung und praktische Umsetzung im Garten:
 - Bachmann, Christoph; Bühner, Eva; Forster, Kurt: Permakultur: Grundlagen und Praxisbeispiele für nachhaltiges Gärtnern. 286 Seiten, Bern 2017, Haupt Verlag. Fr. 39.–, ISBN 978-3-258-08004-8

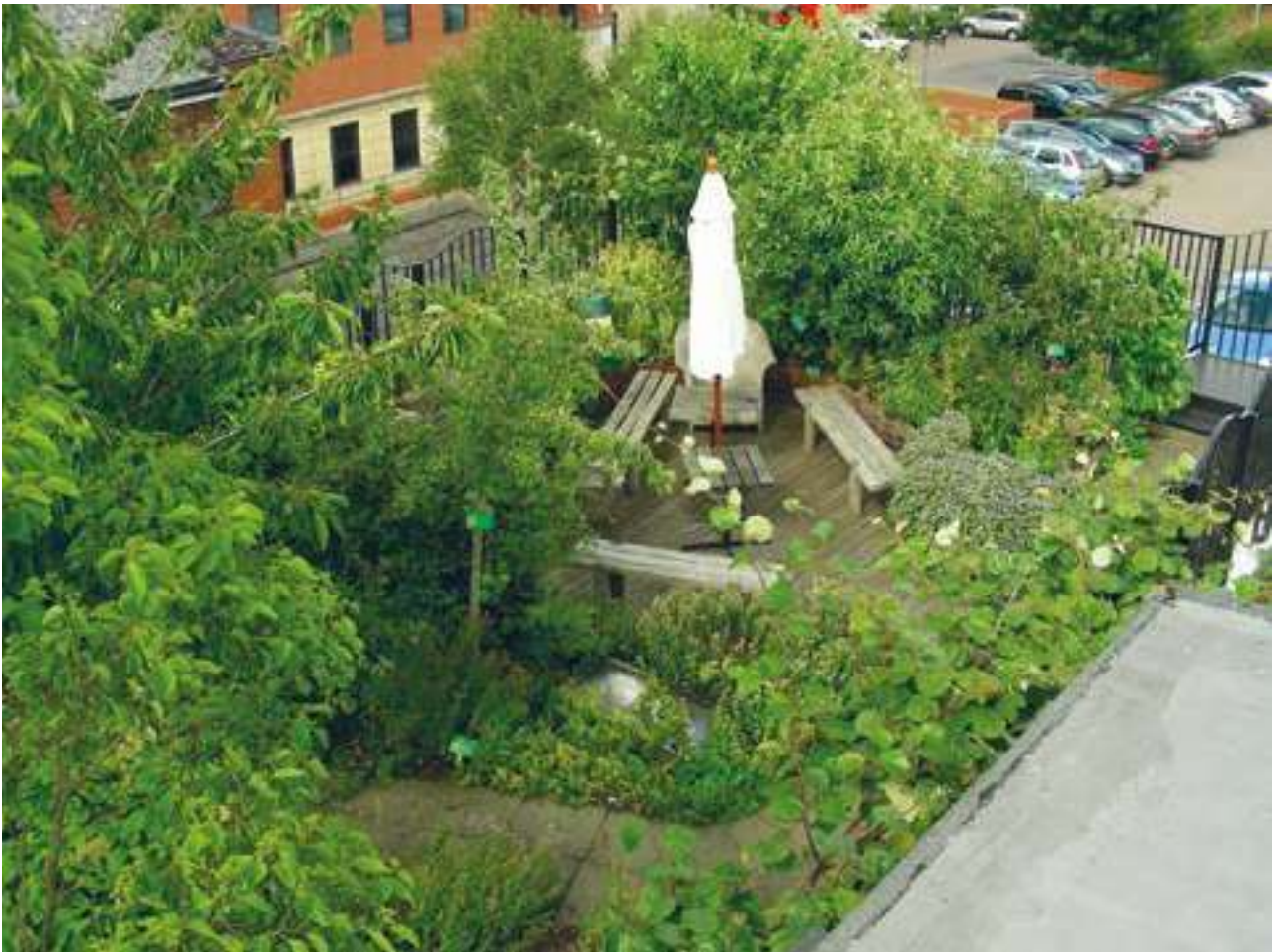


- › Und der Klassiker zur «Holzer'schen Permakultur»:
 - Holzer, Josef Andreas; Holzer, Claudia; Holzer, Sepp. Sepp Holzers Permakultur: Praktische Anwendung für Garten, Obst und Landwirtschaft. 304 Seiten, Graz 2014 (7. Aufl.), Leopold Stocker Verlag. Fr. 27.90, ISBN 978-3-7020-1037-9



- › Bücher für Permakultur-Landwirtschaft sind vor allem in englischer Sprache erhältlich. Für unser Klima besonders geeignet ist folgendes Buch:
 - Perkins, Richard. Making Small Farms Work: A Pragmatic Whole Systems Approach to Profitable Regenerative Agriculture. 316 Seiten, Västra Ämtervik, Schweden 2016 (Selbstverlag Ridgedale Farm AB), ISBN 9789198340204
- › Diese Websites erschliessen die Schweizer Szene sowie Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten:
 - www.permakultur.ch
 - www.permakultur-beratung.ch
 - www.chuderboden.ch
 - www.down-to-earth.ch
 - www.schweibenalp.ch

mb



Jardin-forêt comestible sur un toit à Londres.
Essbarer Waldgarten auf einem Dach in London.

(Bild/Photo: Beat Rölli)

PERMACULTURE. Les deux systèmes – la biodynamie et la permaculture – vont-ils ensemble? Sont-ils complémentaires et peuvent-ils apprendre l'un de l'autre? Beat Rölli, paysan bio, conseiller en permaculture et président de l'Association Permaculture Suisse dit clairement oui.

«La permaculture permet à chaque ferme de se développer»

«Contributions»: Dans ta ferme, tu te penches sur la permaculture depuis sept ans en tant qu'agriculteur. De multiples interactions te lient à la biodynamie.* En quoi consistent les différences les plus importantes entre les deux modes d'agriculture?

Beat Rölli: Pour l'essentiel, la permaculture est un processus de conception pour des systèmes durables. Ce proces-

sus peut être déployé à petite échelle, p. ex sur des jardins de balcon, ou sur des surfaces plus importantes ou dans des régions entières. Il convient tout particulièrement aux fermes. Selon moi,

* Beat Rölli est en contact avec divers paysannes et paysans biodynamiques, a aussi travaillé dans des fermes biodynamiques et il se rend fréquemment au Congrès agricole.

la biodynamie est un concept holistique pour un mode d'exploitation naturel de la ferme. Les paysans Demeter disposent d'un label et suivent des règles définies et des directives précises. Les paysans en permaculture produisent jusqu'ici sans se tenir à des directives d'un label. Ils prennent pour repères des principes éthiques et des principes de conception inspirés par la nature. La perma-

culture est très ouverte et intègre des idées venant d'horizons les plus variés, y compris celles du mouvement biodynamique, pour autant que celles-ci soient compatibles avec le bon fonctionnement de l'ensemble du système. J'ai intégré à mon système de ferme de nombreux conseils et astuces pratiques reçus par Jakob Kaufmann et d'autres paysans Demeter. Je leur sais très gré d'avoir partagé généreusement leur précieux savoir.

Vois-tu une analogie entre le concept biodynamique d'une individualité agricole et la permaculture «systémique»?

La permaculture et la biodynamie s'orientent vers la nature. Les deux systèmes sont donc fondamentalement bien compatibles. La biodynamie considère la ferme comme un organisme. En permaculture on considère la ferme comme un écosystème. Cela élargit encore plus le regard. Dans l'écosystème les interconnexions entre les organismes et les autres facteurs jouent un rôle central. Cela rend l'approche complexe, mais ouvre également de nouvelles perspectives et soulève de nouveaux questionnements. Nous nous interrogeons comment utiliser et promouvoir les écosystèmes exis-

tants d'une ferme ou comment créer de nouveaux écosystèmes pour produire des aliments et mener une bonne vie. Concrètement: comment tirer avantage de l'écosystème de l'étang ou de celui de la forêt et gagner notre vie?

La permaculture tente-elle de mieux intégrer les conditions existantes?

Lors de la planification, la permaculture tient fortement compte des réalités écologiques, des conditions-cadre économiques ainsi que de la cohésion sociale, car tous ces trois aspects sont essentiels au succès d'un projet de ferme. Si un aspect manque ou s'il n'est que très faible, il devient alors difficile de maintenir le projet sur le long terme.

Les aspects sociaux sont au centre de la permaculture. Seulement si une ferme offre aux êtres humains une base économique raisonnable et leur permet en même temps de réaliser un rêve, devient-elle attrayante comme lieu de vie. Sinon ils l'abandonnent. Dans le processus de planification je demande les gens quelles sont leurs facultés. Comment sont leurs ressources financières? Quel rêve les individus veulent-ils réaliser dans la ferme? Quelle vision commune

partagent les gens de la ferme? À quel degré sont-ils intégrés dans la communauté villageoise?

Pour la consultation ces questions sont prioritaires, car les réponses me permettent de faire des suggestions qui sont utiles pour les gens. Puis j'intègre des considérations écologiques et économiques. Il faut déterminer si les conditions sont réunies pour une mise en œuvre réussie. La ferme est analysée du point de vue écologique. En ce faisant, j'identifie les potentiels et les points faibles. Nous essayons, en outre, de concilier les objectifs de production avec le cadre écologique. Notamment une gestion saine des ressources et de l'eau en fait partie.

Peut-on intégrer la permaculture à une activité biodynamique professionnelle, où peut-on uniquement y inclure certaines approches?

La permaculture permet à chaque ferme Demeter de se développer. Pas besoin de bouleverser toute la ferme. Je recommande une approche graduelle. On peut commencer par des modifications ponctuelles, par exemple améliorer la gestion de l'eau. Les prescriptions de Demeter

La permaculture en bref

Les deux Australiens Bill Mollison et David Holmgren ont développé la permaculture dans les années 1970 pour répondre aux conséquences néfastes de l'agriculture industrielle. Le mot-valise est une contraction en anglais de *permanent*, durable, et agriculture. Le but est d'aménager et d'optimiser des espaces naturels de sorte qu'un équilibre dynamique s'installe: Les jardins de balcon, les fermes maraîchères, les domaines agricoles, les jardins communautaires de villes, voire des étangs à poissons sont conçus de manière à fonctionner comme systèmes qui s'autorégulent et dans lesquels l'intervention des humains se limite à ce qui est nécessaire.

- › L'encyclopédie en ligne Wikipedia nous en offre un aperçu concis.
- › Le récit d'une famille de Haute-Normandie qui a réussi à créer, en quelques années seulement, une oasis de vie généreuse sur des terres peu fertiles: Hervé-Gruyer, Charles; Hervé-Gruyer, Perrine. *Permaculture: Guérir la terre, nourrir les hommes*. 362 pages, Arles 2014, Éditions Actes

Sud. Fr. 38.90,
ISBN 978-2-330-03434-4

- › Les livres ayant pour objet la permaculture agricole sont surtout disponibles en anglais. L'ouvrage suivant est particulièrement recommandé pour notre climat:

Perkins, Richard. *Making Small Farms Work: A Pragmatic Whole Systems Approach to Profitable Regenerative Agriculture*. 316 pages, Västra Ämtervik, Suède 2016 (édition «à compte d'auteur» Ridgedale Farm AB), ISBN 9789198340204

- › Et le classique de la permaculture «holzerienne»:

Holzer, Sepp. *La permaculture de Sepp Holzer: Guide pratique pour jardins et productions agricoles diversifiées*. 220 pages, Marsac 2011, Éditions Imagine Un Colibri. € 25.-,
ISBN 978-2-9537344-1-6

- › Ces sites Web donnent un accès à la scène suisse ainsi qu'aux possibilités de formation et de perfectionnement: www.permaculture.ch (Por-

tail Suisse romand de la Permaculture)

www.permakultur.ch (en allemand)

www.permakultur-beratung.ch (en allemand)

www.chuderboden.ch (en allemand)

www.down-to-earth.ch (en allemand et en anglais)

www.schweibenalp.ch (en allemand et en anglais)

mb



réduisent un peu la liberté de la planification en permaculture. Cela ne me pose aucun problème en tant que permaculteur, car chaque planification implique certaines restrictions. En permaculture, par exemple, nous sommes favorables à ce que le sol soit, si possible, toujours couvert. En biodynamie, les sols sont souvent sciemment maintenus nus pour laisser agir les énergies cosmiques. Les quelques différences ponctuelles entre les deux systèmes ne devraient pas nous empêcher de collaborer davantage. Si nous utilisons d'une bonne manière le savoir des deux mouvements pour l'agriculture, profitent alors non seulement les fermes concernées, mais de nouvelles fermes modèles pourraient émerger qui pourraient inspirer le monde agricole loin au-delà de celui de Demeter.

Connais-tu une ferme Demeter qui s'est reconvertie en permaculture?

Oui, même s'il y a actuellement en Europe que peu d'exemples. La finca d'arboriculture fruitière de 50 hectares Jelanisol & Montebello en Andalousie montre que la permaculture peut être très rentable. Jusqu'à il y a sept ans, la finca n'a produit qu'exclusivement selon le mode de la biodynamie. Ensuite, la finca s'est reconvertie en permaculture avec l'aide d'experts renommés. En 2015, les résultats des premières cinq années

ont été présentés lors d'une conférence à Londres. L'ensemble des mesures a réduit la consommation d'eau de 25%, diminué de moitié les coûts de l'électricité et doublé la production, tout en gardant la main d'œuvre constante. Ces hausses spectaculaires de la productivité ont été réalisées en abordant de manière ciblée les points faibles de la finca dans les domaines de la protection brise-vent, de la structure du sol et de la gestion de l'eau. Ces domaines figurent parmi les compétences de base de la permaculture. Cette finca ne se pose pas la question de savoir si la permaculture fonctionne, mais s'interroge si les paysans des alentours peuvent continuer à renoncer au savoir de la permaculture. La réponse est clairement non!

Est-ce que la grande exigence consistant à comprendre et exploiter des interconnexions écologiques et agricoles complexes que s'impose la permaculture entrave-t-elle la diffusion de ce système?

Oui! Il en faut beaucoup de connaissances et de capacités pour transformer les écosystèmes en un système agricole productif. En Suisse, le savoir et la fantaisie ne sont pas encore présents de manière suffisante, ils doivent encore être développés.

Comment la permaculture réagit-elle à la raréfaction des ressources et aux changements des conditions climatiques?

L'un des atouts de la permaculture est une gestion efficace des ressources. C'est pourquoi la permaculture se dissémine surtout dans les endroits où il y a pénurie de ressources, par exemple dans les pays du Tiers monde. La résilience [résistance, tolérance aux perturbations] d'une ferme en permaculture est basée sur la diversité. Grâce à la diversité structurelle, la biodiversité et la diversité des produits, la ferme est mieux adaptée aux conditions climatiques extrêmes. En outre, la permaculture a développé et intégré beaucoup de solutions pour répondre aux problèmes liés à la sécheresse ou à d'autres événements climatiques extrêmes.

Interview: Jeremias Lütold

L'avis du lectorat est demandé

Que dites-vous des propos exprimés par Beat Rölli? Disposez-vous d'expériences dans la combinaison de la biodynamie et de la permaculture? Ou avec l'intégration d'éléments de la permaculture dans la biodynamie? Écrivez à «Contributions», Verein für biodynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, 4410 Liestal, ou envoyez un courrier électronique à beitraege@demeter.ch



Diese praktische Einkaufstaschen sowie viele andere Produkte für die Vermarktung finden Sie auf

shop.demeter.ch



Biodynamisch seit 1924 – weltweit.

BIODYNAMIK. Zurzeit übersommt der gemahlene Kiesel im Horn im Boden. Der Sommer ist auch die Zeit für die meisten Hornkieselanwendungen. Im zweiten Teil der «Beiträge»-Artikelserie zu den Präparaten werfen wir einen Blick auf die Erfahrungen, welche die vierzehn Präparatehersteller, die an der Studie der Sektion für Landwirtschaft teilgenommen haben, mit dem Hornkieselpräparat gesammelt haben.

Präparate: Es ist Hornkieselzeit!

Ambra Sedlmayr | Chris Hull aus Neuseeland hat vieles so gelernt, zum Beispiel Schuhe machen oder Pferde beschlagen: Wenn er etwas lernen will, sucht er jemanden, der das kann, und schaut es sich ab. So war das auch mit dem Hornkieselpräparat. Hull war berührt davon, wie die Präparate der landwirtschaftlichen Arbeit eine «andere Dimension» geben, «über das Alltägliche, Materielle hinaus». Darum suchte er Clifford Hamer auf, der damals den Hornkiesel für die sozialtherapeutische Gemeinschaft Hohepa herstellte. So lernte er in der Praxis den Herstellungsprozess des Hornkieselpräparates, der mit leichten Abweichungen auf der ganzen Welt ähnlich durchgeführt wird. Rudolf Steiner sagt im Landwirtschaftlichen Kurs: «Man nimmt wiederum Kuhhörner (...), füllt sie aus mit bis zu

Mehl zerriebenem Quarz oder Kiesel, oder auch Orthoklas, Feldspat, und bildet aus diesem einen Brei, der etwa die Dicke eines ganz dünnen Teiges hat, und füllt damit das Kuhhorn aus.» (GA 327, Vierter Vortrag).

Christoph Willer, der in Brandenburg für die Präparatearbeit auf einem 800-Hektaren-Betrieb mit stark sandigen Böden zuständig ist, benutzt beides, Quarz und Feldspat, die er auf dem Betrieb finden kann. Damit macht er zwei verschiedene Kieselpräparate. Das Hornkieselpräparat aus Quarz benutzt er im Frühjahr und Sommer, das hellrosa Feldspatpräparat setzt er in den dunkleren Jahreszeiten ein, im Herbst und Winter. Sein Verständnis ist, dass dieses Präparat dem Boden hilft, seine Strukturfähigkeit zu erhalten, und ihn gegen Stressfaktoren widerstandsfähiger

macht. Dies führt er auf die bezüglich der Spurenelemente komplexere Zusammensetzung des Feldspats zurück.

Ob Quarz vom eigenen Hof oder aus dessen Umgebung kristallklarem Bergquarz vorzuziehen ist oder nicht, beurteilen die Präparateherstellenden unterschiedlich. Sonja und Harald Speer, hartgesottene Selbstversorger, kommen gar nicht auf den Gedanken, Quarz von irgendwo anders als von ihrem eigenen Hof zu benutzen. Chris Hull hingegen importiert klare Bergkristalle aus Südamerika. Er ist sich nicht sicher, ob der örtlich vorkommende Sand gut genug wäre, und möchte ein Präparat von bestmöglicher Qualität herstellen, zumal er nicht nur für sich produziert, sondern auch für viele andere Höfe in Neuseeland. João Volkmann hat in Brasilien das Glück, an Stellen, wo zum Beispiel eine neue Strasse einen Berg durchschnitten hat, Amethystbruchstücke finden zu können. Diese sind dann das Ausgangsmaterial für sein Hornkieselpräparat.

Der Kiesel wird meist mit einem eisernen Stößel in einem eisernen Zylinder zerkleinert, bevor das Zerreiben zu Mehl zwischen zwei Glasscheiben beginnt. Um Eisenrückstände aus dem Kieselmehl zu entfernen, werden Magnete benutzt. João Volkmann umwickelt die Magnete mit Toilettenpapier, sodass man die Eisenstückchen ganz einfach mit dem Papier wieder von dem Magneten lösen kann. Meist wählen die Präparateherstellerinnen und -hersteller die schönsten neuen Hörner für das Hornkieselpräparat aus. Falls man nur wenige Hörner von biodynamischen Kühen hat, werden diese für das Hornkieselpräparat reserviert.



Chris Hull zeigt sein Präparatelager.

[Chris Hull montre son lieu de stockage des préparations.](#)



Auf Seresin Estate werden Präparate und Komposttees mit der speziell angefertigten Kutsche ausgebracht, die genau in die Reb-gassen passt.

Dans le domaine Seresin Estate, les préparations et les thées de compost sont épanchés avec une calèche de fabrication spéciale exactement adaptée aux interlignes des vignes.

Um die mit Kiesel befüllten Hörner zu vergraben, werden häufig sonnige Orte ausgewählt. Auf einem Hügel oder neben dem Bienenhaus, sodass die Sonnenqualitäten besonders anwesend sind. Manche Hersteller, wie Carlo Noro oder Devon Strong, sprechen sich gegen die Praxis aus, die Hörner mit etwas Lehm zu verschliessen. Sie möchten, dass die Sonne möglichst direkt auf den Kiesel im Horn einwirken kann. Lieber lassen sie die befüllten Hörner ein paar Tage in Sandkisten gesteckt stehen, sodass sich das Kieselmehl setzt und sie dann das überschüssige Wasser vor dem Vergraben abgiessen können.

Das Hornkieselpräparat wird oft an den Tagen ausgebracht, die nach Maria Thun der entsprechenden Pflanze zugeordnet sind: Das Weideland wird an Blatttagen gekieselt, die Obstbäume an Fruchttagen usw. Die Präparateherstellenden sind sich einig, dass das Hornmist- und das Hornkieselpräparat zusammengehören; wird das eine angewendet, sollte bald auch das andere benutzt werden. Devon Strong, von der Naturreligion der Lakota-Indianer geprägt, beschreibt Hornkiesel als Vaterkraft, verbunden mit der Sonne. Hornmist hingegen sei der Mutter zugeordnet, der Erde.

Einige Präparateherstellerinnen und -hersteller haben spezifische Anwendungsempfehlungen entwickelt. Binita Shah aus Indien empfiehlt etwa, dass der

Weizen das erste Mal gekieselt werden soll, wenn er nach der Keimung zwei Blätter hat. Eine zweite Kieselspritzung soll erfolgen, wenn das Korn das Milchreifstadium erreicht hat. Die Wirkung von Hornkiesel wird oft an Veränderungen der Farbe der Pflanzen und an der Spannung und Ausrichtung der Blätter wahrgenommen.

Das Hornkieselpräparat wird meist in den frühen Morgenstunden gerührt und ausgebracht. Angela Hofmann aus Ägypten sagt zu den Landwirten, die sie berät, sie sollen gleich nach dem ersten Morgengebet – das sich nach dem Sonnenstand richtet – anfangen Hornkiesel zu rühren. So wird es rechtzeitig bei Sonnenaufgang ausgebracht.

Es gibt Landwirte, die das Hornkieselpräparat teils auch am Nachmittag ausbringen, um gezielt Reifeprozesse anzuregen. João Volkmann erklärt, dass jeder Tag wie ein kleines Jahr sei; der Morgen entspreche dem Frühling, der Mittag dem Sommer, der Nachmittag dem Herbst ... Deshalb spritze man, um Reifeprozesse anzuregen, das Hornkieselpräparat am besten dann, wenn der Tag Herbstqualität hat.

In der Schweiz und in Deutschland geht man meist davon aus, dass das Hornkieselpräparat Lichtqualitäten intensiviert. Dies scheint aber nur die eine Seite der Münze zu sein. Uli Johannes König vom Forschungsring in Darmstadt vertritt die sich verbreitende These, dass die Präparate ausgleichend, harmonisierend wirken. So ist es nicht erstaunlich zu erfahren, dass Präparatehersteller in der Wüste das Hornkieselpräparat besonders schätzen. Devon Strong aus Kalifornien hat die Hörner sogar ein ganzes Jahr im Boden gelassen, damit der Kiesel noch mehr über den Sonnenlauf lerne und das Hornkieselpräparat noch fähiger werde, «die starken Sonneneinflüsse zu bändigen».

Für den Weinbau ist das Hornkieselpräparat von besonderer Bedeutung. Colin Ross vom Weinbaubetrieb Seresin Estate in Neuseeland berichtet, dass er physiologische Veränderungen in den Rebstöcken beobachtet. Das Hornkieselpräparat wird dort, teils mit der pferdegezogenen Präparatespritze, das erste Mal ausgebracht, wenn die Trauben erbsengross sind, und ein zweites Mal vor der Ernte. Man wählt auf Seresin Estate einen Fruchttag vor Vollmond aus, um die besten Wirkungen zu erzielen. Colin Ross erzählt:



Amethystbruchstücke sind das Ausgangsmaterial für das Hornkieselpräparat auf dem Betrieb von João Volkmann in Brasilien.

Les fragments d'améthyste servent de matériau de départ pour les préparations de silice de corne dans la ferme de João Volkmann en Brésil. (Bilder/Photos: Section d'Agriculture)

«Mir gefällt die Idee, dass ich kleine Mikrochips spritze. Die physische Wirkung der Hornkieselspritzung ist, die Zellen härter zu machen und den Zuckergehalt zu erhöhen usw. Aber ich habe auch das Gefühl, dass dieses Präparat alle Sachen miteinander verbindet, auf eine viel grössere und wichtigere Art, als wir normalerweise denken ... Kürzlich hatten wir hier eine Diskussion. Es war da einmal das Zeitalter des Holzes, dann die Steinzeit, dann die Bronzezeit und die Eisenzeit. Und was für ein Zeitalter haben wir jetzt? Eine Idee war, dass wir im Zeitalter des Siliziums sind. Und so denke ich, dass das Kieselpräparat auch wirklich ein Präparat ist, das zu unserem Zeitalter gehört.»

Dieser Artikel basiert auf einer 260-seitigen Studie der Sektion für Landwirtschaft zum Umgang mit den Präparaten. Die Studie steht auf 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

BIODYNAMISME. La silice en poudre passe l'été enterrée dans une corne de vache. L'été est également la période où sont épandues la plupart des préparations de silice de corne. Dans le second volet de la série d'articles consacrée aux préparations, nous jetons un coup d'œil sur les expériences concernant les préparations de silice de corne réalisées par les 14 producteurs de préparations ayant participé à l'étude de la Section d'agriculture.

Préparations: c'est la période de la silice de corne!

Ambra Sedlmayr | Le Néo-Zélandais Chris Hull a appris beaucoup de métiers, par exemple celui de cordonnier ou celui de maréchal-ferrant: s'il veut apprendre quelque chose, il cherche quelqu'un en a la faculté et puis, il regarde et l'émule. Il en fut ainsi pour les préparations de silice de corne. Hull était touché par le fait que les préparations conféraient au travail agricole une «autre dimension» qui dépasse «le quotidien, le matériel». Il se rendit alors chez Clifford Hamer qui élabore à l'époque la silice de corne pour la communauté de thérapie sociale Hohepa. C'est ainsi qu'il a appris à connaître le procédé d'élaboration de la préparation de silice de corne qui se déroule, avec de légers écarts, de façon similaire dans le monde entier.

Rudolf Steiner dit dans le Cours aux agriculteurs:

«On prend à nouveau des cornes de

vache (...), on les remplit de quartz finement pilé comme une farine (on peut aussi prendre de la silice, ou encore de l'orthoclase, du feldspath), on en fait une bouillie ayant à peu près la consistance d'une pâte très diluée et on en remplit la corne.» (GA 327, quatrième conférence).

Christoph Willer, responsable du travail avec les préparations dans un domaine agricole de 800 hectares sur des sols très sablonneux dans le Brandebourg, utilise à la fois du quartz et du feldspath qu'il trouve dans sa ferme. Il en confectionne deux préparations de silice différentes. Il utilise la préparation de silice de corne faite de quartz au printemps et en été, et la préparation de feldspath rose pâle en automne et en hiver. Selon sa conception, cette préparation aide à conserver la structure du sol et augmente sa résistance face aux facteurs de stress. Il

attribue cela à la composition plus complexe en termes d'oligoéléments du feldspath.

Les avis des producteurs divergent quant à savoir s'il faut privilégier le quartz de la ferme ou des ses environs ou s'il faut choisir du quartz de montagne cristallin. Il ne viendrait pas à l'esprit de Sonja et Harald Speer, des endurcis de l'autosuffisance, d'utiliser du quartz qui ne provienne pas de leur propre ferme. Chris Hull importe, en revanche, des cristaux de roche translucides d'Amérique du Sud. Il n'est pas sûr si le sable local est de qualité suffisamment bonne, et il souhaite élaborer une préparation de la plus haute qualité possible, à plus forte raison qu'il ne produit pas que pour lui-même, mais aussi pour beaucoup d'autres fermes en Nouvelle-Zélande. João Volkmann a la chance en Brésil de trouver des fragments d'améthyste aux endroits où par exemple une nouvelle route a coupé en deux une montagne. Ceux-ci servent alors de matériau de départ pour les préparations de silice de corne.

La silice est généralement broyée dans un cylindre de fer avec un pilon en fer avant d'être réduite en poudre entre deux plaques de verre. On se sert d'aimants pour éliminer les résidus ferreux de la poudre de silice. João Volkmann enveloppe les aimants de papier toilette, de sorte qu'on puisse aisément retirer les particules de fer de l'aimant. En général, les producteurs choisissent les plus belles cornes et les plus récentes pour en élaborer les préparations de silice de corne. Si l'on a que peu de cornes de vaches biodynamiques, celles-ci sont réservées aux préparations de silice de corne.



Christoph Willer élabore une préparation de silice de corne à partir de quartz et une à partir de feldspath (affichée dans l'image).

Christoph Willer stellt ein Hornkieselpräparat aus Quarz und eines aus Feldspat (im Bild) her.

En choisit souvent des emplacements ensoleillés pour enterrer les cornes remplies de silice, à savoir ceux qui se trouvent sur une colline ou à côté d'un rucher, pour que les qualités solaires soient particulièrement présentes. Certains producteurs comme Carlo Noro ou Devon Strong se prononcent contre la pratique consistant à sceller les cornes à l'aide d'argile. Ils souhaitent que le soleil puisse agir sans entrave sur la silice dans la corne. Ils préfèrent enfouir les cornes remplies dans des bacs à sable et les y laisser quelques jours, afin que la poudre de silice se tasse et qu'ils puissent ensuite évacuer l'eau excédentaire avant l'enfouissement.

La préparation de silice de corne est souvent épanchée lors de jours qui d'après Maria Thun sont attribués à la plante correspondante: le pâturage reçoit la préparation de silice de corne lors de jours feuilles, les arbres fruitiers lors de jours fruits etc. Les producteurs de préparations sont unanimes pour dire que la préparation de bouse de vache et celle de silice de corne vont de pair; quand on pulvérise l'une de ces préparations, l'autre devrait aussi être épanchée sous peu. Devon Strong, imprégné par la religion naturelle des amérindiens Lakotas, décrit la silice de corne comme «l'essence de l'Esprit Paternel» associée au soleil et la bouse de corne comme «l'essence de l'Esprit Maternel» associée à la Terre.

Certains producteurs de préparations ont mis au point des recommandations d'usage spécifiques. Binita Shah d'Inde recommande de pulvériser la préparation de silice de corne pour la première fois lorsque le blé germé atteint le stade 2 feuilles. Une deuxième pulvérisation à la silice doit être réalisée lorsque le grain atteint le stade laiteux. L'effet de la silice de corne est souvent perçu grâce aux changements de la couleur des plantes et grâce à la tension et à l'orientation des feuilles.

En général, la préparation de silice de corne est brassée et épanchée au petit matin. Angela Hofmann d'Égypte dit aux agriculteurs conseillés par elle de se mettre à brasser la silice de corne dès que la première prière du matin est finie – une prière récitée en fonction de la position du soleil. Ainsi la préparation est à temps épanchée à l'aube.

Il y a des agriculteurs qui épanchent parfois la préparation de silice de corne l'après-midi pour stimuler de manière ciblée les processus de maturation. João

Volkman explique que chaque jour est comme une petite année; le matin correspond au printemps, midi à l'été, l'après-midi à l'automne... Il faut donc pulvériser la préparation de silice de corne de préférence lorsque la journée revête un caractère automnal pour favoriser ces processus.

En Suisse et en Allemagne, on part en général du principe que la préparation de silice de corne intensifie les qualités lumineuses. Mais cela ne semble être qu'un côté de la pièce. Uli Johannes König du cercle de recherche Forschungsring à Darmstadt défend la thèse de plus en plus répandue que les préparations apportent équilibre et harmonie. Il n'est dès lors pas étonnant que les producteurs de préparations du désert apprécient particulièrement la préparation de silice de corne. Devon Strong de la Californie a même enfoui les cornes sous terre pendant une année entière pour que la silice apprenne encore plus sur le cours du soleil et que la préparation de silice de corne devienne encore plus capable «de dompter les fortes influences du soleil».

La préparation de silice de corne revête une importance toute particulière pour la viticulture. Colin Ross du domaine Seresin Estate en Nouvelle-Zélande raconte qu'il a observé que les vignes présentaient des changements physiologiques. En partie à l'aide d'un pulvérisateur à préparations biodynamiques tracté par attelage de chevaux, la préparation de silice de corne est épanchée là-bas pour la première fois lorsque les raisins ont la taille d'un petit pois, et une

seconde fois avant la récolte. Dans le domaine Seresin Estate, on choisit un jour à fruits juste avant la pleine lune pour obtenir les meilleurs résultats. Colin Ross raconte:

«Que je pulvérise des micropuces, est une idée qui me plaît. L'effet physique de la pulvérisation de silice de corne est de rendre plus rigides les cellules et d'augmenter le taux de sucre etc. Mais j'ai aussi le sentiment que cette préparation relie entre elles toutes les choses, d'une façon plus conséquente et importante que ce nous pensons d'habitude... Récemment, nous avons eu une discussion ici. En a tout d'abord l'ère du bois, ensuite l'ère du paléolithique, puis l'ère du bronze et l'ère du fer. Et à présent, nous sommes dans quelle ère? Une idée est que nous sommes dans l'ère de la silice. Et je pense que la préparation de silice est en effet une préparation qui appartient à notre ère.»

Cet article se base sur une étude de 260 pages réalisée par la Section d'agriculture qui a pour objet la gestion des préparations. L'étude peut être téléchargée gratuitement en allemand et en anglais sous 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 Präparatbearbeit. Février 2017



Préparation de silice de corne à base de sable du désert élaborée par l'initiative SEKEM en Égypte.

Hornkieselpräparat aus Wüstensand bei der Initiative SEKEM, Ägypten.

(Bilder/Photos: Section d'Agriculture)



Der Bienenstand des Imkers Peter Burkhart in der Morgensonne (21. März 2017).

Les ruchers de l'apiculteur Peter Burkhart baignant dans le soleil du matin (21 mars 2017).

(Bild/Photo: Peter Burkhart)

INTERNATIONAL. Im Norden die trockenste Wüste der Welt, in der Mitte mediterranes Klima, im Süden ein Hauch von antarktischer Kälte: Chile weist eine Vielzahl von Klima- und Vegetationszonen auf. Entsprechend vielfältig sind die Chancen, aber auch die Herausforderungen für die Landwirtschaft. Der Biolandbau ist noch etwas schwach im wirtschaftlich stärksten Land Südamerikas.

Ein Blick nach Chile

Markus Bär | Wir kennen die äussere Form Chiles aus dem Schulatlas: Dieser lange, lange, aber schmale Streifen bleibt hängen wie die Stiefelform Italiens. Aber wie lang, wie breit ist Chile? Die Länge von der Nordgrenze zu Peru bis zum südlichsten Punkt bei Kap Hoorn* beträgt 4275 Kilometer. Das entspricht grob der Distanz zwischen Reykjavik und Tripolis, den Hauptstädten Islands
* also ohne den Teil der Antarktis, den Chile beansprucht

und Libyens. Die durchschnittliche Breite Chiles misst nur etwa 180 Kilometer. Die Länge schafft bei aller Schmäle Grösse: Chile ist 18,3-mal so gross wie die Schweiz, hat aber mit rund 18 Millionen Einwohnern eine nur gut doppelt so grosse Bevölkerung. Mit seiner enormen Nord-Süd-Ausdehnung über 39 Breitengrade hinweg birgt Chile natürlich eine phänomenale klimatische Vielfalt. Mit Ausnahme der tropischen gibt es alle Klimazonen in Land.

Im Norden herrscht ein Wüstenklima mit grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Die *Atacama* ist die trockenste Wüste der Erde. In der Halbwüste weiter südlich gibt es mehr Niederschläge. Mittelchile besitzt ein mediterranes Klima mit gegen Süden hin steigenden Niederschlagsmengen. Südchile ist sehr niederschlagsreich und nur dünn besiedelt. Am Südzügel macht sich die Kälte der Antarktis bemerkbar. Die chilenischen Anden gehören zu den

Zur biodynamischen Arbeit in Chile

Peter Burkhart | Der biodynamische Verein Chiles heisst *Asociación de Agricultura Biológico-Dinámica de Chile A.G.*, kurz ABD Chile. Er wurde im April 2008 gegründet, während des 23. Treffens der biologisch-dynamischen Landwirtschaft Südamerikas in der chilenischen Kleinstadt Curacaví. 45 Gründungsmitglieder unterzeichneten die Statuten des Vereins. Tatkräftig unterstützt worden war die Gründung der ABD Chile durch die Verbände von Argentinien (AABDA) und Brasilien (ABDSul). Inzwischen ist die ABD Chile gewachsen und gereift, hat aus ihren Erfahrungen

gelernt und sich weiterentwickelt. Zurzeit zählt der Verein 80 Mitglieder, davon etwa 25 aktive, ist gut vernetzt und unterhält Verbindungen zu anthroposophischen und biologisch-dynamischen Organisationen und Institutionen in Chile, im übrigen Südamerika und weltweit. Auch mit Gruppen, die ähnliche Ziele haben, wie den Organisationen der organisch-biologischen Landwirtschaft, steht die ABD Chile im Dialog und pflegt den Erfahrungsaustausch. Die angeschlossenen Höfe sind schwergewichtig im Obst- und Gemüseanbau, im Weinbau, der Viehzucht oder in der Bienenzucht tätig. Wieder im Kommen

ist die alte Kulturpflanze Quinoa, die bis in Höhen von über 4000 Meter gedeiht und wenig Ansprüche stellt. Die ABD Chile fördert den Anbau, die Nachfrage und die Preise sind im Steigen begriffen. Mit dem Aufbau eines landwirtschaftlichen Modellbetriebs hat sich die die ABD Chile ein grosses Projekt vorgenommen. Zurzeit wird ein Team von Ausbildern, Beraterinnen und weiteren interessierten Menschen gebildet, um das Vorhaben umzusetzen.

➤ Weitere Informationen (spanisch): www.agriculturabiologicodinamica.cl

höchsten Gebirgszügen der Welt, viele Gipfel erreichen über 6000 Meter Höhe. Zu ihnen gehört der *Ojos del Salado*, mit 6893 Metern der höchste Berg Chiles und gleichzeitig der höchste Vulkan der Welt.

Das Zentraltal (*Valle Central*) erstreckt sich von der Region um Santiago rund tausend Kilometer nach Süden. Es liegt zwischen den Anden und dem gegen den Pazifik hin parallel verlaufenden niedrigeren Gebirgszug, der Küstenkordillere (*Cordillere de la Costa*). Das Zentraltal ist sehr fruchtbar, hier lebt der grösste Teil der Bevölkerung, hier liegt das meiste Ackerland, und auch der Wein- und der Obstbau, nicht selten in Mischkultur, werden vor allem hier betrieben. Viehzucht gibt es hauptsächlich im Zentraltal und in den nördlichen Teilen Südchiles.

Im Ganzen sind aber nur etwa 7 Prozent der Fläche Chiles landwirtschaftliche Nutzfläche – in der Schweiz ist es mit knapp 36 Prozent mehr als ein Drittel.

Die biologische Landwirtschaft ist schwach entwickelt in Chile. Ihr Anteil an der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche beträgt nur 0,1 Prozent; 446 Betriebe bewirtschaften insgesamt 19'932 Hektaren nach biologischen Richtlinien, davon wirtschaften 18 Betriebe biologisch-dynamisch. Irgend eine Konkurrenz oder einen Argwohn zwischen den beiden Strömungen der Biobewegung gibt es in Chile nicht.

Das sind die zertifizierten Biobetriebe. Es gibt aber sehr viele kleinbäuerliche Höfe, die teils primär für die Eigenversorgung produzieren (Subsistenzlandwirtschaft). Diese Betriebe arbeiten in aller Regel sehr naturnah, eine Zertifizierung streben sie aber gar nicht an, weil diese nur Kosten, aber keinen wirtschaftlichen Vorteil brächte.

Chile ist das wirtschaftlich erfolgreichste Land Lateinamerikas; auf dem Index der menschlichen Entwicklung belegt es zusammen mit Portugal den 41. Rang. Chile ist der mit Abstand grösste Kupferproduzent und einer der grössten Lithiumproduzenten der Welt. Weiter verfügt das Land über verschiedene Edelmetalle. Wichtig für Chiles Exporte sind auch Forst- und Holzprodukte, Nahrungsmittel, Früchte, Lachs, Meeresfrüchte, Fischmehl und Wein.

Chile ist der führende Weinexporteur Südamerikas, auch bei uns sind chilenische Weine, konventionelle und biologische, im Handel gut vertreten. Im



Ecoferia: Ökomarkt in Santiago.



Ecoferia: marché bio à Santiago.

(Bild/Photo: ABD Chile)

mediterranen Klima des chilenischen Zentraltals hat sich die Traubenproduktion zu einer ausgezeichneten Qualität entwickelt. Die chilenischen Weingüter umfassen über 142'000 Hektaren und exportieren Weine in mehr als 110 Länder. Der Anteil der biodynamischen Weingärten beträgt mit 1212 Hektaren nur 0,85 Prozent der Weinbaufläche – angesichts der bloss 0,1 Prozent, die die biologische an der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche ausmacht, zeigt sich aber klar ein biodynamischer Schwerpunkt im Weinbau. Demeter-zertifizierte Qualitätsweinberge wie Odfjell, Antiyal, Emilia, Koyle, Tipaume, Hacienda Araucano, Lapostolle und Matetic geniessen weltweit Anerkennung für die Qualität und Originalität ihrer Weine.

Es ist in Chile möglich, auf einem Teil der Fläche konventionell, auf einem andern Teil biologisch zu wirtschaften. Nicht zuletzt Rebbaubetriebe machen von dieser Möglichkeit Gebrauch.

In den grossen Städten gibt es Bioläden. Da findet man vor allem abgepackte und (teil)verarbeitete Bioprodukte, kaum aber frisches Gemüse oder Milchpro-

dukte. In den gehobeneren Supermärkten gibt es eine Bioecke. Im Ganzen steckt der chilenische Biomarkt in den Kinderschuhen. Am ehesten biologisch einkaufen kann man auf einem der wenigen Biomärkte an den Wochenenden, die auch von biologisch-dynamischen Produzentinnen und Produzenten organisiert werden. Die Marke Demeter ist da allerdings schwach vertreten, weil wenig bekannt und daher kaum ein Verkaufsargument. Im ganzen (langen!) Land gibt es vielleicht drei oder vier solche Wochenmärkte. Der Einkaufsbummel per Flugzeug kann ja aber kaum der höhere Sinn des ökologischen Konsums sein ...

Quellen

- www.wikipedia.org
- Willer, Helga and Lernoud, Julia (eds.). *The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2016*. FiBL, Frick
- Demeter International: www.demeter.net/statistics
- *Auskünfte von Peter Burkhart, Chile*
- *Auskünfte von Arturo Labbe, Chile*



Mitglieder des biodynamischen Verbands ABD Chile beim gemeinsamen Säen.

Des membres de l'association biodynamique ABD Chile en train de semer ensemble.

(Bild/Photo: ABD Chile)

INTERNATIONAL. Au nord se trouve le désert le plus aride du monde, dans la région centrale un climat méditerranéen, au sud une touche de froid antarctique: Le Chili présente une variété de zones climatiques et de zones de végétation. Les chances mais aussi les défis auxquels l'agriculture fait face sont par conséquent très variés. L'agriculture biologique est encore un peu faible dans le pays d'Amérique du Sud le plus fort sur le plan économique.

Coup d'œil sur le Chili

Markus Bär | Nous connaissons la silhouette du Chili grâce à l'atlas scolaire: Cette bande très étroite mais très longue s'imprime dans notre mémoire comme la forme en botte de l'Italie. Mais quelles sont la longueur et la largeur du Chili? Le Chili s'étire sur une longueur de 4275 kilomètres, de la frontière nord avec le Pérou jusqu'au point le plus au sud près du Cap Horn*. En gros, cela correspond à la distance entre Reykjavik et Tripolis, les capitales de l'Islande et de la Lybie. La largeur moyenne du Chili ne mesure qu'environ 180 kilomètres. La longueur crée malgré l'étroitesse du territoire une surface de taille: Le Chili est 18,3 fois plus grand que la Suisse, mais ses quelques 18 millions d'habitants représentent une population qu'un peu plus du double de celle de la Suisse. S'étendant du nord au sud sur d'énormes 39 degrés de latitude, le Chili présente évidemment une variété climatique phénoménale. À part la zone tropicale, toutes les zones climatiques se

retrouvent au Chili. Au nord, le climat est désertique avec de grands écarts de température entre le jour et la nuit. Le désert de l'Atacama est le désert le plus aride sur terre. Le désert semi-aride plus au sud reçoit plus de précipitations. Le Chili central profite d'un climat méditerranéen; les quantités de précipitations diminuent à mesure que l'on se dirige vers le sud. Le Chili du sud est très arrosé et n'est que très peu peuplé. À la pointe sud règne le froid de l'Antarctique. Les Andes chiliennes comptent parmi

les plus hautes chaînes de montagnes du monde, beaucoup de sommets culminent à plus de 6000 mètres d'altitude. En fait partie l'Ojos del Salado qui avec ses 6893 mètres d'altitude est le plus haut sommet du Chili et en même temps le volcan le plus haut du monde.

La Vallée centrale (*Valle Central*) s'étend de la région de Santiago environ un millier de kilomètres vers le sud. Elle est située entre les Andes et la chaîne de montagnes de plus basse altitude qui s'étend le long du Pacifique, la cordillère de la



Le plus haut mont du Chili, le plus haut volcan du monde: *Ojos del Salado*, 6893 mètres d'altitude.

Höchster Berg Chiles, höchster Vulkan der Welt: *Ojos del Salado*, 6893 Meter.

(Bild/Photo: Albert Backer/Creative Commons)

Le travail biodynamique au Chili

Peter Burkhart | L'association biodynamique du Chili s'appelle Asociación de Agricultura Biológico-Dinámica de Chile A.G., ou ABD Chile tout court. Elle a été créée en avril 2008, lors de la 23e rencontre de l'agriculture biodynamique d'Amérique du Sud dans la petite ville Curacaví. 45 membres fondateurs ont signé les statuts de l'association. La création de l'ABD Chile a été activement soutenue par l'association de l'Argentine (AABDA) et celle du Brésil (ABDSul). Depuis, l'association ABD Chile a grandi et mûri, a intégré les leçons de ses expériences et s'est développée. Actuelle-

ment, l'association compte 80 membres, dont environ 25 sont des membres actifs, et elle dispose de très bons réseaux et entretient des liens avec d'autres organisations et institutions anthroposophiques et biodynamiques du Chili, d'Amérique du Sud et du monde entier. L'ABD Chile soigne aussi le dialogue et maintient des échanges d'expériences avec d'autres groupes poursuivant des buts similaires, comme les organisations de l'agriculture biologique.

Les fermes affiliées se concentrent surtout sur la culture fruitière, le maraîchage, la viticulture, l'élevage ou l'apicul-

ture. Pouvant être cultivé jusqu'à 4000 m d'altitude et étant peu exigeant, le quinoa, une ancienne plante cultivée, a de nouveau le vent en poupe. L'association ABD Chile encourage sa culture et sa demande; les prix évoluent à la hausse. La mise en place d'une ferme modèle constitue un projet d'envergure de l'association ABD Chile. Une équipe de formateurs, conseillères et d'autres personnes intéressées est actuellement constituée pour réaliser le projet.

➤ Pour en savoir plus (en espagnol): www.agriculturabiologicodinamica.cl



Vendange dans le domaine biodynamique Odfjell.



Weinlese auf dem biodynamischen Weingut Odfjell.

(Bild/Photo: ABD Chile)

Côte (*Cordillere de la Costa*). La Vallée centrale est très fertile, c'est ici que vit la majorité de la population et que se trouvent la plupart des terres arables, y compris la viticulture et l'arboriculture fruitière pratiquant souvent la culture associée. L'élevage est surtout présent dans la Vallée centrale dans les parties nord du Chili du sud.

Mais les terres agricoles représentent seulement quelque 7% de l'ensemble de la superficie du Chili – en Suisse ce pourcentage s'inscrit à presque 36%, ce qui représente un peu plus d'un tiers du territoire helvétique.

L'agriculture biologique du Chili est faiblement développée. Elle n'occupe que 0,1% de la superficie agricole totale; 446 fermes exploitent au total 19'932 hectares selon les règles de la culture biologique. Parmi ces fermes, 18 se vouent à la biodynamie. Il n'y a aucune concurrence ou méfiance entre les deux courants du mouvement bio chilien.

Voilà pour les fermes bios certifiées. Mais il y a beaucoup de fermes de la petite paysannerie dont une partie produit en première ligne pour l'autoconsommation (agriculture de subsistance). Ces fermes travaillent généralement dans le respect de la nature, mais ils n'envisagent pas une certification, car celle-ci entraî-

nerait des coûts et aucun avantage économique.

Le Chili est le pays d'Amérique latine qui enregistre les meilleurs résultats économiques; il occupe avec le Portugal le 41e rang selon l'Indice de développement humain. Le Chili est de loin le plus grand pays producteur de cuivre au monde et un des poids lourds de la production de lithium. Le pays dispose par ailleurs de différents métaux précieux. Parmi les principales exportations du Chili on compte aussi les produits forestiers et ceux à base de bois, les produits alimentaires, les fruits, le saumon, les fruits de mer, la farine de poisson et le vin.

Le Chili est le premier exportateur de vin d'Amérique du Sud. Chez nous les vins chiliens, à la fois conventionnels et biologiques, sont aussi bien représentés dans le commerce. La production de raisin a fini par atteindre une excellente qualité dans le climat méditerranéen de la Vallée centrale du Chili. Les domaines viticoles chiliens s'étendent sur 142'000 hectares et leurs vins sont exportés dans plus de 110 pays. La part des vignobles biodynamiques ne s'élève avec 1212 hectares qu'à 0,85% de la surface viticole totale – mais vu que seulement 0,1% du total de la surface agricole utile est voué

à l'agriculture biologique il ressort clairement que la viticulture est un axe prioritaire de la biodynamie. Les vignobles de première qualité certifiés Demeter comme Odfjell, Antiyal, Emilia, Koyle, Tipaume, Hacienda Araucano, Lapostolle et Matetic jouissent d'une renommée mondiale pour la qualité et l'originalité de leurs vins.

Au Chili, il est permis de cultiver une partie de la surface de façon conventionnelle, et une autre partie de façon biologique. Notamment les domaines viticoles font usage de cette possibilité.

On trouve des magasins bios dans les grandes villes. On y trouve surtout des produits emballés et des produits bios (semi-)finis, mais guère des produits frais ou des produits laitiers. On trouve un coin «bio» dans les supermarchés haut de gamme. Le marché bio du Chili est, dans l'ensemble, encore à ses premiers balbutiements. On a le plus de chance de pouvoir faire des courses biologiques en se rendant à un des rares marchés bios du week-end, auxquels participent aussi des productrices et producteurs biodynamiques. La marque Demeter y est toutefois peu présente, car très peu connue et elle ne représente donc guère un argument de vente. Dans l'ensemble du pays (très long!) il n'y a que trois ou quatre marchés hebdomadaires de ce genre. Le shopping par avion ne peut pas être le sens d'une consommation écologique...

Sources

- www.wikipedia.org
- Willer, Helga et Lernoud, Julia (éd.). *The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2016.* FiBL, Frick
- Demeter International: www.demeter.net/statistics
- Renseignements de la part de Peter Burkhart, Chili
- Renseignements de la part de Arturo Labbe, Chili



Rencontre d'ABD Chile dans la ferme de son président Harry Lee.

Treffen der ABD Chile auf dem Betrieb ihres Präsidenten Harry Lee.

(Bild/Photo: ABD Chile)

KOSMOS: Sind Sie im August, genau am 21. August, in den USA unterwegs? Da können Sie etwas erleben: eine totale Sonnenfinsternis! Wer in der Schweiz bleibt, muss sich bis 2081 gedulden. Auch für Daheimbleibende gibt es diesen Sommer mit der Annäherung der Riesenplaneten Jupiter und Saturn etwas zu beobachten.

Totale Finsternis und grosse Konjunktion

Wolfgang Held | «Es gibt Dinge, die man fünfzig Jahre weiss, und im einundfünfzigsten erstaunt man über die Schwere und Furchtbarkeit ihres Inhaltes. So ist es mir mit der totalen Sonnenfinsternis ergangen, welche wir in Wien am 8. Juli 1842 in den frühesten Morgenstunden bei dem günstigsten Himmel erlebten. (...) Nie und nie in meinem ganzen Leben war ich so erschüttert, von Schauer und Erhabenheit so erschüttert, wie in diesen zwei Minuten, es war nicht anders, als hätte Gott auf einmal ein deutliches Wort gesprochen und ich hätte es verstanden.»

Das schreibt Adalbert Stifter zum Anblick der verdunkelten Sonne. Ich selbst habe fünf totale Sonnenfinsternisse sehen können und war genauso ergriffen. Nun ist es wieder so weit. Die totale Sonnenfinsternis ereignet sich am 21. August über den Vereinigten Staaten. Sie gehört zum gleichen Saroszyklus («Finsternisfamilie») wie die letzte Finsternis des 20. Jahrhunderts vom

11. August 1999, die Europa und den Nahen Osten überstrich.

18 Jahre, zehn Tage und acht Stunden ist die Zeit, die zwei Finsternisse eines Zyklus voneinander trennt. Insgesamt gibt es 42 solcher Saroszyklen, die jeweils in diesem Rhythmus ihre etwa 150 Kilometer breite Schattenbahn auf die Erde werfen. Die USA sind lange nicht «beschattet» worden. Nach nun 38 Jahren überstreicht erstmals wieder eine totale Sonnenfinsternis die Vereinigten Staaten. Der Finsternisstreifen erreicht um 8.05 Uhr Ortszeit das Festland. Die Sonne steht dann schon 27 Grad über dem Horizont. Für die Westküste und auch die Mitte des Kontinents ist der Spätsommer die Zeit der geringsten Niederschläge und geringer Bewölkung. Die Sichtbedingungen sind also gut. Um 11.48 Uhr verlässt der Schatten bei Charleston das amerikanische Festland. 1000 Kilometer vor der westafrikanischen Küste verlässt der Finsternisegel des Mondes die Erde.

Die nächste europäische totale Sonnenfinsternis wird sich übrigens 2026 ereignen. Dann wird der Finsternisstreifen quer durch Spanien ziehen. In der Schweiz müssen wir noch bis 2081 warten, bis sich hier die Sonne vollständig verdunkelt. Am 3. September werden dann Basel, Bern und Zürich für fast vier Minuten verdunkelt sein. Durchschnittlich alle 400 Jahre ereignet sich über einem beliebigen Ort der Erde eine totale Sonnenfinsternis.

Jetzt hier zu sehen ist die Annäherung der Riesenplaneten Jupiter und Saturn. Nun sind es nur noch 60 Grad, die die beiden Wandler zwischen sich aufspannen. Am Abendhimmel kann man die beiden so unterschiedlich leuchtenden Planeten sehen. Jupiter strahlt in aktiv herrschendem Licht, während Saturn in gelblich mildem Glanz am Himmel steht.

Noch ist es zu früh, von einer Konjunktion der Riesen zu sprechen, doch nun gelingt es nach vielen Jahren wieder, Jupiter und Saturn gleichzeitig im Blick zu haben. Interessanterweise fällt die die Konjunktion der beiden, die man die «grosse Konjunktion» nennt, auf den 21. Dezember 2020, den Tag der Wintersonnenwende. Damit verbindet sich diese herausragende Begegnung mit Erde und Sonne und wird für uns zu einem Ereignis des Jahreslaufes. Nun, 30 Monate vor dem Ereignis, erhält man beim Anblick der beiden Planeten ein Vorgefühl davon.



COSMOS: Voyagez-vous aux Etats-Unis en août, plus précisément le 21 août? Vous pouvez y vivre quelque chose: une éclipse solaire totale! Ceux qui restent en Suisse doivent patienter jusqu'en 2081. Mais ils pourront aussi cet été observer quelque chose, à savoir le rapprochement entre les planètes géantes Jupiter et Saturne.

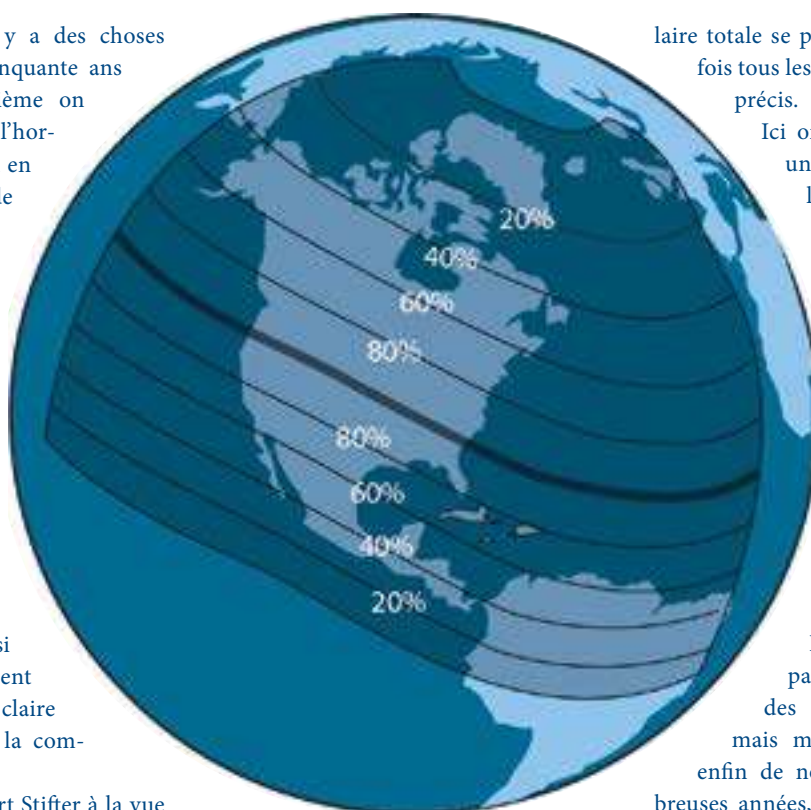
Eclipse totale et grande conjonction

Wolfgang Held | «Il y a des choses que l'on sait depuis cinquante ans et la cinquante-et-unième on s'étonne du poids et de l'horreur de leur contenu. Il en alla ainsi pour moi de l'éclipse totale de soleil que nous avons vécue à Vienne, le 8 juillet 1842, aux toutes premières heures du matin par le temps le plus favorable. (...) Jamais de ma vie j'ai été aussi ébranlé, aussi secoué par l'horreur et la sublimité, que durant ces deux minutes, c'était comme si Dieu avait soudainement prononcé une parole claire et que j'avais réussi à la comprendre.»

C'est ce qu'écrivait Adalbert Stifter à la vue du soleil assombri. J'ai moi-même eu l'occasion de voir cinq éclipses totales de soleil et j'étais tout aussi ému.

Une éclipse est de retour. L'éclipse solaire totale obscurcira le 21 août les Etats-Unis. Elle appartient au même saros («famille d'éclipses») que la dernière éclipse du 20^e siècle du 11 août 1999 qui a traversé l'Europe et le Moyen-Orient.

Une période de 18 ans, dix jours et huit heures sépare deux éclipses d'un cycle. Il existe au total 42 de ces cycles dits saros, qui à ce rythme balayent la Terre de leur cône d'ombre d'environ 150 kilomètres de largeur. Ça fait longtemps que les USA n'ont plus été «assombri». Maintenant, après 38 ans, une éclipse solaire totale passe de nouveau au-dessus des Etats-Unis. La bande d'obscurité atteint à



8h05 la terre ferme. Le soleil est alors déjà 27 degrés au-dessus de l'horizon. Pour la côte ouest et aussi pour le centre du continent la fin de l'été est la période des plus faibles précipitations et de faible nébulosité. La visibilité est donc bonne. À 11h48, l'ombre quitte le continent américain à Charleston. Le cône d'ombre de la lune quitte la Terre à 1000 km de la côte ouest de l'Afrique.

La prochaine éclipse solaire totale se produira d'ailleurs en 2026. La bande d'obscurité parcourra alors transversalement l'Espagne. En Suisse, on doit encore patienter jusqu'en 2081 pour que le soleil soit complètement assombri. Le 3 septembre, les villes de Bâle, de Berne et de Zurich seront assombries pendant presque quatre minutes. Une éclipse so-

laire totale se produit en moyenne une fois tous les 400 ans dans un endroit précis.

Ici on peut maintenant voir un rapprochement entre les planètes géantes Jupiter et Saturne. Seuls 60 degrés séparent à présent les deux planètes. On peut voir dans le ciel étoilé les deux planètes à luminosité aussi différente. Jupiter brille d'une lumière dominante, alors que Saturne brille dans le ciel d'un éclat doux jaunâtre.

Il est encore trop tôt pour parler d'une conjonction des deux planètes géantes, mais maintenant l'on parvient enfin de nouveau, après de nombreuses années, à avoir simultanément à l'œil Jupiter et Saturne. Curieusement, la conjonction des deux que l'on appelle la «grande conjonction» coïncide avec le 21 décembre 2020, le jour du solstice d'hiver. Cette rencontre hors commun se relie à la Terre et au soleil et devient pour nous un phénomène du cours de l'année. Maintenant, 30 mois avant le phénomène, on en obtient un pressentiment à la vue des deux planètes.

KOCHEN. Nadine Wöhrel, Christoph Hartmann, Oliver Hübscher und Janis Wicki sind die Köchin und die Köche des Biorestaurants Landhof im basellandschaftlichen Pratteln. Hier das Juli-Rezept aus der «Beiträge»-Küche des Jahres»: hausgemachte Merguez-Polpette (Fleischbällchen) mit Harissa und sommerlichem Couscous-Salat. Viel Spass beim Kochen und – sinnvollen Appetit!

Das Rezept der «sinnvollen Küche»

Für vier Personen

› Harissa

Zutaten

200 g Chilischoten (Sorte nach gewünschter Schärfe wählen)
100 g rote Peperoni
50 g Zwiebeln
20 g Knoblauch
2 EL Kreuzkümmel
1 EL Kümmel
½ EL Koriandersamen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Alles Gemüse in grobe Würfel schneiden und zusammen mit den Gewürzen in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergiessen. 15 Min. ziehen lassen. Wasser weggiessen, Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen bei ca. 40 Grad während 3 Std. trocknen. Dabei die Backofentür einen Spalt offen lassen, damit der Dampf entweichen kann. Alles zusammen mixen (Stabmixer), mit Salz und Pfeffer abschmecken.

› Merguez-Polpette (Fleischbällchen)

Zutaten

1 kg Lammschulter
100 g Lardo vom Metzger
1 dl kräftiger Rotwein, z.B. Barolo
180 g Harissa
1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
3 Zehen Knoblauch, gehackt
10 g schwarzer Pfeffer, gemörsert
15 g Salz

Zubereitung

Das Lammfleisch und den Lardo beim Metzger Ihres Vertrauens zusammen durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen lassen. Mit allen anderen Zutaten von Hand gut verkneten und zwei Tage abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.



Merguez-Polpette mit Harissa und Couscous-Salat à la mode du Landhof.

Polpettes aux merguez avec de la harissa et une salade de couscous à la mode du Landhof.

(Bild/Photo: Janis Wicki)

Nochmals durchkneten und ein Bisschen der Masse anbraten zum Probieren. Falls nötig abschmecken. In ca. 30 g schwere Polpette formen und rundum scharf anbraten.

› Couscous-Salat

Zutaten

1 Tasse (ca. 200 g) Couscous
1 Tasse Gemüsebouillon
½ dl Apfelessig
1 dl Olivenöl
1 TL Kurkumapulver
1 TL Koriandersamen, gemahlen
3 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
1 Stange Frühlingslauch, fein geschnitten
½ Peperoni rot
¼ Gurke
1 Handvoll Kichererbsen, gekocht
1–2 Tomaten

einige Pfefferminzeblätter, gehackt
Saft einer Zitrone

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl glasig dünsten. Mit Essig und Bouillon ablöschen. Aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Koriandersamen abschmecken. Couscous in eine Schüssel geben, mit dem Sud übergiessen und abgedeckt 15 Min. ziehen lassen. Das Gemüse in gleichmässige Würfel schneiden und zusammen mit den Kichererbsen und der gehackten Pfefferminze unter den Couscous mischen. Mit Zitronensaft ergänzen und mit dem fein geschnittenen Frühlingslauch bestreuen. Zusammen mit den Merguez-Polpette auf einer Platte anrichten und mit dem Rest der Harissa geniessen.

CUISINE. Nadine Wöhrel, 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 juillet de la «Cuisine (Contributions) de l'année 2017»: polpettes aux merguez faites maison (boulettes de viande) avec de la harissa et une salade de couscous estivale. Bonne cuisine et – bon appétit d'éveil sensoriel!

La recette de la «cuisine sensorielle»

Pour quatre personnes

› Harissa

Ingrédients

200 g de gousses de chili (choisir les piments selon le piquant désiré)
100 g de poivron rouge
50 g d'oignon
20 g d'ail
2 cs de cumin oriental
1 cs de cumin (carvi)
½ cs de graines de coriandre
Sel, poivre

Préparation

Couper grossièrement tous les légumes en dés, les mettre dans un bol avec les épices et les arroser d'eau bouillante. Laisser reposer 15 min. Égoutter l'eau, déposer les légumes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et sécher au four à environ 40 degrés pendant 3 heures en laissant la porte du four entrouverte pour évacuer l'humidité.

Réduire le tout (au mixeur plongeant), saler et poivrer.

› Polpettes aux merguez (boulettes de viande)

Ingrédients

1 kg d'épaule d'agneau

100 g de lardo préparé à la coupe par le boucher

1 dl de vin rouge corsé, p. ex. un Barolo
180 g de harissa
1 cs de cumin oriental, moulu
3 gousses d'ail hachées
10 g de poivre noir pilé
15 g de sel

Préparation

Chez le boucher de confiance, faire passer la viande d'agneau et le lardo à travers la grille à hacher grossière du hachoir.

Pétrissez bien la pâte avec tous les autres ingrédients, couvrir et laisser mariner pendant deux jours au réfrigérateur. Pétrir encore une fois et faire frire un peu de la pâte pour la déguster. Assaisonner si nécessaire.

En former des polpettes d'environ 30 g et les saisir à feu vif de tous les côtés.

› Salade de couscous

Ingrédients

1 tasse (env. 200 g) de couscous
1 tasse de bouillon de légumes
½ dl de vinaigre de pomme
1 dl d'huile d'olive
1 cc de curcuma en poudre

1 cc de graines de coriandre, moulues
3 gousses d'ail
1 oignon
1 branche de ciboule finement hachée
½ poivron rouge
¼ concombre
1 poignée de pois chiches cuits
1 à 2 tomates
Quelques feuilles de menthe poivrée hachées
Jus d'un citron

Préparation

Cisailler finement l'oignon et les gousses d'ail et les faire revenir dans l'huile d'olive. Mouiller avec le vinaigre et le bouillon. Porter le tout à ébullition, relever de sel, de poivre, de curcuma et de graines de coriandre.

Mettre le couscous dans un bol, arroser avec le fond de cuisson, couvrir et laisser reposer pendant 15 min.

Couper les légumes en dés réguliers et les incorporer avec les pois chiches et la menthe poivrée ciselée au couscous en mélangeant.

Ajouter du jus de citron et parsemer de ciboule finement hachée.

Dresser le tout sur un plat avec les polpettes aux merguez et servir avec le reste de la harissa.



(Bild/Photo: Aurel Salzer)

Pour en savoir plus sur le restaurant bio Landhof à Pratteln (BL) et le réseau Netzwerk Sinnenvoll:

«Contributions» 1/17, page 21
www.landhof-pratteln.ch
www.sinnenvoll.ch

Weitere Informationen über das Biorestaurant Landhof in Pratteln BL und das Netzwerk Sinnenvoll:

«Beiträge» 1/17, Seite 20
www.landhof-pratteln.ch
www.sinnenvoll.ch

KURZPROTOKOLL

Kurzprotokoll der Vorstandssitzung vom 29. Mai 2017

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

1. Hauptversammlung vom 2. Juli am Ekkharthof

Der Vorstand legt die Traktanden für die Versammlung vom 2. Juli 2017 fest. Jahresrechnung 2016, Budgets 2017 und 2018: Die revidierte Jahresrechnung liegt vor und wird für den Versand und für die Präsentation an der Hauptversammlung besprochen. Der Vorstand verabschiedet die Budgetänderungen für das Jahr 2017 und das Budget 2018, die an der Hauptversammlung vorgestellt werden.

2. Kommission für Richtlinienfragen

Die Kommission für Richtlinienfragen (KfR) hat die Anträge zu den Anpassungen in den Anbau Richtlinien vorbereitet. Weiter hat die KfR die Anliegen aus der Arbeitsgruppe Hühnerhaltung in vier Anträgen ausformuliert. Die Anträge werden dem Versand für die Hauptversammlung beigelegt.

3. Treffen der Umstellberater vom 22. Mai

Seit dem Jahr 2013 verzeichnet der Verein eine steigende Anzahl von Umstellbetrieben. Dies bedeutet auch mehr Aufwand für die Umstellberaterinnen und Umstellberater. Im Jahr 2017 stellen 21 Betriebe unterschiedlicher Grösse auf die biodynamische Wirtschaftsweise um. Am Treffen vom 22. Mai haben sich die Umstellberater über ihre Erfahrungen ausgetauscht. Weiter wurden die Dienstleistungen der Geschäftsstelle für die Beratungsleute und für die Bäuerinnen und Bauern der Umstellbetriebe thematisiert.

4. Weiterentwicklung der Geschäftsstelle

Die Arbeitsgruppe Weiterentwicklung der Geschäftsstelle (WEGS) macht nach drei Sitzungen Vorschläge zum weiteren Vorgehen. Sie hat ein Reglement vorgelegt, welches die Aufgaben, die Kompetenzen und den finanziellen Rahmen für sie als Arbeitsgruppe regelt. Weiter

hat sie Vorschläge für die zukünftige Rechtsform und Organisation der Geschäftsstelle «Demeter Schweiz» vorgelegt. Der Vorstand genehmigt das Reglement und gibt grünes Licht für das weitere Vorgehen.

Der Vorstand des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, 22. Juni 2017

PROCES-VERBAL RESUME

Procès-verbal résumé de la séance du Comité du 29 mai 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. Assemblée générale du 2 juillet à l'Ekkharthof

Le Comité définit l'ordre du jour de l'Assemblée générale du 2 juillet 2017. Comptes 2016, budgets 2017 et 2018: Les comptes révisés sont prêts et sont discutés pour l'envoi et pour la présentation à l'Assemblée générale. Le Comité adopte les modifications du budget 2017 et le budget 2018 qui seront présentés à l'Assemblée générale.

2. Commission pour les directives Demeter

La Commission pour les directives Demeter (CdD) a préparé les propositions de modifications des directives pour l'agriculture. La CdD a aussi formulé en quatre propositions les demandes du groupe de travail sur l'aviculture. Toutes ces propositions seront jointes à l'envoi préparatoire pour l'Assemblée générale.

3. Rencontre du 22 mai des conseillers en reconversion

L'Association enregistre depuis 2013 une augmentation du nombre de domaines en reconversion. Cela signifie une augmentation de la charge de travail des conseillères et conseillers en reconversion. En 2017, 21 fermes de différentes grandeurs ont commencé la reconversion à l'agriculture biodynamique. Lors de leur rencontre du 22 mai, les conseillers en reconversion ont échangé leurs expériences. Ils ont aussi discuté des prestations du secrétariat pour les vulgarisateurs et pour les paysannes et paysans des fermes en reconversion.

4. Poursuite du développement du secrétariat

Le groupe de travail pour la poursuite du développement du secrétariat fait après trois séances des propositions pour la suite des opérations. Il a présenté un projet de règlement sur ses tâches, ses compétences et son cadre financier en tant que groupe de travail. Il a aussi fait des propositions pour la future forme juridique et pour l'organisation du secrétariat de «Demeter Suisse». Le Comité a adopté ce règlement et a donné son feu vert pour la suite des opérations.

Le Comité de l'Association pour la Biodynamie, le 22 juin 2017

Traduction: Manuel Perret



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.

AKTUELL

Trauer um SEKEM-Gründer Ibrahim Abouleish

Ibrahim Abouleish, der Gründer der SEKEM-Initiative in Ägypten, ist am 15. Juni im Alter von 80 Jahren verstorben. Die Demeter-Gemeinschaft trauert weltweit um den Pionier der biodynamischen Bewegung in Ägypten. Ibrahim Abouleish war ein grosser Visionär und Mittler im Dialog der Kulturen. Sein



Dr. Ibrahim Abouleish, 23. März 1937
bis 15. Juni 2017.

Le Dr Ibrahim Abouleish, du 23 mars 1937 au
15 juin 2017. (Bild/Photo: SEKEM)

beeindruckender Beitrag zur Demeter-Landwirtschaft in Ägypten hat das Land nachhaltig geprägt und viele Menschen auf der ganzen Erde inspiriert. Für seine Leistungen wurde Abouleish mehrfach ausgezeichnet, unter anderem 2003 mit dem *Right Livelihood-Award*, dem «Alternativen Nobelpreis».

1937 in Ägypten geboren, arbeitete Ibrahim Abouleish nach einem Chemiestudium in Graz in leitender Stellung auf dem Gebiet der Arzneimittelforschung. In Europa lernte er die anthroposophische Philosophie kennen. Bei einem Besuch in Ägypten wurde Abouleish mit den Problemen seines Geburtslandes konfrontiert: Armut, Überbevölkerung, Umweltverschmutzung. Er fasste den Entschluss zu handeln. Seine Vision hiess: «Die Wüste fruchtbar machen!» Abouleish kaufte 70 Hektaren Wüstenland nordöstlich von Kairo und gründete SEKEM (altägyptisch «Lebenskraft aus der Sonne»). Mit Methoden der biodynamischen Landwirtschaft machten er und seine Helferinnen und Helfer den Wüstenboden fruchtbar und kultivierten – gegen alle Widerstände – unter anderem Obst, Gemüse, Kräuter und Baumwolle.

Für die Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte und den Handel entstanden mehrere SEKEM-Tochterfirmen. Weiter gründete SEKEM eine

Schule, ein Berufsbildungszentrum, eine Kunsthochschule und die Heliopolis Universität. Ein eigenes medizinisches Zentrum behandelt die SEKEM-Mitarbeitenden und die in der Umgebung lebenden Menschen.

Heute beschäftigt SEKEM gegen 2000 Menschen und hat über 700 Bauernfamilien bei der Umstellung auf biologischen Landbau unterstützt.

› Weitere Informationen:

www.sekem.com (deutsch/englisch)

www.ebdaegypt.org (englisch)

www.sekem-bio.de (deutsch/englisch)

Die «Beiträge» berichteten zuletzt in den Ausgaben 4/15, S.18, und 5/16, S. 8, über SEKEM.

En deuil pour le fondateur de SEKEM Ibrahim Abouleish

Ibrahim Abouleish, le fondateur de l'initiative SEKEM en Égypte, est décédé le 15 juin à l'âge de 80 ans. Dans le monde entier, la communauté Demeter est endeuillée par la mort du pionnier du mouvement biodynamique en Égypte. Ibrahim Abouleish était un grand visionnaire et un médiateur du dialogue interculturel. Son impressionnante contribution au développement de la biodynamie en Égypte a marqué de manière durable le pays et a été une source d'inspiration pour de nombreuses personnes à travers le monde. Le travail d'Abouleish a été couronné par de nombreuses récompenses, entre autres en 2003 du *Right Livelihood-Award*, le «prix Nobel alternatif».

Après des études en chimie, Ibrahim Abouleish, né en Égypte en 1937, a travaillé à Graz dans un poste de cadre dans le domaine de la recherche sur les médicaments. En Europe, il a pris connaissance de la philosophie anthroposophique. Abouleish s'est rendu compte des problèmes touchant sa patrie lors d'une visite en Égypte: pauvreté, surpopulation, pollution. Il a pris la décision d'agir. Sa vision était: «Rendre le désert fertile!» Abouleish a acquis 70 hectares de territoire désertique au nord-est du Caire et a fondé SEKEM («vitalité du soleil» en ancien égyptien). Il et ceux qui l'ont aidé ont rendu fertile le sol désertique avec les méthodes de la biodynamie et ils ont cultivé – en dépit de toutes les résistances – entre autres des fruits, des légumes, des plantes aromatiques et du coton.

Plusieurs filiales SEKEM ont vu le jour pour la transformation des produits agricoles et le commerce. SEKEM a en outre fondé une école, un centre de formation professionnelle, une haute école des beaux-arts et l'université Heliopolis. Son propre centre médical traite les col-laborateurs de SEKEM et tous les gens qui vivent dans les alentours.

SEKEM occupe désormais près de 2000 personnes et a aidé plus de 700 familles paysannes à se reconverter à la biodynamie.

› Pour en savoir plus:

www.sekem.com (en allemand/
en anglais)

www.ebdaegypt.org (en anglais)

www.sekem-bio.de (en allemand/
en anglais)

«Contributions» a parlé dernièrement de SEKEM dans les numéros 4/15, p.19, et 5/16, p. 9.

Monsanto des Ökozids bezichtigt

Mitte Oktober 2016 fand in Den Haag das Monsanto Tribunal statt (vgl. «Beiträge» 5/16, S. 27). Aufgrund der damals vorgebrachten Zeugenaussagen hat das Tribunal ein Rechtsgutachten verfasst und am 18. April veröffentlicht. Demnach habe der US-Agrarkonzern das Recht auf Gesundheit, das Recht auf eine gesunde Umwelt sowie die Freiheit wissenschaftlicher Forschung verletzt.



Der forcierte Einsatz von Gentechnik beeinträchtigt überdies das Recht auf Nahrung.

Insgesamt, so das Tribunal, könnten die Geschäftstätigkeiten von Monsanto den Tatbestand des Ökozids erfüllen. Das Tribunal empfiehlt, Ökozid als Verbrechen im Völkerstrafrecht zu verankern. Damit könnten die Tätigkeiten Monsanto in die Zuständigkeit des Internationalen Strafgerichtshofs fallen.

Das Monsanto Tribunal ist eine internationale Initiative, in die Wege geleitet von Persönlichkeiten wie Vandana Shiva, Hans Herren und Olivier de Shutter. Zur internationalen Unterstützerschaft gehören auch Demeter International und

IFOAM Organics International.

➤ Weitere Informationen:
www.monsanto-tribunal.org

Monsanto accusé d'écocide

Le Tribunal Monsanto a siégé à La Haye à la mi-octobre 2016 (voir «Contributions» 5/16, p. 27). Le Tribunal a rédigé, sur la base de témoignages déposés lors de l'audition, un avis consultatif et l'a publié le 18 avril. Selon celui-ci, le géant américain de l'agrochimie a violé le droit à la santé et le droit à un environnement sain et a bafoué la liberté indispensable à la recherche scientifique. Il y a en outre atteinte au droit à l'alimentation du fait d'un recours agressif au génie génétique. Le Tribunal estime que globalement les activités de Monsanto pourraient relever de l'infraction d'écocide. Le Tribunal recommande d'inclure le crime d'écocide dans le droit criminel international. Ainsi, les activités de Monsanto pourraient relever de la compétence de la Cour pénale internationale.

Le Tribunal Monsanto est une initiative internationale amorcée par des personnalités telles que Vandana Shiva, Hans Herren et Olivier de Shutter. Le soutien international comprend également Demeter International et IFOAM Organics International.

➤ Pour en savoir plus:
www.monsanto-tribunal.org

«Weltacker»: 2000 Quadratmeter pro Nase

Teilt man die landwirtschaftliche Fläche der Erde durch die Anzahl Menschen auf der Welt, ergibt das rund 2000 Quadratmeter: So viel steht jedem einzelnen Menschen zu. Das Projekt «2000 Quadratmeter Weltacker» zeigt, was auf dieser Fläche wächst, es bildet ab, was in welchem Verhältnis weltweit angebaut wird.

Auf einem Rundgang über den Weltacker in Nuglar kann sich Gross und Klein an zwölf Posten in Themen der Landwirtschaft vertiefen. Durch ein «Wurzelfenster» lässt sich beispielsweise das Pflanzenleben unter der Erdoberfläche beobachten. Der Posten zum Thema graue Energie veranschaulicht den für verschiedene Lebensmittel nötigen Energieaufwand anhand von Gewichten. Ein Rätselspiel verbindet alle Posten



«Es ist genug für alle da», sagen die Initianten: Weltacker in Nuglar.

«Il y en a pour tout le monde», déclarent les initiateurs: champ du monde à Nuglar.

(Bild/Photo: Nuglar Gärten)

miteinander. So macht der Weltacker macht die globale Agrarsituation begehbar.

Die Idee des Weltackers ging von der Zukunftsstiftung Landwirtschaft in Berlin aus. Mittlerweile gibt es neben Berlin ähnliche Projekte in Syrien, der Türkei, Kenia, China, Schottland und Schweden. Engagierte Landwirtinnen und Gärtner des Vereins Nuglar Gärten und des Urban Agriculture Netz Basel haben nun am Dorfrand von Nuglar SO den ersten Schweizer Weltacker eingerichtet.

➤ ÖV-Anschluss: Bus Nr. 73 ab Liestal bis Haltestelle Nuglar Neumatt.
➤ geführte AckerTour: Tel. 079 590 68 90, E-Mail 2000m2@nuglargaerten.ch
➤ Weitere Informationen:
www.2000m2.ch
www.urbanagriculturebasel.ch
www.zukunftsstiftung-landwirtschaft.de

«Le Champ du Monde»: 2000 mètres carrés par tête

Si l'on divise la surface totale de terres arables dans le monde par le nombre d'individus vivant sur cette planète, on obtient le ratio de 2000m²: c'est la surface qui revient à chacun. Le projet «Champ du Monde de 2000m²» montre ce qui pousse sur cette surface et illustre tout ce qui est cultivé proportionnellement aux cultures mondiales.

Grâce à douze postes, petits et grands peuvent au travers d'une visite du champ du monde de Nuglar approfon-

dir des thèmes liés à l'agriculture. Une «fenêtre racines» permet par exemple d'observer la flore sous la surface du sol. Le poste dédiée au thème de l'énergie grise illustre au moyen de poids l'énergie requise pour produire différentes denrées alimentaires. Un jeu de devinettes relie tous les postes entre eux. Grâce au champ du monde, la situation agricole mondiale peut être parcourue à pied.

La fondation berlinoise Zukunftsstiftung Landwirtschaft (Fondation pour l'avenir de l'agriculture) est à l'origine de l'idée du champ du monde. À part celui de Berlin, il existe désormais des projets similaires en Syrie, en Turquie, au Kenya, en Chine, en Écosse et en Suède. Des agricultrices et jardiniers engagés de l'association «Jardins de Nuglar» et du réseau «Urban Agriculture Netz Basel» (réseau agriculture urbaine Bâle) ont aménagé le premier champ du monde en Suisse à la périphérie du village de Nuglar (SO).

➤ Accès en transports publics: en bus n° 73 au départ de Liestal jusqu'à l'arrêt Nuglar Neumatt.

➤ Visite guidée du champ: tél. 079 590 68 90, courriel 2000m2@nuglargaerten.ch

➤ Pour en savoir plus:
www.2000m2.ch
www.urbanagriculturebasel.ch
www.zukunftsstiftung-landwirtschaft.de

Förderbeiträge für nachbaufähiges Saatgut

Der Verein Gen Au Rheinau will in den kommenden Jahren zukunftsfähige Projekte von Saatgutproduzentinnen und -produzenten in den Kantonen Zürich und Schaffhausen sowie im Landkreis Waldshut unterstützen. Mit Mitteln aus



(Bild/Photo: Arn, Creative Commons)

einem Legat will Gen Au Rheinau die Vielfalt an nachbaufähigem Saatgut für den Biolandbau fördern. Die Beiträge richten sich – in Ergänzung zu den Forschungsmitteln des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft – an die landwirtschaftliche Praxis: Züchter, Vermehrerinnen, Verarbeiter, Vermarkterinnen.

- Pro Jahr stehen folgende Beträge zur Verfügung:
- zinslose Darlehen bis zum Gesamtbetrag von 100'000 Franken, Laufzeit fünf Jahre
 - nicht rückzahlbare Zuschüsse bis zum Gesamtbetrag von 20'000 Franken

Interessierte sind gebeten, ihre Gesuche bis spätestens 30. September 2017 zu richten an:

Verein Gen Au Rheinau
Klosterplatz 1
8462 Rheinau

Die Eingaben müssen Angaben zur Projektträgerschaft, eine Projektbeschreibung, die veranschlagten Kosten mit Finanzierungsplan und den gewünschten Betrag beinhalten. Eine eigens dafür eingesetzte Jury wird anschliessend eine Auswahl treffen.

Der Verein beabsichtigt, dieses Angebot jährlich zu wiederholen und hofft, damit einen nachhaltigen Beitrag an die Verfügbarkeit von geeignetem Saatgut für den Biolandbau und extensive Produktionssysteme leisten zu können.

Martin Graf,
Geschäftsführer Gen Au Rheinau

Demeter im Supermarkt: positive Zwischenbilanz

Im Herbst 2016 fanden verschiedene biodynamisch erzeugte Produkte in den Regionen Nordwestschweiz, Zürich und Zentralschweiz den Weg in die Regale von neun Migros- und 35 Coop-Filialen (vgl. «Beiträge» 6/16, S. 12).

Nach sechs Monaten ziehen alle Beteiligten eine positive erste Bilanz und planen die nächsten Schritte. Die neuen Produkte wurden von den Konsumentinnen und Konsumenten bei Coop und Migros gut aufgenommen. Bis jetzt führt Coop regional ein Sortiment an Demeter-Milchprodukten unter der Bioeigenmarke Naturaplan sowie ein grosses Sortiment an Holle-Babynahrung. «Die Produkte, insbesondere die Demeter-Milch, kommen bei den Kunden sehr gut an und erfreuen sich wachsender Beliebtheit», so Michael Scheidegger, Verantwortlicher für Coop



(Bild/Photo: Coop)

Naturaplan. Auch Francesco Laratta, Mediensprecher der Genossenschaft Migros Zürich, ist erfreut: «Der Ausbau des bestehenden Demeter-Angebots der Genossenschaft Migros Zürich um etwa 20 Produkte aus den Frischesortimenten Molkerei, Eier, Früchte und Gemüse sowie Brot fand bei den Kunden grossen Anklang.»

Sowohl die Migros Zürich wie auch Coop wollen die Produkte künftig in mehr Filialen anbieten und zusätzlich Demeter-Produkte weiterer Warengruppen ins Sortiment aufnehmen.

Demeter Schweiz

Demeter au supermarché: bilan intermédiaire positif

En automne 2016, divers produits issus de la biodynamie ont fait leur entrée dans neuf filiales de la Migros et 35 filiales de la Coop situées dans les régions Suisse du nord-ouest, Zurich et Suisse centrale et achalandent désormais leurs rayons (voir «Contributions» 6/16, p. 13).

Tous les acteurs impliqués en tirent un premier bilan positif au bout de six mois et planifient les étapes suivantes. Les nouveaux produits ont été bien accueillis par les clientes et les clients de la Coop et de la Migros. Jusqu'ici la Coop offre au niveau régional un assortiment de produits laitiers Demeter sous son label bio Naturaplan, ainsi qu'un grand assortiment d'aliments pour bébé Holle. «Les produits, et notamment le lait Demeter, sont très bien accueillis par la clientèle et jouissent d'une popularité croissante», affirme Michael Scheidegger, le directeur de Coop Naturaplan. Francesco Laratta, la porte-parole de la coopérative Migros Zurich, se montre aussi enchantée: «L'extension de l'offre Demeter existante pro-



(Bild/Photo: Creative Commons)

posée par la coopérative Migros Zurich d'environ 20 produits dans les assortiments de produits frais produits laitiers, œufs, fruits, légumes et pains a suscité l'engouement de la clientèle.»

Tant la Migros Zurich que la Coop souhaitent proposer des produits Demeter dans un plus grand nombre de magasins et étoffer l'assortiment Demeter en l'élargissant à d'autres catégories de marchandises.

Demeter Suisse

AGENDA AGENDA

Bodensee-Sommertagung

Samstag 19. August, 9.30
bis 20 August, 12.00
9400 Rorschach
Was sagt uns der Zeitgeist? Ängste –
Veränderungen – Visionen.
Mit Marcus Schneider, Vorträge;
Andreas Kuyken, Eurythmie;
Michael Scheid, Sprachgestaltung
Kosten: Fr. 195.–, Mittagessen am
Samstag Fr. 35.–, Abendessen
am Samstag Fr. 26.–
Weitere Informationen, Anmeldung:
www.bodensee-sommertagung.ch,
E-Mail info@bodensee-sommertagung.ch,
Tel. 044 955 07 42

Village Bio

Samedi/dimanche 19/20 août
2053 Cernier
www.bio-neuchatel.ch

Ostschweizer Biomarkt

Weinfeld, Areal Schulhaus Pestalozzi
beim Marktplatz
Samstag 26. August, 9.00–16.00
www.biomarkt-ostschweiz.ch

Bioschwand: Tag der offenen Tür

Samstag/Sonntag 26./27. August,
10.00–16.00
3110 Münsingen
www.bioschwand.ch

Découverte des pratiques biodynamiques

Sol, humus et fertilité
Samedi 2 septembre, 8h30–17.30
1832 Chamby s/Montreux,
Ferme de La Clairière
Journée de formation ouverte à tous
Coûts: Fr. 40.–,
pour les membres de l'ARB Fr. 20.–
www.arbdyn.ch

O SOLE BIO

Samstag/Sonntag 2./3. September
Zug, Seepromenade
Zentralschweizer Biomarkt
www.osolebio.ch

Marché Biodynamique

Samedi 16 septembre, 7h00–15h00
1800 Vevey, sous la Grenette
www.arbdyn.ch

Marché Bio

Samedi/dimanche 16/17 septembre
2350 Saignelégier
www.marchebio.ch

Ätherbildung – der Mensch als Gestalter

Freitag 22. September, 09.00
bis Samstag 23. September, 18.00
Goetheanum
Tagung der Sektion für Redende und
Musizierende Künste, der Sektion für
Landwirtschaft und der Mathematisch-
Astronomischen Sektion am Goethe-
anum
Erstes Kolloquium: Rhythmus
Ernst Zürcher hat in seinem kürzlich
erschienenen Buch «Die Bäume und
das Unsichtbare» (AT Verlag 2016)
beschrieben, wie die Bäume und Wäl-
der im Zentrum der Funktionen des
Organismus Erde stehen. Es ergeben
sich Ansätze, die Mensch und Natur
als in Partnerschaft, Solidarität und
Zusammenarbeit stehend betrachten.
Die Pflege des Organismus Erde durch
die Menschen wird bis in die konkrete
Praxis von Land- und Waldwirtschaft
denk- und machbar.
Beatrix Waldburger und Martin Rozu-
mek, beide Mitarbeitende der WALA
und Mitglieder des Kollegiums der
Naturwissenschaftlichen Sektion am
Goetheanum, berichten aus ihrer Arbeit
an einem zeitgemässen Verständnis von
Rhythmus und rhythmischen Vorgän-
gen in der Heilmittelherstellung.
Dorian Schmidt hat in den letzten zwei-
einhalb Jahrzehnten eine Methode zur
Erforschung des Lebendigen entwickelt.
Siehe auch sein Buch «Lebenskräfte –
Bildekräfte» (Verlag Freies Geistesleben
2011).
Programm und Anmeldung bis
8. September: www.goetheanum.org/8583.html,
Tel. 061 706 44 44,
E-Mail tickets@goetheanum.org

Bio-Markt Freiburg

Samstag, 23. September, 09.00–17.00
Georges-Python-Platz, Freiburg
www.biomarkt-freiburg.ch

Aktuelle Meldungen, Veranstaltungsin-
hinweise und Kleininserate (Bauern-
börse) finden Sie jederzeit auf

www.demeter.ch

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

Marché Bio Fribourg

Samedi 23 septembre, 09.00–17.00
Place Georges-Python, Fribourg
www.marchebio-fribourg.ch

Découverte des pratiques biodynamiques

Boutures & compagnie
Samedi 23 septembre, 8h30–15.30
1880 Bex, Pépinière des Dévins,
Pré-Meuran
Journée de formation ouverte à tous
Coûts: Fr. 40.–, pour les membres de
l'ARB Fr. 20.–
www.arbdyn.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,
insbesondere für Gruppen, auf Anfrage.
Keine Vorkenntnisse nötig. Bitte wetter-
feste Kleidung und Schuhe mitbringen.
Kosten: Fr. 140.– inkl. Weindegustation,
Kursunterlagen und Diplom
Weitere Informationen:
www.stammerberg.ch
Anmeldung bis 3. September an
Tel. 052 740 27 74,
E-Mail fredi-strasser@stammerberg.ch

Schweizerische Frauentagung

für Demeter-Bäuerinnen
und -Gärtnerinnen
Samstag/Sonntag 30. September/
1. Oktober
Schaffhausen
– Kräuterbummel mit Martin
Bolliger: «Lesen in der Natur»
– Munotführung: «Hört ihr Leut
und lasst euch sagen»
– Rundgang Randenhof und Hof am
Stei bei Familien lutke Schipholt
Auskunft, Anmeldung:
Denise Hünerfauth, Tel. 056 667 14 68,
und Regina lutke Schipholt,
Tel. 052 685 29 64

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,
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

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

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
- o Gartenbauschule Hünibach,
Chartreusestrasse, 3626 Hünibach,
Tel. 033 244 10 20
- o Walter Stappung, Längimoosstrasse 6,
3075 Rüfenacht, Tel. 031 832 62 68



Redaktionskreis. **Cercle de rédaction.**

Markus Bär (Abschlussredaktion/Lektorat), Christian Butscher, Armin Goll, Marianne Haeni,
Jeremias Lütold, 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, 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,
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 AG, 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

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

Demeter-Hof zu verpachten

Wir suchen auf 2018 Menschen mit biodynamischer Ausbildung und direktzahlungsberechtigt, die diesen Hof aus Überzeugung weiter biodynamisch bewirtschaften möchten. Kennenlernen und Sich-Miteinbringen erwünscht.

In der Bergzone II, 13 ha Land und 8 ha Wald
Wohnhaus 4,5 Zimmer mit Stall und weitere
Gebäude

viel Ökologie

Kanton Thurgau, Gemeinde Fischingen

Eigene Konzepte und Soziales können gerne
besprochen werden.

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

Ausschreibung Wettbewerb

Eingabefrist: 10. September 2017

Förderung nachbaufähiger Nutzpflanzensorten 2017



Der Verein Gen Au Rheinau will im Jahr 2017 Projekte im Bereich der biologischen Züchtung, Vermehrung und Vermarktung von nachbaufähigen Nutzpflanzensorten in den Kantonen Zürich und Schaffhausen sowie im Landkreis Waldshut fördern. Dazu stehen für das Jahr 2017 folgende Gesamtsummen zur Verfügung:

Zinslose(s) Darlehen über 5 Jahre 100'000 CHF
Nicht rückzahlbare Zuschüsse 20'000 CHF

Informieren Sie sich unter: www.gen-au-rheinau.ch
oder bei der Geschäftsstelle (079 964 18 56)!

Vier Linden, ein Unternehmen der Zürcher Eingliederung,
Freiestrasse 50, Tel. 044 268 88 22, 8032 Zürich
www.vierlinden.ch

Vier Linden
Die Bio Insel am Hottingerplatz