

# BC BEITRÄGE CONTRIBUTIONS

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.  
MAGAZINE POUR LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE, DEMETER.



LANDWIRTSCHAFTLICHE TAGUNG:  
PRÄPARATE

CONGRES D'AGRICULTURE:  
PREPARATIONS

**2** MÄRZ 2018  
MARS 2018

# Walter Stappungs Präparatebuch

«... dürfte für einige Zeit *das* Präparatebuch bleiben.»  
«Beiträge»

Walter Stappung hat die biologisch-dynamischen Präparate erforscht. Und zwar umfassend: Er studierte die Fachliteratur seit 1924, befragte Praktikerrinnen und Forscher in aller Welt und dokumentierte die vielfältigen Herstellungsweisen.



## Stappungs Werk in zwei Bänden

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

Dazu **als Anhang separat** erschienen:

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

**Hauptteil und Anhang zusammen:** Fr./€ 128.–,  
ISBN 978-3-9521944-5-4

## Erhältlich

- beim Autor: Walter Stappung, Längimoosstrasse 6, 3075 Rüfenacht, E-Mail [WStappung@yahoo.com](mailto:WStappung@yahoo.com), Tel. 031 832 62 68
- im Buchhandel
- über [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) Shop (für Bäuerinnen und Bauern mit Benutzerkonto)
- Auslieferung für Deutschland und Österreich: Forschungsring e.V., Brandschneise 5, D-64295 Darmstadt, [www.forschungsring.de](http://www.forschungsring.de), Tel. 0049 6155 842 10



Diesen praktischen Beutel sowie viele andere Produkte für die Vermarktung finden Sie auf

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



**Biodynamisch seit 1924 – weltweit.**

## Inhalt Sommaire

- 4 **DEMETER.**  
Landwirtschaftliche Tagung  
**DEMETER.**  
Congrès d'agriculture
- 8 **DEMETER. Workshops**  
**DEMETER. Ateliers**
- 10 **MENSCHEN. Nachruf**  
Christoph Surbeck  
**HUMAINS. Nécrologie**  
Christoph Surbeck
- 12 **GARTEN JARDIN**
- 14 **KOSMOS COSMOS**
- 16 **KOCHEN CUISINE**
- 18 **KURZPROTOKOLL**  
**PROCES-VERBAL RESUME**
- 19 **AKTUELL ACTUALITES**
- 22 **AGENDA AGENDA**



### Impressum

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

Erscheint 6-mal jährlich. 66. Jahrgang.

#### Herausgeber.

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

Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44,

E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)

#### Abonnement.

Schweiz Fr. 58.–, Ausland € 57.–

Weitere Informationen und

Adressen auf Seite 23

### Impressum

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

Parution 6 fois par an. 66<sup>ème</sup> année.

#### Editeur.

Association pour la Biodynamie,

Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal

tél. 061 706 96 43, fax 061 706 96 44,

courriel [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)

#### Abonnement.

Suisse Fr. 58.–, étranger € 57.–

Pour de plus amples informations et les adresses voir page 23

## Willkommen

**Armin Goll** | Vor ein paar Wochen erhielten wir ein Stück Demeter-Käse geschenkt. Er mundete würzig, wie ein Alpkäse, und zerschmolz sämig auf der Zunge, einfach fein! Was mich aber am meisten faszinierte, war die Käserinde! Organisch gefurcht, makellos, trocken und angenehm duftend, ein schönes Gebilde, entstanden aus gelabter Milchmasse. Eine solche Haut bildet sich natürlich nur mit der fachgerechten Pflege des Menschen. Diese Käserinde ist die schützende Haut der heranreifenden Käsemasse.

Überall in der Natur finden wir Häute: bei Gemüsen, Früchten, Bäumen, Tieren und beim Menschen.

Die Haut grenzt nicht nur ab, sie dient auch der Wahrnehmung und dem Austausch, kann Luft, Wasser, Wärme und Kälte aufnehmen oder abgeben. Die Rinde eines Käses, die Haut einer Frucht ist durchlässig für die Aroma- und Reifebildung. Ich staune immer wieder, wie

Früchte und Gemüse nach der Ernte, richtig gelagert, über Monate knackig und frisch bleiben. Verletzte ich nur ganz wenig die Schale, beginnt sofort ein Fäulnisprozess.

Die Haut zeigt auch Gesundheit und Krankheit an. Wie angenehm fühlt sich das Fell eines gesunden Tieres an, wie schimmern Gesundheit und Lebenskraft eines Menschen durch seine Haut.

Ich machte mir oft Gedanken, wie sich um den Hof, den wir bewirtschafteten, eine «Haut» bilden könnte, eine schützende, aber auch durchlässige Hülle um den Hoforganismus. Da helfen sicher Waldränder, Hügelzüge oder Bachläufe, aber auch von uns eingefügte Elemente wie Hecken, Biotope oder Obstbäume. Ich denke, die Haut oder Hülle eines Hoforganismus entsteht jedoch vor allem mit dem liebevollen Bewusstsein, das die Bäuerinnen und Bauern von ihren Feldern und Tieren haben.



(Bild/Photo: Heinz Iseli)

## Bienvenue

**Armin Goll** | Il y a quelques semaines, nous avons reçu comme cadeau un morceau de fromage Demeter. D'un goût relevé faisant penser à un fromage d'alpage, il a fondu sur la langue de manière onctueuse, un vrai délice! Mais ce qui m'a fasciné le plus, c'était la croûte du fromage! Sillonnée de manière organique, de qualité impeccable, sèche, agréablement parfumée, une belle structure issue d'une masse de lait présuré. Une telle peau ne se forme bien sûr qu'avec les soins d'une personne qualifiée.

Dans la nature les peaux se retrouvent partout: chez les légumes, les fruits, les arbres, les animaux et les humains. La peau ne fait pas que délimiter, elle sert aussi à la perception et à l'échange, elle peut absorber ou dégager de l'air, de l'eau, de la chaleur et du froid. La croûte d'un fromage ou la peau d'un fruit est perméable et elle soutient la maturation et le développement

des arômes. Je suis toujours étonné de voir comment les fruits et les légumes, conservés correctement, gardent leur croquant et leur fraîcheur pendant plusieurs mois après la récolte. Si je blesse qu'un tout petit peu leur peau, un processus de décomposition s'établit aussitôt.

La peau est également un indicateur de santé ou de maladie. Quelle sensation agréable procure le pelage d'un animal sain et à quel point la peau d'un humain reflète santé et vitalité!

J'ai souvent réfléchi comment former une «peau» autour de la ferme que nous exploitons alors, une enveloppe pour l'individu fermier qui soit à la fois protectrice et perméable. À cet égard, les lisières, les collines, les cours d'eau, mais aussi les éléments créés par nous tels que les haies, les biotopes et les arbres fruitiers sont sans doute utiles. En fin de compte, je pense que la peau ou l'enveloppe d'un individu fermier se forme avant tout grâce à l'aimable conscience que les paysannes et les paysans développent en interagissant avec leurs champs et leurs animaux.



**DEMETER. Über 900 Menschen aus 45 Ländern nahmen an der Landwirtschaftlichen Tagung am Goetheanum vom 7. bis 10. Februar 2018 teil. Tagungsthema waren die Präparate und damit «das Herz» der biodynamischen Agrikultur. Für die «Beiträge» berichtet Präparateforscherin Ambra Sedlmayr.**

# Tagung zu den Präparaten

**Ambra Sedlmayr** | Nach Jahren der Vorbereitung seitens der Sektion für Landwirtschaft war es nun möglich, am Goetheanum eine Landwirtschaftliche Tagung über die biologisch-dynamischen Präparate durchzuführen. Das Besondere daran war, dass verschiedene Ansätze der Präparatearbeit Seite an Seite vertreten waren. Sowohl in den Workshops als auch in Vorträgen wurden unterschiedliche Herangehensweisen dargestellt. Eine Fülle von Ausstellungen regten zur Vertiefung und zum vergleichenden Beobachten an. Zum Beispiel gab es fertige Präparate verschiedener Hersteller zu sehen, eine Ausstellung widmete sich den Zutaten und Geräten für die Präparateherstellung, und Walter Stappung ermöglichte es den Teilnehmenden, selbst Rührversuche mit verschiedenen Werkzeugen zu machen. Die Tagung lebte besonders von den vielen Begegnungen unter den fast 900 Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die aus aller Welt gekommen waren. Es ist immer eine grosse Freude, Kolleginnen und Freunde von weit her zu treffen, mit denen man die Begeisterung für die biodynamische Landwirtschaft teilt,

und diese Freude bildete auch dieses Jahr die Grundstimmung der Landwirtschaftlichen Tagung. Einige Beiträge beleuchteten die Entwicklung der biodynamischen Bewegung auf anderen Kontinenten, namentlich in China, Indien und Lateinamerika, und sorgten zusätzlich für eine beflügelte Stimmung. Unmöglich zusammenzufassen, was an Erkenntnissen und Erfahrung über die Präparate an der Tagung insgesamt vertreten war. Ich sammelte verschiedene Eindrücke, Anregungen und auch Orientierungspunkte für die praktische Arbeit. Ein Detail, das mich beeindruckte, waren Fotos, die Pierre Masson während seines Vortrags projizierte: gemahlener Kiesel verschiedener Feinheitsgrade unter dem Elektronenmikroskop. Auf einem Bild waren noch feine sechseckige Strukturen zu erkennen. Auf dem Bild des ganz fein gemahlenden Kiesels waren keine Formen mehr auszumachen. Pierre Masson sagte, es komme darauf an, den Kiesel so fein zu mahlen, dass seine kristallinen Formen komplett zerstört sind. Nur wenn der Kiesel so weit in das Chaos getrieben sei, würden die geistigen Kräfte voll auf

ihn wirken können. Diese Ansicht kann einen durchaus zu noch mehr Ausdauer beim Kieselmahlen motivieren.

Ein anderer Aspekt, der mich ansprach, war das Thema des «nach innen Riechens», das Rudolf Steiner im Landwirtschaftlichen Kurs aufgreift. Georg Soldner von der Medizinischen Sektion beschrieb, dass die tierischen Hüllen «nach innen riechen» und so Kräfte in den Präparatepflanzen halten und anreichern würden. Ich machte sofort ein Riechexperiment mit dem nächstbesten Horn, das ich fand. Aussen roch es schon nach Museum. Als ich aber in das Horn hineinschnupperte, kam mir ein eigenartiger tierischer Geruch entgegen. Ich war erstaunt, dass sich dieser Geruch über Jahre im Inneren des Horns halten können und nicht schon längst verduftet war.

Uli Johannes König legte in seinem Workshop eindrücklich dar, dass die tierischen Organhüllen, dadurch dass sie mit entsprechenden Stoffen befüllt werden, sich nicht so schnell zersetzen würden, wie es sonst der Fall wäre, sondern dass ihre Kräftewirkung erhalten bleibe. So entstünden «neue Organe» während der Präparatereifung im Erdboden. Die Präparate würden dann selbst wie Organe wirken, indem sie dem Hoforganismus neue Fähigkeiten erschlossen. In kleinen Gesprächsgruppen konnte man sich dazu Gedanken machen. Die Sache wurde so verstanden, dass die Präparate es einem geistigen Wesen möglich machen, sich mit dem Hoforganismus zu verbinden, sodass man dann von «Betriebsindividualität» sprechen kann.

Es gab Fachforen, in welchen Forschungsprojekte zur Arbeit mit den Präparaten in Bezug auf Weinbau, Bodenfruchtbarkeit, Ernährung und andere Themen dargestellt wurden. Bemühungen, die Wirksamkeit der Präparate naturwissenschaftlich nachzuweisen, waren allgegenwärtig und man bekam den (vermutlich einseitigen) Eindruck, dass



Plastizieren *en famille*.

Modelage avec de la terre glaise *en famille*.



Der grosse Saal ist grad gross genug: Mehr als 900 Interessierte aus aller Welt besuchten die Landwirtschaftliche Tagung am Goetheanum.

La grande salle est juste assez grande: plus de 900 personnes intéressées du monde entier ont participé au Congrès d'agriculture au Goetheanum.

die Wirkung der Präparate, wenn auch nicht immer «mit blossem Auge» zu erkennen, doch grundsätzlich physisch nachzuweisen sei. Pierre Masson und Adriano Zago waren Vertreter der Meinung, dass die Wirksamkeit innert einem Jahr für die Bäuerinnen und Bauern sichtbar werden kann und daran die Hochwertigkeit der Präparate und ihre korrekte Anwendung überprüft werden sollte. Diese Meinung widerstrebte einigen, die meinten, in der Präparatearbeit sollte man über das Sichtbare und über das Nützlichkeitsdenken hinauskommen; ganz andere Dinge spielten da eine Rolle.

Jürgen Fritz regte an, dass man selbst Versuche mit den Präparaten machen solle in der Bemühung, Wirkungen wahrzunehmen, dies nicht primär als Wirkungsnachweis, sondern um das eigene Interesse anzufachen und um die Wahrnehmungsfähigkeit zu schulen. In diesem Sinne leitete er die Tagungsgemeinschaft im Grossen Saal dazu an, sich in Kristallisationsbilder hinein-zuleben, vom Herzen aus die Strömungsformen der Kristalle nachzuempfinden. Auf diese Art war es tatsächlich leichter, biodynamische und konventionelle Proben zu unterscheiden, als wenn man nur vom Kopf aus die Formen untersuchte.

Zur Bedeutung der Präparate sprach Pierre Masson besonders eindrücklich. Er schilderte, dass die Entwicklung der Natur noch vor dem 20. Jahrhundert an ihrem Höhepunkt gelangt sei. Ab

dann sei die Natur in eine Dekadenz, ein Absterben verfallen, noch bevor die Zerstörung durch die industrielle Entwicklung begann. Masson sagte, die geistige Welt impulsiere die Naturentwicklung nicht mehr weiter. Es liege nun an den Menschen, die Natur vor dem Verfall zu retten, ja, ihr neue Entwicklungsimpulse zu vermitteln. Die engagierten Expertinnen und Experten sahen die Präparate als genau das Mittel an, das diese neuen Impulse der Erde zuführen und dadurch eine neue aufwärtsgehende Entwicklung für die Natur einleiten könne. Darum werden die Präparate immer wieder sowohl als Heilmittel, als



Es spricht Pierre Masson.

Voici l'orateur Pierre Masson.

Dünger und auch als Sakrament (heilige Handlung) beschrieben.

In ihrer Diskussion des Michael-Briefes zeigten René Becker und Jean-Michel Florin, wie sich die Präparatearbeit in zwei entgegengesetzte Richtungen zu extremen Haltungen hin entwickeln kann. Das eine Extrem entspricht dem Eindruck, man könne auf dem Gebiet der Präparatearbeit ohne grosse Vorbereitung alles selbst entscheiden, etwa nach dem Motto: «Ich bin selbst so geistig, ich kann spüren, wie lange ich rühren muss.» Das andere Extrem geht in Richtung Standardisierung und Verhärtung, zum Beispiel so: «Wir rühren mit der Maschine, denn der Mensch bringt nicht tolerierbare Variationen in den Vorgang.»

Zwischen diesen Extremen befindet sich das eigentlich Menschliche: Wir bemühen uns und wir machen Fehler. Wie können wir als Menschen, die mit den Präparaten arbeiten, immer wieder erkennen, wo wir in Extreme verfallen? Wie können wir immer wieder die Mitte aufsuchen, uns um die Sache ernsthaft bemühen, nicht leichtfertig damit umgehen, aber auch an uns selbst oder an andere keine unmenschlichen Anforderungen stellen? Dieses Bemühen um eine ausgewogene Haltung in Bezug auf die Präparate scheint mir eine wichtige Grundlage zu sein, damit die Toleranz, die bislang erarbeitet worden ist, vermehrt in einen ergebnisoffenen, wertschätzenden und erhellenden Dialog weiterentwickelt werden kann.

**DEMETER.** Plus de 900 personnes issues de 45 pays ont participé au Congrès d'agriculture qui a eu lieu du 7 au 10 février 2018 au Goetheanum. Le thème abordé au Congrès a été les préparations et donc «le cœur» de l'agri-culture biodynamique. La chercheuse dans le domaine des préparations Ambra Sedlmayr rapporte pour «Contributions».

# Congrès voué aux préparations

**Ambra Sedlmayr** | Après plusieurs années de préparation, la Section d'agriculture a bouclé les préparatifs et il était désormais possible d'organiser au Goetheanum un Congrès d'agriculture sur le thème des préparations biodynamiques. Celui-ci avait ceci de particulier qu'il permettait à différentes approches de travail avec les préparations de faire entendre leur voix. Aussi bien les ateliers que les présentations reflétaient des conceptions variées. Une multitude d'expositions ont encouragé les visiteurs à approfondir leurs connaissances et à réaliser des observations comparatives. Par exemple, des préparations de divers producteurs ont été présentées, une exposition a été dédiée aux substances et à l'outillage nécessaires à l'élaboration des préparations, et Walter Stappung a permis aux participants de faire eux-mêmes des essais de brassage avec différents outils.

Le Congrès a été enrichi en particulier par les nombreuses rencontres entre les près de 900 participants et participantes venus du monde entier. C'est toujours un réel plaisir que de rencontrer des collègues et des amis venus de loin avec

lesquels on partage une passion pour la biodynamie, et ce plaisir a, cette année aussi, marqué l'ambiance générale du Congrès d'agriculture. Certaines des présentations ont examiné le développement du mouvement biodynamique sur d'autres continents, notamment en Chine, en Inde et en Amérique latine, et ont ainsi contribué davantage à une ambiance exaltée.

Il est impossible de résumer l'intégralité des connaissances et de l'expérience glanées sur les préparations représentées à ce congrès. J'ai recueilli divers impressions, idées et points de repère utiles pour le travail pratique. J'ai été impressionnée par un détail, à savoir des photos que Pierre Masson a projetées au cours de son exposé: silice broyée à divers degrés de finesse visible au microscope électronique. Des structures hexagonales étaient même reconnaissables sur une image. L'image montrant de la silice très finement broyée ne permettait plus de distinguer aucune forme. Pierre Masson a estimé qu'il convient de broyer la silice jusqu'à ce qu'elle soit si finement moulue que toutes ses formes cristallines soient complètement détruites. Seule-

ment si la silice est à tel point réduite en chaos, les forces spirituelles peuvent agir pleinement sur elle. Ce point de vue peut tout à fait nous motiver à faire preuve de plus de persévérance lors du broyage de la silice.

Un autre aspect qui m'a interpellée était le thème de l'«odeur tournée vers l'intérieur», thème abordé par Rudolf Steiner dans son Cours aux agriculteurs. Georg Soldner de la Section médicale a décrit que les enveloppes animales présentent un «odeur tournée vers l'intérieur» et qu'elles servent aux plantes des préparations de condensateur et de potentialisateur de leurs forces. J'ai tout de suite fait une expérience olfactive avec la première corne ayant croisé mon chemin. Elle dégageait déjà à l'extérieur une odeur de musée. Mais quand je me suis mise à renifler l'air à l'intérieur de la corne, une odeur animale étrange a chatouillé mes narines. J'étais étonnée de constater que cette odeur ait pu se maintenir durant des années à l'intérieur de la corne et qu'elle n'ait pas évaporé depuis longtemps.

Dans l'atelier qu'il a animé, Uli Johannes König a exposé de manière impressionnante le fait que les enveloppes d'organes animaux bourrées des substances correspondantes ne se décomposent pas aussi rapidement que si elles en étaient dépourvues. Au contraire, elles gardent le pouvoir de dégager des forces. Ainsi, de «nouveaux organes» se forment dans la terre pendant la maturation des préparations. Celles-ci agissent alors comme des organes en dotant l'individu fermier de nouvelles capacités. On a pu creuser cette réflexion dans de petits groupes de discussion. Nous sommes parvenus à une compréhension commune de la question: les préparations permettent à un être spirituel de s'unir à l'individu



Atelier dédié aux enveloppes d'organes animé par Uli Johannes König et Sabrina Menestrina.  
Workshop zu den Organhüllen mit Uli Johannes König und Sabrina Menestrina.





Walter Stappung (au-dessus) en train de préparer le matériel pour son cours spécial «Brassage des préparations». Un participant met la main à la pâte (à droite).

Walter Stappung (oben) beim Einrichten für seinen Sonderkurs «Präparate-Rühren». Ein Tagungsteilnehmer legt Hand an (rechts).

fermier de sorte qu'on peut parler d'une «individualité agricole».

Des forums spécialisés ont permis de présenter des projets de recherche relatifs au travail avec les préparations en lien avec la viticulture, la fertilité du sol et la nutrition ainsi que d'autres thèmes. Les efforts visant à démontrer l'efficacité des préparations au moyen des sciences naturelles étaient omniprésents, véhiculant l'impression (vraisemblablement biaisée) que l'effet des préparations, bien que pas toujours visible «à l'œil nu», peut en principe être prouvé à l'aide d'instruments d'optique. Pierre Masson et Adriano Zago ont estimé que l'efficacité peut être rendue visible aux paysannes et paysans dans un délai d'une année et que ce résultat optique devrait servir de référence pour juger de la qualité des préparations et de leur application correcte. Cette opinion a été réfutée par certains qui pensent que le travail avec les préparations devrait dépasser le domaine du visible et la réflexion utilitaire; des choses bien différentes y jouent un rôle.

Jürgen Fritz a suggéré que l'on fasse soi-même des expériences avec les préparations en vue de percevoir les effets, et ceci, non pas en premier lieu comme preuve d'efficacité, mais pour susciter son propre intérêt et développer la capacité de perception. Dans cet esprit, il a invité l'assemblée du Congrès réunie dans la grande salle à saisir les images

cristallographiques, ressentir avec le cœur les formes de courant des cristaux. Comparée au simple examen des formes avec la tête, cette manière rendait en effet plus simple la distinction des échantillons biodynamiques et conventionnels.

Pierre Masson a évoqué de manière particulièrement impressionnante l'importance des préparations. Il a expliqué que le développement de la nature a atteint son apogée avant l'amorce du XX siècle. Selon lui, la nature est ensuite devenue la proie d'une décadence, d'un dépérissement, avant même que l'industrialisation débute. Masson a affirmé que le monde spirituel a cessé de fournir une impulsion au développement de la nature. Il incombe désormais aux humains de sauver la nature qui se destine à la dégradation, voire de lui donner de nouvelles impulsions au développement. Les experts et expertes pleins d'engagement ont considéré les préparations comme étant le biais par lequel les nouvelles impulsions peuvent imbiber la terre et par là amorcer une évolution ascendante de la nature. C'est pourquoi les préparations sont toujours à nouveau décrites comme remède, engrais et sacrement (acte sacré).

Dans leur discussion sur la lettre de Saint Michel, René Becker et Jean-Michel Florin ont montré comment ceux qui se vouent au travail avec les préparations peuvent se scinder en deux camps opposés avec des positions extrêmes. En ce qui concerne le travail avec les préparations, une position extrême consiste à croire qu'on peut tout décider soi-même sans beaucoup de préparation en s'inspirant à peu près de la devise suivante: «Je suis si spirituel que je peux ressentir combien de temps je dois brasser.»



L'autre extrême va dans le sens d'une standardisation et d'une conception figée, quelque chose du genre: «Nous brassons avec la machine, l'être humain apporte des variations non tolérables dans le processus de brassage.»

Parmi ces extrêmes, il y a la dimension humaine à proprement parler: nous faisons des efforts et commettons des erreurs. Comment pouvons-nous, les êtres humains travaillant avec les préparations, sans cesse prendre conscience du risque de tomber dans l'excès? Comment trouver sans cesse le juste milieu entre se consacrer sérieusement à une chose, ne pas la prendre à la légère et, d'autre part, ne pas soumettre nous-mêmes et les autres à des exigences inhumaines? Ces efforts visant à établir une attitude pondérée concernant les préparations constituent une base importante pour que la tolérance, qui a été édifée jusqu'à présent, puisse continuer à évoluer en un dialogue ouvert, basé sur l'estime et éclairant.



L'entrée, les zones d'accueil, les cages d'escaliers et la librairie (montrée sur la photo) se sont muées en lieux de rencontre et d'échange.

Entrée, Foyers, Treppenhäuser oder hier die Buchhandlung wurden zu Begegnungs- und Austauschzonen.

(Bilder/Photos: Heinrich J. Heer)

**DEMETER.** Thema der Workshops im Januar waren die «Betriebsgespräche», die als Begegnungs- und Austauschplattformen vor allem in der Innerschweiz lebendig sind. Es zeigte sich in den Workshops, dass die in andern europäischen Ländern gepflegten «Betriebs-Entwicklungs-Gespräche» (BEG) eine prüfenswerte Alternative darstellen. Sie könnten die Betriebsgespräche konkretisieren und aufwerten.

# Workshops: Vom Hofgespräch zum «BEG»

**Marianne Haeni** | Bis Mitte der 90er-Jahre gestaltete sich die Betriebskontrolle auf Demeter-Betrieben mit einem gemeinsamen Flurgang und anschließendem Gespräch mit der Kontrollperson. Der Ort in seiner Ausgestaltung, mit all dem was lebt und wirkt, stand im Zentrum, ebenso die Elemente der biodynamischen Bewirtschaftungsweise, deren Umsetzung und die Entwicklung des Hofes.

Mit der Entstehung der Biorichtlinien des Bundes und der Bio-Suisse-Richtlinien Mitte der 90er-Jahre wurde die Kontrolle in der heutigen Art eingeführt und bis zum aktuellen Stand weiterentwickelt. Da ist keine Zeit mehr vorgesehen für einen kollegialen, beratenden, unterstützenden Austausch mit der Betriebsleitung.

Diese Entwicklung fand auch in den umliegenden Ländern statt, wo eine starke Demeter- und Biobewegung lebt. Zunehmend waren hier die biodynamischen Produzentinnen und Produzenten mit der Situation unzufrieden. So entstanden zum Beispiel in der Bodenseeregion in Deutschland aus dem Impuls der Landwirte heraus die heute beliebten, lebendigen «Betriebs-Entwicklungs-

Gespräche» (BEG). Die Produzierenden wollten nicht mehr nur «erfüllt» oder «nicht erfüllt» abhaken, sondern wünschten wieder einen Austausch mit anderen Profis, welche auf dem Betrieb hinschauen, hinriechen, hinhören. Die Wahrnehmung von aussen soll wieder auf das Erarbeitete und das Lebendige gelenkt werden, der Ort in seiner Ausgestaltung im Zentrum stehen. Das schafft Raum für Austausch und Feedback, Vertrauen entsteht mit der liebevollen Begleitung der besuchenden Kolleginnen und Kollegen. Die Betriebe erhalten Anregungen und Unterstützung, ihren eigenen biodynamischen Impuls weiterzuentwickeln.

Auch in Holland und Frankreich sind die BEG seit vielen Jahren ein beliebtes Forum der Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter. Demeter International fördert diese Treffen in den Ländern.

Thomas Schmid von der Hofgemeinschaft Heggelbach, Deutschland, hat in den fünf Workshops die wichtigsten Elemente einer konstruktiven, angenehmen Gesprächskultur herausgearbeitet. Auch negative Punkte oder ungefreute Situationen gingen nicht vergessen. Am Nachmittag setzten die Anwesen-

den das Zusammengetragene gleich um und spielten in Dreiergruppen einen Betriebsbesuch durch. Die Erfahrungen aus diesem teils sehr lebhaften Austausch waren fast durchwegs positiv. Man übte sich im Zuhören und Sprechen.

Zukunft: Die Hauptversammlung beschliesst im Sommer über die Einführung der BEG auch in der Schweiz. Der Vorstand entwickelt ein Papier für die Planung und Durchführung.

► Was für die BEG spricht

- Die Kontakte in den Regionen werden wiederbelebt.
- Ob man ein reines Fachgespräch mit Berufskollegen will oder einen frischen Blick von einer Kollegin aus einer anderen Fachrichtung: Alle sollen selber wählen.
- Die BEG ermöglichen einen fachlichen und persönlichen Austausch mit Menschen, die einen ähnlichen Alltag leben und unsere Sichtweise verstehen können.
- Es können gemeinsame Projekte aus diesen Begegnungen erwachsen.
- Die BEG ersetzen das Ausfüllen der «Sozialen Charta».
- Die BEG ersetzen das nicht überall funktionierende «Göttisystem» für Neueinsteigende.
- Neue Betriebsleitende finden sofort Anschluss an die biodynamische Szene der Region.

Mir scheint, mit den BEG können die Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter nur gewinnen. Mit vertretbarem Zeitaufwand – drei Betriebsbesuche à drei bis vier Stunden pro Jahr – verbinden sich der Blick von aussen und der Blick von innen. Das schärft und vertieft die Wahrnehmung.



Blick in den Workshop in Baldegg LU ...

Coup d'œil sur l'atelier tenu à Baldegg (LU) ....



**DEMETER.** Les ateliers en janvier ont été consacrés au thème des « débats paysans » qui, sous forme de plates-formes de rencontre et de discussion, étaient vifs, surtout en Suisse centrale. Les ateliers ont montré que les « entretiens de développement du domaine agricole » (EDD), courants dans d'autres pays européens, constituent une alternative à envisager. Ils peuvent concrétiser et revaloriser les « débats paysans ».

## Du débat paysan à l'« EDD »

**Marianne Haeni** | Jusqu'au milieu des années 90, le contrôle des fermes Demeter consistait à mener ensemble une visite de la ferme suivi d'un entretien avec le contrôleur agricole. Au centre se trouvait le lieu dans sa configuration spécifique avec tout ce qui y vit et agit, de même que les éléments du mode de production biodynamique et leur mise en œuvre pratique ainsi que le développement de la ferme.

Lorsque les directives bio de la Confédération et le cahier des charges de Bio Suisse ont vu le jour au milieu des années 90, le contrôle tel qu'il se présente aujourd'hui a été introduit et a fait l'objet d'un développement continu jusqu'à ce qu'il atteigne l'état actuel. Il ne prévoit plus aucun temps pour un échange collégial, consultatif et ayant un rôle de soutien avec les chefs de ferme.

Cette évolution pouvait également être observée dans les pays voisins, où l'on trouve un fort mouvement Demeter et bio. Les productrices et producteurs biodynamiques de ces pays étaient de plus en plus mécontents de la situation. Dans la région du lac de Constance en Allemagne par exemple sont nés, à l'initiative des agriculteurs, les « entretiens de développement du domaine agricole » (EDD) aujourd'hui si vifs et appréciés. Les producteurs ne voulaient plus simplement cocher la case « rempli » ou « non rempli », mais souhaitaient un échange à la ferme avec d'autres professionnels qui y regardent, y sentent les odeurs et les écoutent. La perception de l'extérieur doit être à nouveau dirigée vers ce qui a été réalisé et le vivant et il faut placer au centre le lieu dans sa configuration. Ceci crée un espace de partage et de retours d'information et la confiance s'installe grâce à l'accompagnement affectueux des collègues en visite dans la ferme. Les fermes bénéficient de suggestions et d'un soutien les encourageant à pour-

sivre le développement de leur propre impulsion biodynamique.

Aux Pays-Bas et en France également, les EDD constituent depuis de nombreuses années un forum très apprécié par les cheffes et chefs de ferme. Demeter International encourage de telles rencontres ayant lieu dans certains des pays membres.

Thomas Schmid de la communauté fermière de Heggelbach, Allemagne, a mis en relief les principaux éléments d'une culture de dialogue constructive et agréable au cours de cinq ateliers. Il n'a pas omis non plus d'aborder les points négatifs et les situations fâcheuses. Durant l'après-midi, les personnes présentes ont tout de suite mis en œuvre les idées auparavant rassemblées et se sont mises à simuler, par groupe de trois, une visite de ferme. Les expériences qui ont découlé de ces échanges parfois très vifs étaient presque toutes positives. On s'exerçait à l'art de l'écoute et de la parole. Coup d'œil prospectif: en été, l'Assemblée générale statuera sur une l'introduction des EDD en Suisse également. Le Comité directeur rédige un document pour planifier et mettre en œuvre ceux-ci.

› Qu'est-ce qui plaide en faveur des EDD

- Les contacts dans les régions sont revitalisés.
- Que l'on souhaite mener un entretien professionnel avec des collègues ou obtenir une perspective fraîche d'une collègue d'un autre domaine de spécialisation, tous peuvent choisir eux-mêmes.
- Les EDD rendent possible un échange technique et personnel entre personnes vivant un quotidien similaire qui peuvent comprendre notre conception de la vie.
- Ces rencontres peuvent donner naissance à des projets communs.
- Les EDD remplacent la « charte sociale » à remplir.
- Les EDD remplacent le système de parrainage destiné aux novices qui ne fait pas partout ses preuves.
- Les nouveaux chefs de ferme arrivent tout de suite à se rattacher au milieu biodynamique de la région.

Il me semble que les cheffes et les chefs de ferme ne peuvent sortir que gagnants des EDD. Avec un investissement de temps raisonnable – trois visites de fermes de trois à quatre heures par année – le regard de l'intérieur et celui de l'extérieur se relie



... et sur celui tenu à Wetzikon (ZH).

... und in jenen in Wetzikon ZH.

(Bilder/Photos: Marianne Haeni)

## NACHRUF

**Am 20. Januar ist Christoph Surbeck im Alter von 63 Jahren gestorben. Er war nicht ins bäuerliche Leben hineingeboren worden. Er wurde Bauer – aus Berufung. Christoph Surbeck war Zeit seines Lebens lernbegierig und innovativ. Zudem liebte und pflegte er die Gemeinschaft. Auch, aber nicht nur in der biodynamischen Bewegung.**

Es war vielen Menschen vergönnt, mit Christoph Surbeck ein Stück Lebensweg zu gehen – beim Arbeiten in Stall und Feld, in den Obstkulturen und bei den Bienen. Viele Begegnungen entstanden auch ausserhalb des Hoflebens. Er war zu allen Zeiten in vielerlei Gemeinschaften tätig, die sich um das Wohl der Menschen kümmern. Überall gab er Impulse für neue Wege und war zugleich ein Vermittler und Bewahrer.

Am 20. Januar 2018 hat Christoph Surbeck seinen irdischen Lebensweg beendet. Die Krankheit hatte ihm in immer schnelleren Schritten seine Kräfte genommen.

Die Landwirtschaft wurde Christoph Surbeck nicht in die Wiege gelegt. Er war kein Hoferbe. Als junger Mensch war Christoph stark suchend nach Sinnhaftigkeit im Leben. Er kam damals zum Schluss, dass er lebenslang ganz viel lernen möchte. Als Lernumfeld wählte er die Landwirtschaft, weil sie so vielfältig ist und man mit dem Lebendigen arbeitet. Während seiner Ausbildungszeit wurde für ihn klar, dass er biologisch-dynamisch arbeiten wollte. Nach Alpsummern mit seiner Frau Lis in Graubünden und im Alpstein war es der Hof Signina in der Surselva, wo die junge Familie Surbeck erstmals als sesshafte Bauernfamilie tätig war. Nach einem Jahr Mithilfe beim Aufbau dieses Bergbetriebes zog die grösser werdende Familie ins Unterland auf den Ekkharthof in Lengwil am Bodensee. Hier sorgte die Familie Surbeck während siebzehn Jahren für das Gedeihen der Landwirtschaft im grossen Gebilde des Ekkharthofes und für ein gutes Miteinander unter allen Zweigen der Institution Ekkharthof. Christoph schaute als Bauer immer über die Grenzen seines Hofes hinaus. Er förderte die Zusammenarbeit unter den Demeter-Betrieben der Gegend und tauschte sich auch oft mit den nicht biologisch arbeitenden Bäuerinnen und Bauern der Nachbarschaft aus.

Nach der Zeit am Ekkharthof und einer

Phase des Suchens nach einer neuen Aufgabe konnten Christoph und Lis, die Kinder waren inzwischen selbstständig, einen bereits biologisch nach Knospe-Richtlinien bewirtschafteten Obstbaubetrieb in Puppikon bei Weinfelden übernehmen. Christoph hatte in der Zeit zuvor zunehmendes Interesse für mehrjährige verholzte Kulturpflanzen entwickelt. Er war bereit, Pionierarbeit in der biologisch-dynamischen Pflege von Niederstammkulturen zu leisten. Damals gab es in der Ostschweiz keinen Demeter-Obstbaubetrieb vergleichbarer Grösse.

Christoph Surbeck suchte auch im Obstbau die Gemeinschaft. Er trat dem Bioobstbauring Ostschweiz bei und beteiligte sich aktiv am Austausch. Von 2003 bis 2017 hat er den Ring als Obmann geführt. In diesem Amt hat er Wesentliches zur Stärkung des Bioobstbaus geleistet. Als der Ausbruch des Feuerbrandes bei manchen Obstbauern existenzielle Ängste auslöste und auch Zweifel an den naturverträglichen Abwehrmethoden des Biolandbaus aufkamen, hat Christoph unmissverständlich für ein Festhalten an den Grundsätzen des biologischen Anbaus Stellung genommen und mit seinem Vertrauen in die Abwehrkräfte der Natur manchem Berufskollegen Mut gemacht.

In den ersten Obstbaujahren kam wie selbstverständlich die Imkerei ins Leben von Christoph. Er lernte in kurzer Zeit sehr viel über die Bienen und gab sein Wissen und seine Erfahrungen gerne interessierten Menschen weiter. So wirkte er auch massgeblich an der Entwicklung von Richtlinien für die Demeter-Imkerei mit. Nach dem *Bluescht* in den Obstkulturen durften die Bienen jeweils den Sommer in den Bündner Bergen verbringen. Blühende Obstbäume und duftende Bergwiesen – diese Verbindung liebte Christoph sehr.

Als junger Familienvater engagierte Christoph sich in der Rudolf Steiner Schule Kreuzlingen. Als Sänger war er



Christoph Surbeck, 20. November 1954 bis 20. Januar 2018. Hier: Christoph Surbeck, du 20 novembre 1954 au 20 janvier 2018. Ici: même à un tuteur.

in mehreren Chören eine Stütze. Viele Jahre unterstützte er als Berater im Demeter-Verein Bauernfamilien auf ihrem Weg in die biologisch-dynamische Landwirtschaft. Dem Kornhaus Vogelssang war er über zehn Jahre lang ein umsichtiger Präsident.

Alle, die wir Christoph Surbeck begegnet sind, werden uns an sein lebensbejahendes Wesen und an seinen aufmunternden Humor erinnern.

*Jakob Rohrer, Biolandbau-Berater*

## NECROLOGIE

**Christoph Surbeck est décédé le 20 janvier à l'âge de 63 ans. Il n'était pas né dans une famille paysanne. Il est devenu fermier par vocation. Christoph Surbeck a fait preuve toute sa vie d'avidité de connaissances et d'un esprit innovateur. De plus, il adorait être en communauté et en prenait soin. Sa vie communautaire ne se limitait pas qu'au mouvement biodynamique.**



Christoph Surbeck beim Aufbinden von selbst okulierten Bäumen.

Christoph Surbeck en train d'attacher des arbres greffés par lui-même.

(Bild/Photo: Lis Surbeck)

Beaucoup de gens ont eu le privilège d'accompagner Christoph Surbeck un bout le long de son parcours de vie – lors du travail dans l'étable, le champ et les cultures fruitières ou avec les abeilles. De nombreuses rencontres ont également eu lieu en dehors de la vie fermière. Il était actif au sein de mainte communauté dédiée au bien-être de l'être humain. Partout il donnait des impulsions permettant d'emprunter de nouvelles voies tout en étant en même temps un médiateur et un conservateur.

Le parcours de vie terrestre de Christoph Surbeck s'est terminé le 20 janvier 2018. La maladie l'a privé de ses forces à un rythme toujours plus accéléré.

L'agriculture n'a pas côtoyé Christoph Surbeck dès le berceau. Il n'a pas hérité d'une ferme. En tant que jeune homme, Christoph était assidûment à la quête d'une vie emplie de sens. Il a pris conscience à l'époque du fait qu'il souhaitait apprendre beaucoup de choses au fil de toute sa vie. Il a choisi l'agriculture comme champ d'apprentissage, car celle-ci est très diverse et elle travaille avec le vivant. Durant son apprentissage, il s'est

rendu compte qu'il voulait travailler en biodynamie. Après l'estive aux Grisons et dans le massif de l'Alpstein entreprise avec sa femme Lis, la famille Surbeck s'installe pour la première fois en tant qu'agriculteurs sédentaires dans la ferme Signina dans la Surselva. Après avoir apporté durant plus d'une année son appui au développement de cette ferme de montagne, la famille grandissante a déménagé en plaine pour s'installer dans la ferme Ekkharthof à Lengwil, au bord du lac de Constance. C'est ici que la famille Surbeck a contribué pendant plus de dix-sept ans à l'épanouissement de l'agriculture dans le cadre de la très grande ferme Ekkharthof et à la bonne entente entre toutes les branches de l'institution Ekkharthof.

Paysan, la vision de Christoph dépassait depuis toujours les limites de sa ferme. Il encourageait la collaboration entre les fermes Demeter de la région et il s'était aussi souvent échangé avec les paysannes et paysans du voisinage ne pratiquant pas l'agriculture biologique.

Les enfants étant entre-temps indépendants, Christoph et Lis ont pu reprendre une ferme fruitière à Puppikon dans le district de Weinfelden gérée selon le cahier des charges Bourgeon après une période passée dans la ferme Ekkharthof et une phase de quête d'une nouvelle mission. Christoph avait auparavant développé de plus en plus d'intérêt pour les plantes ligneuses pérennes de culture. Il fut prêt d'assumer un travail de pionnier dans l'entretien biodynamique de plantations de basses tiges. À l'époque il n'existait pas en Suisse orientale de ferme d'arboriculture fruitière Demeter de taille comparable.

Dans le domaine de l'arboriculture fruitière, Christoph Surbeck était aussi à la recherche d'une communauté. Il est devenu membre du Bioobstbauring Ostschweiz (cercle d'arboriculture fruitière Suisse orientale) et a activement participé aux échanges. Dans sa qualité de président, il a dirigé ce cercle de 2003

à 2017. Dans cette fonction, il a fourni un travail essentiel renforçant l'arboriculture fruitière bio. Lorsque le feu bactérien a commencé à se propager et que certains fruiticulteurs se sont mis à craindre pour leur survie économique et des doutes quant à l'efficacité des méthodes de défense naturelles ont été soulevés, Christoph a sans ambiguïté pris position en faveur d'une adhésion aux principes de la culture biologique et, en exprimant sa confiance dans les mécanismes de défense de la nature, il a donné du courage à bien des collègues du métier.

Au cours des premières années consacrées à l'arboriculture fruitière, il allait de soi pour Christoph d'intégrer l'apiculture dans sa pratique agricole. En peu de temps, il a acquis beaucoup de connaissances sur les abeilles et il partageait volontiers son savoir et son expérience avec les gens exprimant un intérêt pour l'apiculture. Il a aussi contribué de manière considérable à l'élaboration des directives pour le miel issu de l'apiculture Demeter. Après le butinage dans les cultures fruitières en fleurs, les abeilles passaient chaque été dans les montagnes grisonnes. Des arbres fruitiers florissants et des prairies de montagne – Christoph aimait beaucoup cette combinaison.

Jeune père de famille, Christoph s'est engagé en faveur de l'école Rudolf Steiner à Kreuzlingen. Chanteur, il a apporté son concours à plusieurs chorales. Comme conseiller mandaté par l'association Demeter, il a soutenu beaucoup de familles paysannes Demeter dans leur trajectoire vers l'agriculture biodynamique. Pendant plus de dix ans, il servait de président circonspect à la coopérative Kornhaus Vogelsang.

Tous ceux qui ont rencontré Christoph Surbeck se souviendront de son caractère positif et optimiste envers la vie et de son humour encourageant.

*Jakob Rohrer, conseiller en agriculture bio*



**GARTEN.** Ob der Wucht des Frühlings staunt auch der Gartenfachmann, und zwar Jahr für Jahr. Besonders eindrücklich ist der Austrieb der Rhabarber. An der Entwicklung des krautigen Knöterichgewächses lässt sich auch ablesen, wann es Zeit ist, die Beete zu bestellen und die wenig kälteempfindlichen Gemüse zu säen und zu pflanzen.

# Frühlingskraft und -saft

**Jürg Hädrich** | Es überrascht mich jedes Jahr, mit welcher Vehemenz der Frühling Einzug hält. Aus den Erdentiefen strömen die Lebenskräfte wieder hervor. Zuerst zeigt sich das ganz zaghaft, wenn sich die Wiesen ins saftige Grün verändern. Erste Blättchen drücken hervor und an manchen Pflanzen schwellen die Knospen. Die Vögel flöten ihre Paarungsgesänge bereits frühmorgens in den Tag hinaus. Die Sonne verschiebt ihren Erscheinungspunkt am Morgenhorizont rasch nach Osten hin, die Tage werden spürbar länger. Das alles kennen wir. Nur staune ich jedes Jahr von Neuem, mit welcher Wucht das Wachstum aus der Erde hervorbricht.

Letztes Jahr betrachtete ich Anfang März die Rhabarberstöcke unserer Erhaltungssammlung und fragte mich, ob sie wohl gut überwintert hatten und bald austreiben wollten. Anfänglich war bei einigen der fünfzehn Sorten, die wir in unserer Sammlung pflegen, nur ein zögerliches Stossen der roten Knospen auszumachen. Nach wenigen Tagen folgten die Blätter und eine Woche später war das Feld voll am Aufschliessen. Mir kam es vor, als würde die Erde in wenigen Tagen ihre Lebenskraft herauspussten und die Rhabarbern mit sich reissen.



**Mächtige Blattknospe:** Rhabarber Adliswiler treibt aus.

**Puissant bourgeon:** la rhubarbe Adliswiler bourgeonne.

Rundherum wurden alle Pflanzen von diesem Strudel erfasst. Die Wiesenmargeriten, der Spitzwegerich, das Getreide, die Pfingstrosen, der Meerkohl und alle Übrigen vom Wiesenschaumkraut bis zum Holunderbusch.

Nun heisst es die Beete bestellen und Radiesli, Karotten, Schwarzwurzeln, Erbsen und Kefen säen und pflanzen. Auch die ersten Salate, Lattiche und Kohlrabi können in die Erde gebracht werden. Gegen den Frost, der ja immer noch eintreten kann, hilft ein Pflanzenschutzvlies sehr gut zur Überbrückung der kalten Nächte und gegen ein starkes Austrocknen der Beete, verursacht durch mangelnde Niederschläge und die Bisenlage, wie sie oft im Frühling über Wochen anhalten kann.

Nachdem dies alles erledigt ist, gehen wir zurück zu den Rhabarbern. Die sind inzwischen weiter mächtig gewachsen. Wir vergleichen die verschiedenen Sorten und sehen bereits interessante Unterschiede in der Ausgestaltung der Stängel. Die frühesten sind die Rotstieligen, Frambozen Rood und Sutton's Seedless, von denen können wir schon bald die ersten Stängel für ein Dessert oder einen Rhabarberkuchen ernten. Noch etwas Geduld brauchen die Sorten Adliswiler, Goliath, Oberhofner, Vully und die Marchals early. Die kommen später, aber umso wuchtiger ins Kraut. Es gibt Sorten, davon kann sich eine sechsköpfige Familie von einem einzigen Stängel ein Nachtessen zubereiten.

Die Mischkulturen stehen jetzt in schönster Entwicklung. Als Richtwert können wieder die Rhabarbern herhalten. Beginnen wir zeitgleich mit ihrem ersten Austrieb die Beete zu bestellen, haben wir den günstigen Zeitpunkt erwischt. Die ersten Salate, Radieschen und Kresse aus dem eigenen Garten sind nach sechs bis acht Wochen erntereif. Der Winterspinat wird nahtlos vom Frühlingsspinat abgelöst, und der Winterlauch sollte bis zum ersten Mai

in die Küche und auf dem Tisch kommen. Danach schießt er sehr rasch in die Blüte. Das tun auch die Rhabarbern. Nur kann man bei den Rhabarbern den Blütentrieb herausschneiden, damit sich der Stock nicht vorzeitig in die Samenbildung verausgabt. Beim Winterlauch hingegen nützt das nichts mehr, der kann höchstens als Samenträger stehen gelassen werden.



**Rhabarber Sutton's Seedless, Stängel und Querschnitte.**

**Rhubarbe Sutton's Seedless, tiges et sections transversales.**

Wenn der Lauch schießt, ist es Zeit für die wärmeliebenden Gemüse, die jetzt langsam, kurz vor den Eisheiligen oder unmittelbar danach, ausgesät oder gepflanzt werden können. Bohnen, Zucchini und Gurken fühlen sich wie der Mais erst richtig wohl, wenn die Bodenwärme da ist. Mit den Lauchblüten, die aufschliessen, kommt die Wärme aus der Erdentiefe wieder hoch. Das hilft der Zwiebel und auch dem Lauch, ihre Samen aus der kalten, wässrigen Monosphäre in die sonnendurchflutete Atmosphäre hinaufzuführen, damit sie sicher ausreifen können.

› Unser Schaugarten mit fünfzehn alten Rhabarbersorten ist öffentlich zugänglich und kann jederzeit besucht werden auf dem Bioschwand in Münsingen.  
Artha Samen, Schwand 3,  
3110 Münsingen, [www.arthasamen.ch](http://www.arthasamen.ch)

**JARDINAGE.** Le spécialiste en jardinage s'étonne année après année de la véhémence du printemps. Le débourrement des rhubarbes est en particulier impressionnant. La croissance de ces polygonacées herbacées nous indique le moment où il faut cultiver les plates-bandes et semer et planter les légumes ne craignant pas tellement le froid.

# Vitalité printanière

**Jürg Hädrich** | Chaque année, je suis surpris par la véhémence avec laquelle le printemps s'installe. Les forces vitales émanent à nouveau des profondeurs de la terre. D'abord, ça commence tout en douceur: les prés se muent en vert profond. Quelques feuillettes apparaissent et les bourgeons gonflent sur certaines plantes. Les oiseaux entonnent leurs chants d'accouplement déjà au petit matin. Le point où le soleil apparaît à l'horizon matinal se déplace rapidement vers l'est, les jours rallongent sensiblement. Nous savons tout cela. Mais chaque année, je suis à nouveau étonné par la force avec laquelle la croissance émerge de la terre.

L'année dernière, j'ai examiné au début de mars les pieds de rhubarbe de notre collection de conservation et je me suis demandé s'ils ont bien hiverné et s'ils allaient bourgeonner. Initialement, nous n'avons décelé chez quelques-unes de nos quinze variétés maintenues dans notre collection qu'un faible début de débourrement des bourgeons rouges. Après quelques jours seulement, les feuilles se sont aussi déployées et une semaine plus tard le champ s'est présenté entièrement sous un air de montaison. Cela me donnait l'impression que la terre était en train d'exhaler toute sa vitalité en quelques jours pour entraîner avec elles les rhubarbes. Tout autour toutes les plantes ont été aspirées dans ce tourbillon: les marguerites des prés, le plantain lancéolé, les céréales, la pivoine, le chou marin et tous les autres de la cardamine des prés au buisson de sureau. Il faut maintenant cultiver les plates-bandes et semer ou planter des radis, des carottes, des salsifis noirs, des petits pois et des pois mange-tout. Il en va de même pour les premiers salades, laitues romaines et choux-raves. Le non-tissé de protection aide les plantes à bien passer les nuits sans dégât en les protégeant contre un gel tardif pouvant encore survenir et prévient un fort dessèche-



**Collection de conservation: anciennes variétés de rhubarbe en culture associée avec divers choux.**

**Erhaltungssammlung: alte Rhabarbersorten in Mischkultur mit Kabissorten.**

(Bilder/Photos: Maya Muralt)

ment des plates-bandes engendré par l'absence de pluies et le régime de bise qui peut perdurer pendant des semaines. Une fois que tout cela est fait, nous retournons de nouveau aux rhubarbes. Entre-temps, celles-ci ont fortement poussé. Nous comparons les diverses variétés et nous remarquons déjà des différences intéressantes dans la structure des tiges. Les variétés les plus précoces sont les rhubarbes à tiges rouges, Frambozen Rood et Sutton's Seedless, nous pouvons sous peu récolter leurs premières tiges pour en faire un dessert ou une tarte à la rhubarbe. Il faut encore un peu de patience pour les variétés Adliswiler, Goliath, Oberhofner, Vully et Marchals early. Celles-ci viennent ensuite, elles parviennent toutefois en graine avec encore plus de vigueur. Il y a des variétés dont une seule tige permet à une famille de six personnes d'en préparer un repas du soir.

Les cultures associées se présentent désormais sous leur meilleur jour. Encore une fois, les rhubarbes peuvent être considérées comme une valeur indicative. Si nous commençons à cultiver les plates-bandes en même temps que leur débourrement, nous avons saisi le bon moment. Les premiers laitues, radis et cresson de mon propre jardin sont prêts à être récoltés après un laps de six à huit semaines. Après les épinards d'hiver, ce sont les épinards de printemps qui prennent le relais, les poireaux d'automne devant, quant à eux, faire leur entrée en cuisine et sur la table jusqu'au premier mai, car ensuite ils se mettent rapidement à fleurir. Ceci est vrai aussi pour les rhubarbes, sauf qu'ici on peut couper la hampe florale pour éviter que le pied ne s'épuise prématurément en formant des graines. Mais cela ne sert à rien pour ce qui est des épinards d'hiver, ceux-ci ne peuvent tout au plus être laissés sur pied comme porte-graines.

La montaison des poireaux indique le moment où il convient de gentiment commencer à semer ou à planter les légumes gélifs, à savoir juste avant les Saints de glace ou immédiatement après ceux-ci. Tout comme le maïs, les haricots, les courgettes et les concombres ne se sentent à l'aise que lorsque la chaleur du sol est suffisante. L'éclosion des fleurs de poireau sert d'échappatoire à la chaleur qui remonte du tréfonds de la terre. C'est utile aux oignons et aux poireaux en élevant à l'atmosphère ensoleillée leurs graines situées dans la sphère lunaire à caractère froid et aqueux; ceci leur permet à coup sûr de parvenir à maturité.

➤ Notre jardin d'exposition avec ses quinze anciennes variétés de rhubarbe est librement accessible au public et peut être visité à tout moment sur le site de Bioschwand à Münsingen.  
Artha Samen, Schwand 3,  
3110 Münsingen, [www.arthasamen.ch](http://www.arthasamen.ch)

**KOSMOS.** Der morgendliche Sternenhimmel der Osterzeit zeigt, wo sich die Sonne vor einem Vierteljahr befand. Der abendliche Sternenhimmel zeigt, wo die Sonne in drei Monaten stehen wird. Ebenfalls in der Osterzeit wandert Mars an Saturn vorbei. Mit der Mondsichel, die sich am 7. April dazugesellt, kommt es zu einer der schönsten Konstellationen des Jahres.

# «Schaffen, wofür man geschaffen ist»

**Wolfgang Held** | Im Frühling wandert die Sonne durch die Fische, sodass diejenigen Bilder des Tierkreises, die ein Viertel vorangehen, nun am Morgenhimmel zu sehen sind: Schütze und Skorpion. Ein Vierteljahr zuvor wanderte die Sonne durch dieses dichte Sternfeld, ein Sternenbad wie zu keiner anderen Jahreszeit.

Der morgendliche Sternenhimmel der Osterzeit erinnert deshalb daran, wo sich die Sonne vor einem Vierteljahr befand. So wird am Sternenhimmel der Bezug von Weihnachten und Ostern, von Geburt und Tod anschaulich. Entsprechend zeigt der abendliche Sternenhimmel jenen Ort, den die Sonne in drei Monaten erreichen wird. Vergangenheit und Zukunft werden räumlich.

Saturn ist dieses Jahr in den Schützen

gewandert und ist nun für zwei Jahre in der Sternenfülle dieses Bildes zu Hause. Diese planetarische Aufwertung steigert sich jetzt in der Osterzeit, denn in den ersten Apriltagen wandert Mars an Saturn vorbei. Farblich sind sich die beiden Wandler ähnlich, aber in ihrem Ausdruck und Bewegungsverhalten könnten sie nicht unterschiedlicher sein. Dieser Widerspruch der Planeten von farblicher Nähe und gleichzeitiger Gegensätzlichkeit, von innerer und äusserer Bewegung lässt sich nun gut verfolgen. Am 7. April stellt sich ausserdem die Mondsichel hinzu. Diese malerische Konstellation gehört zweifellos zu den schönsten Konstellationen des Jahres. Tief am südlichen Himmel leuchten die drei Wandler in der Morgendämmerung auf.

Nimmt man die Begegnung von Mars und Saturn als äusseres Bild einer seelischen Wirklichkeit, so geht es um die Frage, wie der Wille, denn dafür steht Mars, sich mit der Zeitlosigkeit und Innerlichkeit von Saturn verbinden kann. Mich erinnert die Konstellation an eine Aussage meines Freundes Nikolai Fuchs, des ehemaligen Leiters der Sektion für Landwirtschaft. Ich fragte ihn, was ihn für drei Jahre an die WTO nach Genf geführt habe, was er denn dort Besonderes beitragen könne. Er sagte, alle ökologischen Fragen würden schliesslich in die intimste und zugleich öffentlichste Frage münden, die man sich selbst stellen müsse: «Wofür bin ich auf die Welt gekommen? Kann und will ich eine Beziehung zu meinen vorgeburtlichen Entschlüssen entwickeln?» In diese Tiefe und Transzendenz des menschlichen Willens weist die Konstellation von Mars und Saturn, denn Saturn gibt der Gegenwärtigkeit und Wucht des Willens seine Tiefe und Innerlichkeit.

Wie die zweite Seite der Medaille erscheint der Abendhimmel. Dort stürmt seit März Venus über der westlichen Landschaft höher und höher. Ende April erreicht sie die Kernregion des Stieres – ebenfalls ein Tierkreisbereich des Willens. Venus erinnert daran, dass dieser ferne vorgeburtliche Quell des Willens dann in die irdischen Verhältnisse einzugreifen vermag, wenn es gelingt, sich in Liebe der Welt zuzuwenden. Wenn man es nicht moralisch meint, dann ist viel von diesem Konstellationsgeschehen eingefangen im oft zitierten Spruch von Paul Heyse: «Nur eins beglückt zu jeder Frist: Schaffen, wofür man geschaffen ist.»





**COSMOS.** Le ciel matinal étoilé pendant la période de Pâques indique le lieu où le soleil se trouvait il y a un trimestre. Le ciel étoilé du soir indique le lieu où le soleil se trouvera dans trois mois. Également pendant la même période, Mars passe à côté de Saturne. Lorsque le croissant de lune se joint à ces deux planètes le 7 avril, la triade donne lieu à une des plus belles constellations de cette année.

## «Faire ce pour quoi on est fait»

**Wolfgang Held** | Au printemps, le soleil traverse la constellation des Poissons, si bien que les constellations qui la précèdent par un quart du zodiaque se présentent dès lors au ciel matinal: le Scorpion et le Sagittaire. Ce dense champ stellaire d'une profusion plus importante qu'en toute autre saison est parcouru par le soleil un trimestre auparavant.

Le ciel matinal étoilé pendant la période de Pâques rappelle donc le lieu où le soleil se trouvait il y a un trimestre. Ainsi, le ciel étoilé fait ressortir clairement le rapport entre Noël et Pâques, entre la naissance et la mort. Or, le ciel étoilé du soir indique l'endroit que le soleil atteindra dans trois mois. Le passé et l'avenir s'incarnent dans l'espace.

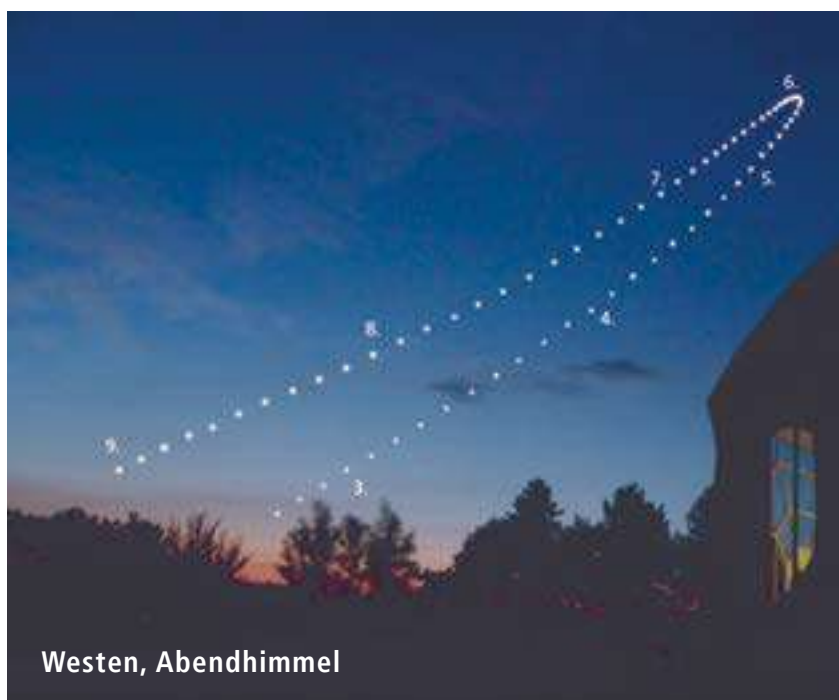
Cette année, la planète Saturne est entrée dans la constellation du Sagittaire et désormais elle parcourt la profusion d'étoiles de celle-ci durant deux ans. Cette valorisation planétaire se raffine en ce temps de Pâques, car dans les premiers jours d'avril Mars passe à côté de Saturne. Au niveau de la couleur, ces deux corps célestes se ressemblent, mais, sur le plan de leur expression et de leur orbite, ils ne pourraient guère être plus dissemblables. On peut dorénavant bien suivre ce contraste des planètes entre la similarité de leur couleur et la différence de leurs orbites, entre mouvement intérieur et extérieur. En outre, le croissant de lune se joint à elles le 7 avril. Cette constellation pittoresque compte, sans aucun doute, parmi les plus belles constellations de cette année. Les trois corps célestes, situés bas au ciel du sud, se mettent à scintiller à l'aube.

Si on estime que la rencontre entre Mars et Saturne est un reflet extérieur d'une réalité psychique, on est confronté à la

question de savoir comment la volonté, incarnée par Mars, peut être alliée à l'atemporalité et l'intériorité de Saturne. Cette constellation me rappelle un propos de mon ami Nikolai Fuchs, ancien responsable de la Section d'agriculture. Je lui ai demandé ce qui l'a conduit à Genève pour travailler à l'OMC pendant trois ans et ce qu'il a bien pu y contribuer de particulier. Il a dit que toutes les interrogations écologiques aboutissent finalement dans la question à la fois la plus intime et la plus publique qu'on doit se poser: «Quel est le but pour lequel je suis venu au monde? Puis-je et veux-je développer un lien avec mes décisions prénatales?» La constellation de Mars et Saturne invite à saisir la profondeur et la transcendance de la volonté humaine, car Saturne confère à la présence et à la

violence de la volonté sa profondeur et son intériorité.

Le ciel du soir paraît comme l'autre côté de la médaille. Il s'y ébat la planète Vénus qui ne cesse de s'élever de plus en plus au-dessus du paysage de l'ouest. Fin avril elle atteint le cœur de la constellation du Taureau – également une zone zodiacale de la volonté. Vénus rappelle que cette lointaine source prénatale de la volonté peut intervenir dans les circonstances terrestres, à condition de pouvoir se tourner vers le monde par amour. Si on se garde d'une interprétation moralisatrice, on s'aperçoit que ce défilé de la constellation est en grande partie retenu dans l'adage de Paul Heyse si souvent cité: «Il n'y a qu'une seule chose qui ne cesse jamais de rendre heureux: faire ce pour quoi on est fait.»



Westen, Abendhimmel

**KOCHEN.** Die «Beiträge»-Küche des Jahres» 2018 ist die des Jahres 2017: Weil das Bio-restaurant Landhof im basellandschaftlichen Pratteln im vergangenen Herbst ein überarbeitetes Konzept umgesetzt hat (vgl. «Beiträge» 5/17, S. 26), gucken wir gerne noch etwas weiter und tiefer in die Töpfe des Demeter-zertifizierten Restaurants. Hier das März-Rezept: Konfiertes Skrei\* mit Kartoffelstock und geröstetem Pastinakengemüse. Viel Spass beim Kochen und – sinnvollen Appetit!

# Das Rezept der «sinnvollen Küche»

Für vier Personen

## › Skrei

### Zutaten

600 g Skrei

400 ml Olivenöl

verschiedene Gewürze wie Anis, Zimtstange, Kardamom, Zitronengras

### Zubereitung

Als Erstes ein Gewürzöl herstellen: Das Olivenöl und die Gewürze in einen Kochtopf geben. Das Öl langsam erwärmen – **nicht** zum Kochen bringen! –, um einen Auszug aus den Gewürzen zu gewinnen.

Gewürzöl etwas abkühlen lassen. Den Skrei für ca. 10 Min. ins lauwarmer Öl geben. Nochmals kurz auf kleiner Flamme erhitzen, dann zur Seite stellen, um den Fisch ohne weitere Hitze fertig garzuziehen (auch pochieren genannt).



Konfiertes Skrei mit Kartoffelstock und geröstetem Pastinakengemüse à la mode du Landhof. (Bild/Photo: Nadine Wöhrel)

## Gepflegt, nicht extravagant: Biorestaurant Landhof

Das Biorestaurant Landhof in Pratteln BL ist seit Oktober 2016 Demeter-zertifiziert. Es führt eine der umfangreichsten Demeter-Weinkarten der Schweiz. Das aktuelle Konzept in aller Kürze: Wenn immer möglich Demeter, sonst bio. Frisch, saisonal und regional sind zentrale Ziele. Die Gerichte sollen gepflegt, aber nicht extravagant daher kommen: «Wir wollen den Genuss als sinnliches Erlebnis gegenüber der Geschmacksverflachung des heutigen All-

tags verteidigen. Aber ein steifes Gourmet-Restaurant wollen wir nicht sein.»

› Das Restaurant Landhof, Hertnerstrasse 19, 4133 Pratteln, Tel. 061 511 07 07, ist ab Basel, Liestal oder Frick gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen (vgl. Lageplan auf der Website). Geöffnet Mo.–Fr. 11–14 Uhr, Fr./Sa. 18–22 Uhr

Weitere Informationen:

[www.landhof-pratteln.ch](http://www.landhof-pratteln.ch)

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

mb

## › Kartoffelstock

### Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln

325 ml Rahm

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Salzwasser weichkochen. Währenddessen den Rahm mit den Gewürzen aufkochen und zur Seite stellen. Die Kartoffeln, wenn sie gar sind, durch eine Kartoffelpresse (Passevite) drücken und den heissen Rahm langsam unterrühren, bis der Stock eine cremige Konsistenz hat.

Der Kartoffelstock lässt sich in einem Wasserbad warmhalten, bis die anderen Komponenten fertig sind.

## › Pastinakengemüse

### Zutaten

450 g Pastinaken

Olivenöl

Thymianzweige

Salz, (bunter) Pfeffer, wenig Curry

## Zubereitung

Die Pastinaken schälen und in lange Stücke schneiden. Auf ein Blech legen, mit Olivenöl, wenig Curry, Salz und Pfeffer würzen. Die Thymianzweige ganz dazugeben, alles mischen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 12 Min. leicht anrösten.

Alles schön auf dem Teller anrichten und mit Kumquats (Zwergorangen) und Mandelmilchschaum garnieren.

\* **Konfieren:** im eigenen Fett oder in Olivenöl bei niedriger Temperatur garen

**Skrei**, auch als **Winterkabeljau** bezeichnet: saisonale Fischdelikatesse aus Norwegen.

Wird nur mit Handangeln und Langleinen und nur von Januar bis April gefangen. Bestand aufgrund der schonenden Fangmethoden nicht gefährdet. Das Fleisch ist weiss, fest, mager und doch aromatisch.

**CUISINE.** La «cuisine <Contributions> de l'année 2018» est celle de l'année 2017: Vu que le restaurant bio Landhof à Pratteln, dans le canton de Bâle-Campagne, a mis en place l'automne dernier un concept révisé (cf. «Contributions» 5/17, p. 26), nous continuons volontiers à jeter un œil dans les casseroles du restaurant certifié Demeter. Voici la recette de mars: skrei confit\* à la purée de pommes de terre et aux panais grillés. Bonne cuisine et – bon appétit d'éveil sensoriel!

# La recette de la «cuisine sensorielle»

*Pour quatre personnes*

## › Skrei

### *Ingrédients*

600 g de skrei

400 ml d'huile d'olive

Diverses épices telles que l'anis, le bâton de cannelle, la cardamome, la citronnelle

### *Préparation*

D'abord concocter une huile épicée: mettre l'huile d'olive et les épices dans une casserole. Faire chauffer lentement l'huile – **sans** la faire bouillir! – pour en obtenir un extrait épicé.

Laisser l'huile épicée refroidir un peu. Plonger le skrei dans de l'huile tiède pendant env. 10 min. Chauffer encore une fois brièvement à feu doux, ensuite mettre de côté pour pocher le poisson sans replacer la casserole sur la plaque chaude.

## › Purée de pommes de terre

### *Ingrédients*

800 g de pommes de terre farineuses

325 ml de crème

Sel, poivre, noix de muscade

### *Préparation*

Éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés. Cuire jusqu'à ramollissement dans de l'eau salée. En attendant, porter à ébullition la crème avec les épices et mettre de côté. Après cuisson, passer les pommes de terre au presse-purée (passe-vite) et incorporer la crème bouillante en remuant doucement jusqu'à ce que la purée prenne une consistance crémeuse.

Maintenir la purée de pommes de terre chaude en la plaçant dans un bain-marie chaud jusqu'à ce que les autres ingrédients soient prêts.



Skrei confit à la purée de pommes de terre et aux panais grillés à la mode du Landhof.

(Bild/Photo: Nadine Wöhrel)

## › Panais grillés

### *Ingrédients*

450 g de panais

Huile d'olive

Brins de thym

Sel, poivre (multicolore), un peu de curry

### *Préparation*

Peler les panais et les couper en longs morceaux. Déposer sur une plaque de four, assaisonner d'huile d'olive, d'un peu de curry, de sel et de poivre. Ajouter l'intégralité des brins de thym et mélanger le tout. Faire griller légèrement au four à 200 °C pendant env. 12 min.

Dresser le tout sur des assiettes et garnir avec les kumquats et la mousse au lait d'amandes.

\* **Confire:** faire mijoter à feu doux dans sa propre graisse ou dans de l'huile d'olive  
Le *skrei* (morue de l'Atlantique), aussi appelé *cabillaud nordique*: délice de poissons saisonnier de Norvège. Pêché uniquement avec des lignes à main et des palangres de janvier à avril. Grâce aux méthodes de pêche respectueuses, le stock n'est pas menacé. La chair est blanche, ferme et maigre tout en étant savoureux.

## Soigné mais pas extravagant: le restaurant bio Landhof

Le restaurant bio Landhof à Pratteln (BL) est certifié Demeter depuis 2016. Il offre une des cartes de vins Demeter les plus étendues en Suisse. Voilà en résumé le concept actuel: si possible Demeter, sinon bio. Des aliments frais, régionaux et de saison sont des objectifs fondamentaux. Les mets devraient être soignés, mais non pas extravagants: «Nous voulons défendre le plaisir du palais en tant qu'expérience sensorielle contre l'appauvrissement du goût de la vie de l'époque actuelle. Mais nous ne voulons

pas être un rigide restaurant gastronomique.»

› Le restaurant Landhof, Hertnerstrasse 19, 4133 Pratteln, tél. 061 511 07 07, est aisément accessible en transports publics à partir de Bâle, de Liestal ou de Frick (cf. le plan d'accès sur le site web). Ouvert du lu au ve de 11h00 à 14h00, ve/sa de 18h00 à 22h00.

Pour en savoir plus:

[www.landhof-pratteln.ch](http://www.landhof-pratteln.ch)

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

mb



## KURZPROTOKOLL

*Kurzprotokoll der Vorstandssitzungen vom 18. Januar und 15. Februar 2018*

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

### 1. Leitbild des Vereins

Der Vorstand hat die Arbeit am neuen Leitbild soweit vorangebracht, dass nun ein Entwurf vorliegt, welcher den Mitgliedern unterbreitet werden kann. Die letzten inhaltlichen Änderungen und grafischen Anpassungen werden bis Mitte März vorgenommen. Danach wird der Entwurf per Mail an alle Produzentinnen und Produzenten verschickt. Diese haben die Möglichkeit, Anregungen und Änderungsvorschläge einzubringen.

### 2. Workshops zum Thema Hofgespräche

Die Workshops wurden dieses Jahr nicht so rege besucht wie auch schon. Die Teilnehmenden waren aber sehr interessiert und engagiert und brachten ihre Meinungen, Fragen und Anregungen ein. Der Vorstand hat auf die Workshops zurückgeblickt und arbeitet nun Unterlagen aus, welche an alle Mitglieder versandt werden. Die Unterlagen enthalten einen Rückblick auf die Workshops sowie einen Konzeptvorschlag für die Durchführung dieser Hofgespräche, die künftig Betriebs-Entwicklungs-Gespräche (BEG) heissen sollen.

### 3. Klausur

Die Klausur 2018 findet in Ernen VS auf dem BerglandHof statt. Der Vorstand wird sich intensiv mit dem Thema «Generation» auseinandersetzen. Dies ist ein sehr breites Themengebiet, deshalb wird an drei Themenblöcken gearbeitet: alte Generation, junge Generation, Generationenwechsel in einer Organisation wie Demeter Schweiz.

### 4. Pflichtenhefte

Der Vorstand hat nach einigen Jahren seine Pflichtenhefte überarbeitet. Pro Ressort besteht ein Pflichtenheft, in dem Aufgaben, Rechenschaft, Kompetenzen und Arbeitsablauf festgehalten sind.

### 5. Entschädigung für Sitzungen

Die Regelung der Entschädigung für Sitzungen des Vereinsvorstands und der Kommission für Richtlinienfragen wird aus Budgetgründen nicht geändert. Wie bisher übernimmt der Verein die Reisekosten und das Mittagessen. Die Vorbereitung und die Sitzungsteilnahme werden nicht vergütet.

### 6. Biodynamische Ausbildung Schweiz

Die biodynamische Ausbildung Schweiz, namentlich Martin Ott und Martin Graf, hat sich mit einem ganzheitlichen Projekt beworben für die ausgeschriebene langfristige Pacht des Klosters Fahr im Limmattal. Dieses Projekt beinhaltet die Landwirtschaft, die Ausbildung und die Restauration. Bis im Sommer werden die eingegebenen Projekte geprüft. Sollte es zu einem Zuschlag für die biodynamische Ausbildung kommen, hätte dies einen Umzug zur Folge, aber es müsste auch nicht mehr über einen Neubau von Schulgebäuden in Rheinau nachgedacht werden.

### 7. Umstellberatung

Die Ausschreibung für neue Umstellberaterinnen und -berater hat Anklang gefunden: Vier neue Beratungsleute konnten begrüsst werden, welche die bisherigen in ihrer immer zeitintensiveren Arbeit unterstützen.

### 8. Zweigstelle in der Romandie

In der Westschweiz produzieren viele Betriebe biologisch-dynamisch. Die Tendenz ist steigend. Gerne würde Demeter Schweiz die Produzentinnen und Produzenten besser und mehr einbinden. Aus diesem Grund ist der Vorstand seit letztem Jahr bemüht, eine Person in der Westschweiz zu finden als erste Anlaufstelle für Fragen und Anregungen rund um die biodynamische Wirtschaftsweise und die Marke Demeter. Es finden Gespräche statt mit Bio Suisse, FiBL und Agridea. Sie alle sind bereits in der Romandie vertreten und vielleicht besteht eine Möglichkeit der Zusammenarbeit.

*Der Vorstand des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, 19. Februar 2018*

## PROCES-VERBAL RESUME

*Procès-verbal résumé des séances du Comité du 18 janvier et du 15 février 2018*

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. Concept directeur de l'Association

Le Comité a fait avancer le travail sur le nouveau concept directeur au point qu'il y a maintenant un projet qui peut être soumis aux membres. Les dernières modifications de contenu et de mise en page seront effectuées d'ici mi-mars, et ensuite le projet sera envoyé par courriel à tous les producteurs et productrices, qui auront alors la possibilité de déposer des suggestions et des propositions de modifications.

### 2. Ateliers sur le thème des débats paysans

Les Ateliers n'ont pas attiré autant de monde cette année que cela a déjà eu été le cas, mais les participants étaient très intéressés et engagés et ont communiqué leurs opinions, questions et suggestions. Le Comité a réfléchi aux Ateliers et il est en train d'élaborer des documents qui seront envoyés à tous les membres. Ces documents comprendront une rétrospective sur les Ateliers et une proposition de concept pour la réalisation de ces débats paysans qui doivent désormais s'appeler «entretiens de développement du domaine agricole» (EDD).

### 3. Retraite

La retraite 2018 se déroulera à Ernen VS sur le domaine du BerglandHof. Le Comité réfléchira intensivement au thème «Génération». Ce champ thématique est tellement vaste qu'il sera traité en trois blocs thématiques: ancienne génération, jeune génération, changement de génération dans une organisation comme Demeter Suisse.

### 4. Cahiers des charges

Le Comité a révisé ses cahiers des charges après quelques années. Il y a pour chaque dicastère un cahier des charges qui définit les tâches, les comptes à rendre, les compétences et les procédures de travail.

## 5. Rémunération des séances

Le règlement sur la rémunération des séances du Comité de l'Association et de la Commission pour les directives n'est pas modifié pour des raisons budgétaires. L'Association continue donc d'assumer les frais de déplacement et le repas de midi. La préparation et la participation aux séances ne sont pas rémunérées.

## 6. Formation biodynamique suisse

La Formation biodynamique suisse, c.-à-d. en l'occurrence Martin Ott et Martin Graf, s'est portée candidate avec un projet global pour la location à long terme du couvent de Fahr dans la vallée de la Limmat. Ce projet inclut la formation et la restauration. Les projets déposés seront examinés d'ici l'été. Si cette location devait être adjugée à la Formation biodynamique suisse, cela aurait pour conséquence un déménagement, mais d'autre part il n'y aurait plus besoin de réfléchir à la construction d'un nouveau bâtiment d'école à la Rheinau.

## 7 Conseil pour la reconversion

L'appel à trouver de nouveaux conseillers et conseillères pour la reconversion a eu du succès: quatre nouveaux conseillers ont pu être accueillis pour soutenir leurs collègues actuels dans leur travail toujours plus chronophage.

## 8. Bureau en Romandie

De nombreux producteurs bio de Suisse romande sont en fait en biodynamie. Tendance à la hausse. Demeter Suisse aimerait bien pouvoir améliorer et intensifier l'intégration de ces productrices et producteurs. C'est pour cette raison que le Comité cherche depuis l'année passée une personne de Suisse romande pour être le premier interlocuteur pour les questions et propositions au sujet de l'agriculture biodynamique et de la marque Demeter. Il y a des discussions avec Bio Suisse, le FiBL et Agridea, qui sont déjà bien représentés en Romandie et qui sont susceptibles d'offrir une possibilité de collaboration.

*Le Comité de l'Association  
pour la Biodynamie, le 19 février 2018*

# AKTUELL

## Biofach: 3218 Aussteller und 50'000 Besucher

Für vier Tage versammelten die Messen Biofach und Vivaness vom 14.-17. Februar 2018 die internationale Branche für Biolebensmittel und Naturkosmetik in Nürnberg. Die 3218 Aussteller, 275 davon auf der Vivaness, präsentierten Biovielfalt aus 93 Ländern. Zwei neue Hallen, das Schwerpunktthema «Next Generation» und der «Treffpunkt Bio von Anfang an», die neue Sonderschau zur Biozüchtung, begeisterten rund 50'000 Besucherinnen und Besucher aus 134 Ländern. *NürnbergMesse*

## Markt und Marketing

Die Messe Biofach in Nürnberg ist die perfekte Gelegenheit für Fachbesucher, den Bioverarbeiterinnen zu begegnen und sich von den neuesten internationalen Branchentrends inspirieren zu lassen. Es ist schön zu sehen, wie viele Demeter-Verarbeiter neue und innovative Produkte an der Biofach anbieten.

Am Demeter-Marktplatz an der Biofach bietet der von Demeter Deutschland neu gestaltete Stand grossflächige Impressionen zu den gemeinsamen Demeter-Werten und -Ansprüchen bezüglich handwerklicher Verarbeitung, züchterischer Vielfalt und Tierwohl. In der Demeter-Erlebniswelt können Besucherinnen mit Herstellern ins Gespräch kommen, die

Produkte kennenlernen und mehr über alle Facetten der biodynamischen Arbeit erfahren.

Während der Biofach hat auch das Treffen des Internationalen Marketing-Komitees IMC stattgefunden. Dieses Komitee wurde 2017 von Demeter International gegründet mit dem Ziel, dass sich die Demeter-Marketingverantwortlichen aus den Ländern untereinander austauschen können über die Marketingstrategien und über die Erfahrungen, die sie damit sammeln. So erfahren wir zum Beispiel, wie andere Länder mit der gesteigerten Nachfrage nach biodynamischen Lebensmitteln umgehen. Wir können voneinander lernen und Synergien aufbauen. Es ist aber genauso wichtig, dass jedes Land seinen eigenen Weg gehen kann. Diese Balance zwischen gemeinsamen Wegen und länderspezifischen Unterschieden muss stetig von allen mitgestaltet werden. Das ist anspruchsvoll und trotzdem oder gerade deswegen eine Stärke von Demeter.

*Aline Haldemann*

## Neu: Sonderschau zum Thema Züchtung

Zum ersten Mal über die Nürnberger Messebühne ging dieses Jahr die Sonderausstellung «Bio von Anfang an». Thema: die Biozüchtung von Pflanzen und Tieren. Initiatorin war die Schweizer Biozuchtungsplattform Bioverita. Der 300-Quadratmeter-Stand war beim «Eingang Mitte» hervorragend platziert und stiess bei Besucherinnen und Besuchern auf reges Interesse.



(Bild/Photo: Demeter Deutschland)

Der Auftritt von Demeter Deutschland und Demeter International.

La présence de Demeter Allemagne et Demeter International sur le salon.



«Treffpunkt Bio von Anfang an» hiess die Sonderschau zur Biozüchtung von Pflanzen und Tieren. L'exposition spéciale vouée à l'obtention bio de végétaux et d'animaux a été nommée «Point de rencontre Bio dès le début». (Bild/Photo: Christina Leimkühler, Sativa Rheinau)

Ziel war es aufzeigen, was die Bio-Züchtung bis heute erreicht hat und wo noch Aufbauarbeit nötig ist, damit sich der Biolandbau auch zukünftig bei den Sorten und Rassen seine Eigenständigkeit bewahren kann.

Dazu Markus Johann, Geschäftsleiter von Bioverita: «Biolandwirte sind auf Sorten angewiesen, die ohne Unterstützung von chemischen Düngern und Pestiziden gute Ergebnisse liefern. Sorten, die den Ansprüchen des Bio-Gedankens und der Bioproduzenten entsprechen, stehen bei Weitem noch nicht für alle Kulturen zur Verfügung. Und da, wo sie zur Verfügung stehen, ist es alles andere als gesichert, dass dies auch in Zukunft der Fall sein wird. Denn die Bedrohung durch neue gentechnische Methoden und die zunehmende Konzentration auf wenige Anbieter ist für die Biobranche immens».

Unter den internationalen Züchtungsinitiativen waren folgende Organisationen aus der Schweiz am Stand vertreten: Bioverita, FiBL, Getreidezüchtung Peter Kunz, Poma Culta, Sativa Rheinau.

*mgt/mb*

## Bio legt weltweit zu

Die weltweite Biofläche wächst auf 57,8 Millionen Hektaren, der Biomarkt auf fast 90 Milliarden US-Dollar: Das FiBL und IFOAM – Organics International präsentierten an der Messe Biofach die neuesten Zahlen zum Biolandbau weltweit.

Der positive Trend der vergangenen Jahre setzt sich fort. Die Nachfrage nach Bioprodukten nimmt weiterhin zu, im-

mer mehr Produzentinnen und Produzenten wirtschaften biologisch, die Biofläche wächst. Das zeigt die jüngste Ausgabe der Studie «The World of Organic Agriculture». Dieses statistische Jahrbuch zum weltweiten Biolandbau geben das FiBL und IFOAM – Organics International gemeinsam heraus. Hier eine Auswahl der neuesten Zahlen:

- Der grösste Biomarkt sind die Vereinigten Staaten (38,9 Mia. Euro), gefolgt von Deutschland (9,5 Mia. Euro), Frankreich (6,7 Mia. Euro) und China (5,9 Mia. Euro). – Den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch wies mit 274 Euro die Schweiz auf, den höchsten Biomarktanteil mit 9,7 Prozent Dänemark.
- Es gibt über 2,7 Millionen Bioproduzentinnen und Bioproduzenten weltweit. Am meisten in Indien (835'200), Uganda (210'352) und Mexiko (210'000).
- 57,8 Millionen Hektar Landwirtschaftsfläche wurden Ende 2016 biologisch bewirtschaftet. Das sind fast 7,5 Millionen Hektar mehr als 2015, das grösste Wachstum, das je verzeichnet wurde.
- Die Länder mit dem höchsten Bioanteil an der gesamten Landwirtschaftsfläche sind Liechtenstein (37,7 Prozent), Französisch-Polynesien (31,3 Prozent) und Samoa (22,4 Prozent). In 15 Ländern werden mindestens 10 Prozent der Landwirtschaftsfläche biologisch bewirtschaftet, was einem neuen Rekord entspricht.

➤ Weitere Informationen und die Studie «The World of Organic Agriculture» zum Herunterladen auf [www.fibl.org](http://www.fibl.org) → News *FiBL*

## ACTUALITES

### Biofach: 3218 exposants et environ 50'000 visiteurs

Les salons Biofach et Vivanness à Nuremberg ont été pendant quatre jours, du 14 au 17 février 2018, le rendez-vous de la filière internationale de l'alimentation bio et des cosmétiques naturelles. Les 3218 exposants, parmi lesquels 275 ont assisté à la foire Vivanness, ont présenté une panoplie diverse de produits bio issus de 93 pays. Deux nouveaux halls, le thème phare «Next Generation» et le «Point de rencontre Bio dès le début», la nouvelle exposition spéciale consacrée à la sélection bio, ont enthousiasmé environ 50'000 visiteuses et visiteurs de 134 pays. *La NürnbergMesse*

### Marché et marketing

La salon Biofach de Nuremberg est l'occasion idéale pour les visiteurs professionnels de rencontrer les transformateurs bio et de s'inspirer des plus récentes tendances internationales du secteur. Il est bon de voir le nombre de transformateurs Demeter qui offrent de nouveaux produits innovants dans le cadre de la Biofach.

Le stand réaménagé par Demeter Allemagne de la présence de Demeter sur le salon Biofach offre des impressions à grande surface sur les valeurs et revendications communes de Demeter concernant la transformation artisanale, la diversité de la sélection et le bien-être des animaux. L'univers d'interactivité de Demeter permet aux visiteurs d'entrer en dialogue avec les fabricants, de se familiariser avec les produits et de découvrir davantage sur toutes les facettes du travail biodynamique. La rencontre du Comité international de marketing (IMC) a aussi eu lieu dans le cadre de la Biofach. Celui-ci a été créé en 2017 par Demeter International dans le but de permettre aux responsables marketing de Demeter des différents pays d'échanger entre eux sur les stratégies de marketing et sur l'expérience que celles-ci leur permettent d'acquérir. Nous apprenons par exemple comment d'autres pays se débrouillent face à la demande accrue d'aliments biodynamiques. Nous pouvons apprendre les uns des autres et développer des synergies. Mais il est tout



aussi important que chaque pays puisse suivre sa propre voie. Cet équilibre entre une voie commune et les différences selon chaque pays demande sans cesse une contribution active de tous les acteurs. C'est une tâche exigeante. Cependant, ou plutôt de ce fait, celle-ci est un atout de Demeter.

*Aline Haldemann*

### **Nouveau: exposition spéciale sur le thème de la sélection**

Cette année, l'exposition spéciale «Point de rencontre Bio dès le début» a eu lieu pour la première au sein de la foire de Nuremberg. Thème: l'obtention bio de végétaux et d'animaux. L'initiatrice de ce thème a été la plate-forme de sélection bio Bioverita. Le stand de 300 mètres carrés a été situé idéalement dans la zone d'entrée «Mitte» et a suscité un vif intérêt auprès des visiteurs.

L'objectif a été de montrer ce que la sélection bio est parvenu à faire jusqu'à présent ainsi que le travail qui reste encore à réaliser pour que l'agriculture bio puisse aussi à l'avenir conserver son autonomie en ce qui est des variétés de plantes et races d'animaux.

Markus Johann, directeur de Bioverita, explique: «L'agriculture bio a besoin de variétés procurant de bons rendements sans avoir recours ni aux engrais chimiques ni aux pesticides. À l'heure actuelle, les variétés répondant aux exigences du concept et des producteurs bio sont loin d'être disponibles pour toutes les cultures. Et, là où elles sont déjà à disposition, il n'est absolument pas sûr que ce soit encore le cas à l'avenir. Car les nouvelles méthodes du génie génétique et la concentration croissante sur quelques fournisseurs constituent une menace immense pour la filière bio».

Parmi les initiatives internationales de sélection bio présentes au stand, les organisations suisses suivantes étaient représentées: Bioverita, FiBL, le sélectionneur de céréales Peter Kunz, Poma Culta, Sativa Rheinau. *comm./mb*

### **Le bio continue sur sa lancée mondiale**

La croissance du bio se poursuit dans le monde entier – 57,8 millions d'hectares de surface bio, un marché bio qui pèse presque 90 milliards de dollars US: Le FiBL et IFOAM – Organics International ont présenté les plus récentes statistiques sur l'agriculture bio dans le monde entier lors de la foire Biofach.

La tendance positive de ces dernières années se poursuit. La demande de produits bio continue d'augmenter, toujours plus de producteurs travaillent en bio et la surface agricole bio progresse. C'est ce que souligne la plus récente édition de l'étude «The World of Organic Agriculture». Cet annuaire statistique de l'agriculture bio mondiale est édité conjointement par le FiBL et IFOAM – Organics International. Voici un choix parmi les chiffres les plus récents:

- Le plus gros marché bio est celui des États-Unis (38,9 milliards d'euros) suivi par celui de l'Allemagne (9,5 milliards d'euros), de la France (6,7 milliards d'euros) et de la Chine (5,9 milliards d'euros). - La plus haute consommation par habitant était celle de la Suisse avec 274 euros, et la plus grande part de marché bio était celle du Danemark (9,7 %).
- Il y a dans le monde plus de 2,7 millions de producteurs bio. Les pays qui en ont le plus sont l'Inde (835'200), l'Ouganda (210'352) et le Mexique (210'000).
- Un total de 57,8 millions d'hectares était cultivé en bio à fin 2016. Cela représente presque 7,5 millions d'hectares de plus qu'en 2015. Il s'agit de la plus grande croissance annuelle jamais enregistrée.
- Les pays qui ont la plus forte proportion de terres bio par rapport à l'ensemble de leur surface agricole sont le Liechtenstein (37,7 %), la Polynésie française (31,3 %) et Samoa (22,4 %). 15 pays ont une proportion de surface agricole cultivée en bio d'au moins 10 %, ce qui représente un nouveau record en la matière.

➤ Pour de plus amples informations et pour télécharger l'étude «The World of Organic Agriculture», veuillez consulter le site [www.fibl.org](http://www.fibl.org) → News *FiBL*

### **«Rind im Glück»-Fleischpakete**

Das Demeter-Projekt «Milchrasse-Kälber» sorgt dafür, dass Kälber von Milchkühen so lange auf dem Geburtsbetrieb bleiben, bis ihr Immunsystem erstarkt ist und sie sich selbst von Gras ernähren können. Danach leben sie auf Demeter-Höfen mit Weidehaltung.

➤ Die Bezugsquellen (Demeter-Höfe und Handel) für dieses Fleisch finden Sie auf [www.demeter.ch/rind](http://www.demeter.ch/rind)

### **Paquets de viande «bovin en pâte»**

Le projet Demeter «veaux de race laitière» veille à ce que les veaux d'une vache laitière restent dans l'exploitation où ils sont nés jusqu'à ce que leur système immunitaire soit fortifié et qu'ils puissent se nourrir d'herbe fraîche. Ensuite ils sont transférés sur des fermes Demeter pratiquant le pâturage.

➤ Vous trouverez sur le site [www.demeter.ch/fr/rind](http://www.demeter.ch/fr/rind) les sources d'approvisionnement (fermes Demeter et commerce) de cette viande.

### **Initiative «Schweiz ohne Pestizide»: Endspurt**

Für die eidgenössische Volksinitiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» fehlen noch knapp 30'000 Unterschriften. Ende März läuft die Sammelfrist ab. Wer noch unterschreiben oder sammeln will, findet die Unterschriftenbogen auf [www.future3.ch](http://www.future3.ch)

### **Initiative «Une Suisse sans pesticides»: sprint final**

Il ne manque guère que 30'000 signatures à l'aboutissement de l'initiative populaire fédérale «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse». Le délai imparti pour la récolte des signatures nécessaires expirera fin mars. Quiconque souhaite encore signer cette initiative ou en récolter des signatures, trouvera des feuilles de récolte de signatures sur [www.future3.ch](http://www.future3.ch).

Aktuelle Meldungen, Veranstaltungshinweise und Kleininserate (Bauernbörse) finden Sie jederzeit auf [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)

Vous trouvez à tout instant des communications d'actualité, des annonces d'événements et des petites annonces (bourse agricole) sous [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)

# AGENDA AGENDA

## Frühjahrstagung pädagogischer und therapeutischer Gartenbau

Samstag 17. März, 09.00–15.30  
Gärtnerei am Goetheanum,  
4143 Dornach  
Alle bringen etwas fürs Mittagsbuffet mit, Getränke werden offeriert.  
Literatur als Vorbereitung: Kranich, Ernst Michael. Pflanzen als Bilder der Seelenwelt. Verlag freies Geistesleben  
Weitere Informationen:  
[www.gaertneri.goetheanum.org](http://www.gaertneri.goetheanum.org)

## MednatExpo avec Agrobiorama

Jeudi 22 au dimanche 25 mars  
Expo Beaulieu, Lausanne  
Pour en savoir plus:  
[www.mednatexpo.ch](http://www.mednatexpo.ch)

## Wesensgemässe Bienenhaltung

- Immerkurs für Anfänger: 2-jährig, 7 Samstagnachmittage
  - Weiterbildung für Imker: 1-jährig, 7 Samstagnachmittage
- Samstage 7. April, 28. April, 19. Mai, 2. Juni, 23. Juni, 11. August, 1. September. jeweils von 13.00–17.30  
Kursort: Atelier Liestal, Heidenlochstrasse 118, 4410 Liestal  
Kursleiter: Daniel Stamm  
Der Bienenkurs wendet sich an aktive und werdende Imkerinnen und Imker sowie an Interessierte, die eine möglichst naturnahe und artgerechte Bienenhaltung suchen. Die Kurstage sind in einen theoretischen und einen praktischen Teil gegliedert.  
Kosten: Fr. 490.– pro Kursjahr (7 x 70.–)  
Programm und Anmeldung:  
[www.atelier-liestal.ch](http://www.atelier-liestal.ch) → Bienen,  
Daniel Stamm, Tel. 061 922 25 71

## Demeter-Kaffee:

### anbauen, rösten, geniessen

Samstag, 5. Mai 2018, 15.00 – ca. 17.00  
Saal Freie Gemeinschaftsbank, Meret Oppenheim-Strasse 10, 4053 Basel (am Bahnhof SBB, Ausgang Gundeldingen)  
Was zeichnet Demeter-Kaffee aus?  
Benjamin Hohlmann – Kaffeemacher, Röster, Trainer und Zubereitungsfachmann – berichtet aus seiner Praxis. Mit Gelegenheit zum Degustieren sowie Tipps und Tricks für die Kaffe Zubereitung.  
Eintritt frei.  
Weitere Informationen: [www.gemeinschaftsbank.ch](http://www.gemeinschaftsbank.ch) → Veranstaltungen

## Bio-Agri et Bio-Vino avec Demeter comme invité d'honneur

Vendredi 11 au dimanche 13 mai  
Granges, 1510 Moudon  
Cette année, la foire mettra l'accent sur les produits et le label Demeter, invité d'honneur.  
Pour en savoir plus: [www.bio-agri.ch](http://www.bio-agri.ch)

## «Hahn im Glück» – zeitgemässe Demeter-Geflügelhaltung

Montag 14. Mai, 20.00–21.00 ca.  
Saal Freie Gemeinschaftsbank, Meret Oppenheim-Strasse 10, 4053 Basel (am Bahnhof SBB, Ausgang Gundeldingen)  
Wie lassen sich Hühner artgerecht halten? Herman Lutke Schipholt, engagierter Demeter-Bauer, stellt die Erkenntnisse und Arbeitsweise der Demeter-Geflügelhaltung vor und berichtet von seinem eigenen Umgang und Leben mit den Hühnern.  
Weitere Informationen: [www.gemeinschaftsbank.ch](http://www.gemeinschaftsbank.ch) → Veranstaltungen  
Eintritt frei.

Anschliessend Generalversammlung für Mitglieder des Konsumentenvereins Basel und Umgebung.

## 3. Kongress für Konsumentinnen und Konsumenten

Samstag/Sonntag 26./27. Mai 2018  
Hotel L'Aubier, 2037 Montezillon  
Die Wirkung des Geldes – die Wirkung der Landwirtschaft. Der Kongress vermittelt uns Einsicht in unser vielfältiges Kaufverhalten. Wie gehen wir mit dem Geld um, wo setzen wir es ein, damit es eine zukunftsfähige Wirkung zeigt? Am Sonntag liegt der Fokus auf der Landwirtschaft. Was bedeutet die Landwirtschaft für den Naturhaushalt, was bewirkt sie im sozialen Kontext? Was ist der Beitrag der Biodynamik für die Zukunft?  
Mit Marc Desaulles und Ueli Hurter  
Kosten Fr. 48.– inkl. Kaffee/Gebäck, ohne Übernachtung  
Programm und Anmeldung:  
[www.konsumentenverband.ch/kongress](http://www.konsumentenverband.ch/kongress)

## Studienreise: Koberwitz 2018

Mittwoch 29. August bis  
Montag 3. September  
Veranstalter: Hortus officinarum  
Kosten: Fr. 1300.–  
Programm und Anmeldung: Siehe Inserat auf der hinteren Umschlagseite

## Vorankündigung

Schweizerische Frauentagung für Demeter-Bäuerinnen und -Gärtnerinnen  
Samstag/Sonntag 29/30. September  
Surselva  
Details folgen; Tagungsprogramm mit Anmeldeformular wird im Sommer verschickt.

## Dornacher Sonntage

| Vorträge für Bauern, Gärtnerinnen und Freunde im Georgsaal des Sonnenhofs, Obere Gasse 10, 4144 Arlesheim, zum Jahresthema der Sektion für Landwirtschaft «Die biologisch-dynamischen Präparate: praktisch – forschend, persönlich – spirituell, öffentlich – gemeinschaftlich»<br>Wir freuen uns, Sie herzlich zu diesen Vorträgen einladen zu dürfen. |                                |  |   |   |
|---|--------------------------------|--|---|---|
|   | Vormittag, von 11.00 bis 12.30 |  | Nachmittag, von 14.00 bis 16.00   |   |
| Datum   | Referentin, Referent           | Titel, Inhalt  | Referentin, Referent  | Titel, Inhalt   |
| 25. März  | Otfried Doerfler               | Das christliche Geschehen im Gebrauch der biologisch-dynamischen Präparate | Jean-Michel Florin, Co-Leitung Sektion für Landwirtschaft                   | Rhythmus und Präparate  |
| 15. April   | Wolfgang Held                  | Von der Gemeinschaft von Geist und Materie                                 | Jürgen Fritz, Universität Kassel, Koordination biodynamische Landwirtschaft | Schulung einer qualitativen Wahrnehmung mit Kristallbildern und biodynamischen Präparaten |
| Treffen an Auffahrt: Donnerstag, 10. Mai 2018, das Programm wird im April versandt.<br>Anfragen zum Zweig und den Vorträgen bitte an Matthias Hünerfauth, Tel. 056 667 14 68, oder Susanna Küffer Heer, Tel. 061 701 19 46, 079 647 72 10   |                                |  |   |   |

## Service und Adressen    Prestations diverses et adresses

Geschäftsstelle **Secrétariat**  
Verein für biologisch-dynamische  
Landwirtschaft, Burgstrasse 6,  
CH-4410 Liestal, Tel. 061 706 96 43  
(7.30–12.00), Fax 061 706 96 44,  
E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch),  
[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch),  
Konto/**Compte**: PC 90-6699-0/  
IBAN CH02 0900 0000 9000 6699 0

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

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

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

Bezug von Basaltmehl, Basaltsand  
und Quarzmehl

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

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

Bezug von Spritz-  
und Kompostpräparaten  
**Livraison de préparations pulvérisées et  
de préparations de compost**

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



Redaktionskreis. **Cercle de rédaction.**

Markus Bär (Abschlussredaktion/Lektorat), Armin Goll, Marianne Haeni, Susanne Huber,  
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](mailto:beitraege@demeter.ch), Tel. +41 61 706 96 43, Fax +41 61 706 96 44.

Inserate. **Annonces.**

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

Abonnemente. **Abonnements.**

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal  
Layout. **Mise en page.** Daniel Gorba, 4102 Binningen.

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

Druck. **Impression.** ZT Medien 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

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <br><b>BOUTIQUE</b><br>Spielwaren und Textilien aus unseren Werkstätten<br>Geschenke<br>Bio – Kinderkleidung<br>ausgewählte Kinder- und Jugendbücher<br>boutiquevierlinden.ch<br>Tel. 044 268 88 16<br>Wilfriedstrasse 19 | <br><b>REFORM-PRODUKTE</b><br>Hochwertige Lebensmittel und Naturprodukte<br>Täglich frisches Gemüse und Obst in Demeter- und Bio-Qualität.<br>Hauslieferdienst | <br><b>TRAITEUR</b><br>Apéro und Partyservice<br>Hausgemachte vegetarische Fertiggerichte, Sandwiches, Suppen, Antipasti, Saucen, Desserts, Glacé<br>Mo bis Fr vegetarisches Mittagsmenü zum mitnehmen. | <br><b>HOLZOFEN-BÄCKEREI</b><br>IMBISS-KAFFEE mit Take-Away-Produkten<br>Wir produzieren alles von Grund auf frisch ohne chemische Hilfsstoffe in Demeter- und Bio-Qualität.<br>Mo bis Fr vegetarisches Mittagsmenü im Imbiss-Kaffee.<br>Verkaufsfiliale am Goldbrunnenplatz<br>Tel. 044 463 83 33 |
|---|---|--|---|

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

**Vier Linden**  
Die Bio Insel am Hottingerplatz



**GÄRTNEREI**  
am Goetheanum  
CH-4143 Dornach 1  
Tel. 081-708 43 81

Die Gärtnerei der Allgemeinen Anthroposophischen Gesellschaft am Goetheanum in Dornach bietet **ab 1. April** (oder nach Vereinbarung früher) **bis Ende September** 2018 eine

### Praktikumsstelle (80% – 100%)

an.

Alle Einzelheiten zu dieser Stelle finden Sie unter:

<http://www.goetheanum.org/aag/personalwesen/offene-stellen/>

Einladung zur Voranmeldung

## Koberwitz 2018

Studienreise mit Dr. med. Christian Schopper (Zürich) nach Niederschlesien (PL)

29. August – 3. September 2018

### Reiseprogramm:

- ♦ Hin- und Rückflug mit SWISS von Zürich nach Wrocław (Breslau), Unterkunft im Schlosshotel «Pałac Krobielowice» in Kriebielowitz
- ♦ Besichtigung von Schloss Kobierzyce (Koberwitz), Wrocław (Breslau) und anderen kulturhistorisch wichtigen Stätten im Umkreis, wie Krzyżowa (Kreisau) und Klosterkirche der Hl. Hedwig in Trzebnica (Trebznitz)
- ♦ Besuch eines biologisch-dynamischen Hofes in Krasków (Kraskow) und eines Lichtwurzel-Anbauers in Bolków (Bolkow)

### Vorträge:

- ♦ Mitteleuropäische Individualitäten – Die Biografien des Ehepaars von Keyserlingk und der Grafen von Moltke
- ♦ Das historische und geistige Umfeld – Zur Geschichte Schlesiens, Polens und des Deutschrittertums
- ♦ Der Landwirtschaftliche Kurs – Ein Impuls zur Heilung der Erde (1); Wesen und Wirkung der Präparate (2)
- ♦ Zur Menschenkunde der Landwirtschaftlichen Individualität – Die Brücke von der Landwirtschaft zur Medizin
- ♦ Der Gral und das Johannes-Christentum – Zur Esoterik des Landwirtschaftlichen Kurses

**Kosten:** CHF 1300.– inkl. Flüge, Unterkunft, Vollpension, Vorträge, Transfers und Führungen.  
(Einzelzimmerzuschlag: CHF 100.–; Ermässigung für Zimmer Kategorie II: CHF 100.–)

### Reiseleitung und Kontakt für verbindliche Anmeldungen:

Dragan Senfner (Dornach); E-Mail: [sedra7@bluewin.ch](mailto:sedra7@bluewin.ch); Tel. 076 433 62 52

### Bemerkungen:

Beschränkte Teilnehmerzahl, Reiseflyer erscheint Ende März, Anmeldeschluss: 15. Mai 2018, Änderungen vorbehalten

### Veranstalter:

HORTUS OFFICINARUM, Verein für biol.-dyn. Saatgut von Heilpflanzen ([www.hortus-officinarum.ch](http://www.hortus-officinarum.ch))