

# BC BEITRÄGE CONTRIBUTIONS

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.

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



3

MAI 2019  
MAI 2019

DIE HÖRNERFRAGE  
LE DEBAT AUTOUR DES CORNES  
DIE NEUE GESCHÄFTSFÜHRUNG  
LA NOUVELLE DIRECTION



## 47 neue Demeter-Betriebe! 47 nouveaux domaines agricoles Demeter!

Auf Anfang 2018 und 2019 haben 47 Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Damit gibt es neu 326 Demeter-Betriebe mit zusammen 5470 Hektaren im Land. Die «Beiträge» wünschen allen Neuen einen guten Start – und auch allen Alten frohes Gedeihen!

Au début des années 2018 et 2019, 47 domaines agricoles suisses se sont reconvertis à la biodynamie. La Suisse compte désormais 326 domaines agricoles Demeter avec une surface cumulée de 5470 hectares. «Contributions» souhaite à tous les nouveaux arrivants un bon démarrage – et aussi aux anciens un épanouissement joyeux!

### Neue Demeter-Betriebe ab Anfang 2018 Nouveaux domaines agricoles Demeter dès le début de 2018

Bögli Dietrich und Judith,  
3427 Utzensdorf  
Burri-Kunz Urs und Anita,  
6154 Hofstatt  
Cattori Renzo, 6593 Cadenazzo  
Château le Rosey, 1183 Bursins  
Dünki Christian, 8162 Steinmaur  
Hauksson Höskuldur,  
6333 Hünenberg See  
IMHOF Bio-Gemüse AG,  
5322 Koblenz  
Jäissli Joel und Walter,  
4704 Niederbipp  
Metzger Adolf, 8572 Graltshausen  
Parmelin Yvan, 1183 Bursins  
Rohner Philippe, 1213 Petit-Lancy  
Schenk Simon, 4934 Madiswil  
Schneider Andreas und Kathrin,  
3512 Walkringen  
Schott Anne-Claire, 2513 Twann  
Serex Edouard, 1246 Corsier  
Widmer Lionel, 1112 Echichens

Wüthrich Beat und Caroline,  
3555 Trubschachen  
Zraggen Michael,  
4436 Liedertswil

### Neue Demeter-Betriebe ab Anfang 2019 Nouveaux domaines agricoles Demeter dès le début de 2019

Biolley Jean-François,  
1789 Lugnorre  
Blaser Alexander,  
3615 Heimenschwand  
Brunner Kurt, 5705 Hallwil  
Cavin Jean-Daniel, 1085 Vulliens  
Cina Marc-André, 3970 Salgesch  
Dähler Beatrice, 8556 Lampertswil  
Dorsaz Benoît, 1926 Fully  
Felder Marcel, 6274 Eschenbach  
Flückiger Johann, 4944 Auswil  
Gétaz Raphaël, 1170 Aubonne  
Hartmann Claudio  
5107 Schinznach-Dorf  
Hartmann Urs, 9212 Aregg  
Hofer Peter und Sonja,  
3267 Seedorf

Jaccard Stéphane et Sophie,  
3961 Vissoie  
Jost Franz, 6222 Gunzwil  
Köllä Christine, 9565 Oppikon  
Krauss Juillerat Franziska,  
6538 Verdabbio  
Kreier Zacharias Helena,  
9506 Lommis  
Lehmann Jürg und Manfred,  
3076 Worb  
Meister David und Debora,  
8546 Kefikon  
Pfister Thomas, 6313 Menzingen  
Preiss Priska, 8570 Weinfeldern  
Rodin Nils, 1277 Borex  
Straumann Etienne und  
Annemarie, 8566 Dotrecht  
Vial-Colliard Stéphane,  
1618 Châtel-St-Denis  
von Gunten Daniel und Sandra,  
3633 Amsoldingen  
Walter Christoph und Selina,  
9114 Hoffeld  
Zähner Bruno, 8608 Illnau  
Zihlmann Erich,  
3625 Heiligenschwendi

Auf den folgenden Demeter-Höfen kam es zu einem Wechsel der Betriebsleitung. Die «Beiträge» wünschen auch den neuen Bäuerinnen und Bauern auf diesen alten Demeter-Betrieben viel Erfolg und viel Gefreutes!

Il y a eu un changement de direction dans les fermes Demeter suivantes. «Contributions» souhaite également beaucoup de succès et de plaisir aux nouvelles agricultrices et aux nouveaux agriculteurs de ces anciennes fermes Demeter!

Bollhalder Gabriel,  
9656 Alt St. Johann  
Brunner Albert, 4494 Oltingen

Feldmann Lara, 3043 Uettiligen  
Huber Till et Heiderose, 2616 Renan  
Schädeli Alfred, 8342 Wernetshausen

Siegrist Silas, 2610 Mont-Soleil  
Surbeck Lis, 8570 Weinfeldern  
Zeier Josua und Stéphanie,  
8408 Winterthur

## Inhalt Sommaire

- 4** BIODYNAMIK.  
Die Hörnerfrage  
BIODYNAMISME.  
Le débat des cornes
- 10** DEMETER.  
Kollektive Geschäftsführung  
DEMETER.  
Direction collégiale
- 14** KOCHEN CUISINE
- 16** GARTEN JARDIN
- 18** KOSMOS COSMOS
- 20** BETRACHTUNG. Pfingsten  
CONTEMPLATION. Pentecôte
- 22** KURZPROTOKOLLE  
PROCES-VERBAUX RESUMES
- 24** FORUM FORUM
- 26** AKTUELL ACTUALITES
- 28** AGENDA AGENDA



### Impressum

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

Erscheint 6-mal jährlich. 67. Jahrgang.

#### Herausgeber.

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

Tel. 061 706 96 43,

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

#### Abonnement.

Schweiz Fr. 58.–, Ausland € 57.–

Weitere Informationen und

Adressen auf Seite 31

### Impressum

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

Parution 6 fois par an. 67<sup>ème</sup> année.

#### Editeur.

Association pour la Biodynamie,

Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal

tél. 061 706 96 43,

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

#### Abonnement.

Suisse Fr. 58.–, étranger € 57.–

Pour de plus amples informations

et les adresses voir page 31

## Willkommen

**Susanne Huber** | Demeter boomt! Nein, diesmal ist nicht die Rede von der Nachfrage nach den Produkten, sondern von den Betrieben, die sich für Demeter entscheiden. 2018 stellten achtzehn Betriebe um, 2019 tun das neunundzwanzig. Demgegenüber stehen per 2019 leider auch sechzehn Kündigungen. Das Wachstum verläuft relativ konstant.

Die Vermutung, dass die Umstellungswelle auf die Nachfrage am Markt zurückzuführen sei, ist als Erklärung schnell zur Hand. Zu schnell. Mit dieser Vermutung einher geht oft die Behauptung, die Leiterinnen und Leiter der neuen Betriebe hätten nicht mehr die richtige Einstellung zum Biodynamischen.

Ich bin eine der ersten Personen, die mit den Umstellungswilligen Kontakt hat. Selbstverständlich stellt ein Teil der Betriebe um, weil die Nachfrage da ist oder weil es endlich mehr Absatzmöglichkeiten gibt unter der Marke Demeter. Ebenso viele Betriebe melden sich bei uns, die Direktvermarkter sind oder noch gar nicht

wissen, in welchen Markt ihre Produkte zukünftig fließen sollen. Das sind keine marktgetriebenen Entscheidungen. Diese Betriebsleitenden erklären mir, dass sie besonders naturnah unterwegs seien und dies nur mit einem Demeter-Zertifikat schwarz auf weiss vorweisen könnten. Das zeigt, wie viel Vertrauen sie in Demeter setzen.

Die Hürde, ein biologisch-dynamischer Betrieb zu werden, wird als sehr hoch wahrgenommen. Dennoch wollen viele Bäuerinnen und Bauern Verbesserungen in den Bereichen Ökologie und Tierwohl umsetzen, die gar nicht verlangt sind – weil es für sie eine Herzensangelegenheit ist. Die neuen Demeter-Betriebe stehen den bisherigen in keiner Weise nach.

## Bienvenue

**Susanne Huber** | Demeter connaît un boom! Non, cette fois on ne parle pas de la demande de produits biodynamiques, mais des fermes qui sont amenées à choisir Demeter. En 2018, 18 fermes se sont reconverties à la biodynamie, en 2019, 29 fermes franchissent ce pas. Par contre, il y a malheureusement aussi eu 16 résiliations en 2019. La croissance est relativement constante.

La présomption selon laquelle la vague de reconversion est due à la demande du marché est une explication rapidement avancée. Trop rapidement. Cette présomption s'accompagne souvent de l'affirmation que les chefs et cheffes des nouvelles fermes n'ont plus la bonne attitude vis-à-vis de la biodynamie.

Je suis l'une des premières personnes à avoir des contacts avec les fermes qui sont prêts à se reconverter. Bien sûr, certaines fermes se convertissent à la biodynamie parce qu'il y a une demande ou parce qu'il y a enfin plus de potentiel de vente pour la marque Demeter. Autant de fermes qui écoulent leurs produits par la

vente directe ou qui ne savent pas encore vers quel débouché orienter leurs produits s'annoncent auprès de nous. Ce ne sont donc pas des décisions guidées par le marché. Ces paysans m'expliquent qu'ils gèrent leur ferme de façon particulièrement proche de la nature et ne peuvent le prouver noir sur blanc qu'avec un certificat Demeter. C'est dire la confiance qu'ils accordent à Demeter. La barre à franchir pour devenir une ferme biodynamique est perçue comme étant placée très haute. Néanmoins, de nombreuses agricultrices et de nombreux agriculteurs souhaitent mettre en œuvre des améliorations dans les domaines de l'écologie et du bien-être animal qui ne sont pas du tout exigées, car il s'agit d'un engagement qui leur tient à cœur. Par rapport aux anciennes fermes Demeter, les nouvelles ne sont absolument pas en reste.



Apfelblüte.

Fleur de pommier.

(Bild/Photo: Heinz Iseli)

**BIODYNAMIK.** Die Kommission für Richtlinienfragen (KfR) trägt sich mit dem Gedanken, in den Richtlinien festzulegen, dass alle Demeter-Wiederkäuer behornt sein sollen. Was aber ist mit den hornlosen Fleischrassen wie Angus und Galloway? Auf Anregung der KfR führten Interessierte ein erstes Gespräch zum Thema – unter ihnen der Angus-Züchter Cäsar Bürgi.

# Nur noch behornte Rinder, Schafe und Ziegen?

**Markus Bär:** Die Kommission für Richtlinienfragen will also den Grundsatz «Demeter-Wiederkäuer tragen Hörner» in den Richtlinien verankern, richtig?

**Christian Müller:** Ja, das ist eine Vision der KfR. Aber wir möchten nicht einfach neue Richtlinien an die Hauptversammlung bringen, sondern dies vorgängig diskutieren. Wir loben unsere behornten Milchkühe aus, es steht auf den Demeter-Milchflaschen. Nun gibt es aber Widersprüche, und die möchten wir klären. Es ist wichtig, dass wir die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschen.

**Markus Bär:** Welche Widersprüche?

**Christian Müller:** Seit Coop und Migros in die Vermarktung von Demeter-Produkten eingestiegen sind, stellen vor

*«Wir loben unsere behornten Milchkühe aus, es steht auf den Demeter-Milchflaschen. Es ist wichtig, dass wir die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschen.» Christian Müller*

allem Milchviehbetriebe auf Demeter um. Die Demeter-Richtlinien erlauben, dass der bestehende enthornte Kuhbe-

stand während und nach der Umstellung beibehalten werden kann. Das finde ich auch richtig, so gibt es keine Massenschlachtungen, das kann man auch nach aussen erklären. Nun wird allgemein vermehrt auf genetisch hornlose Milchviehrassen gezüchtet, das ruft nach einer klaren Regelung beziehungsweise Positionierung in den Demeter-Richtlinien.

*«Wenn Hörner zur Demeter-Bedingung würden, müsste ich alle meine Tiere auswechseln.» Cäsar Bürgi*

Als Umstellberater erlebe ich, wie sich die Motivation, auf Demeter umzustellen, verändert hat. Früher geschah das eher aufgrund eines Gesinnungswandels, heute geht es oft um die besseren Vermarktungsmöglichkeiten.

**Cäsar Bürgi:** Das ist doch logisch, mit der Marktöffnung durch Coop und Migros läuft alles nur noch über Marketing und Beschaffungspolitik, bis es zu Überproduktion kommt, was zu Preissenkungen führen wird. Hat man sich da etwas anderes erträumt? Christian, du erwähntest, dass wir uns positionieren müssen, gegenüber wem?

**Christian Müller:** Das Demeter-Label wird unmittelbar mit Hörnern in Bezug gebracht. Wir werben mit horntragenden Kühen, also gegenüber den Kunden müssen wir uns positionieren. Und wir stellen ja auch die biologisch-dynamischen Präparate her, für die wir Hörner brauchen.

**Cäsar Bürgi:** Die unbehornte Rasse Angus wurde bereits im 18. Jahrhundert in Nordengland gezüchtet, das belegen Zuchtbucheinträge. Man hat unbehornte Kuhschädel gefunden, die bereits aus dem 16. Jahrhundert stammen. Ich denke, Angus hatten nie Hörner. Man

berichtet sogar von Höhlenmalereien mit unbehornten Rindern. Es ist keine Mutation, denn diese würde mit der Zeit verschwinden.

**Markus Bär:** Claudia, was heisst «genetisch hornlos», wissenschaftlich gesprochen?

**Claudia Schneider:** Genetisch hornlos heisst, dass im Chromosomensatz keine Veranlagung zur Hornbildung vorhanden ist. Ob Hörner gebildet werden oder nicht, ist genetisch bedingt.

**Markus Bär:** Ist es nicht so, dass Rinder, Ziegen und Schafe – jedenfalls männliche Schafe – grundsätzlich Hörner haben und dass in der Evolution hornlose Mutationen vorkamen, die man weiterzuchtete?

**Claudia Schneider:** Es traten wahrscheinlich tatsächlich natürlich hornlose Tiere auf, allerdings nicht häufig, und sie haben sich nicht verbreitet. Die na-

*«Die unbehornte Rasse Angus wurde bereits im 18. Jahrhundert in Nordengland gezüchtet. Ich denke, Angus hatten nie Hörner.»*

*Cäsar Bürgi*

türliche Selektion führte nicht zu hornlosen Herden, sonst gäbe es hornlose Wildschafe, -ziegen oder -büffel. Aber die künstliche Selektion durch Zucht des Menschen hat dann zu hornlosen Tieren geführt. Es gibt aber auch eine Arbeit, die sagt, dass bereits vor dem züchterischen Eingreifen des Menschen hornlose Varianten auftraten, zumindest bei den Vorläufern der Rinder.

**Markus Bär:** Benötigen wir ein archäologisches Fundament für den KfR-Beschluss?

**Christian Müller:** Nein. Wir müssen

## Gesprächsteilnehmende

**Claudia Schneider**, Dr. agr.,

Departement für Nutztierwissenschaften FiBL, Demeter-Landwirtin

**Christian Müller**, Demeter-Landwirt, Mitglied Kommission

für Richtlinienfragen (KfR)

**Cäsar Bürgi**, Demeter-Landwirt

**Armin Goll**, ehemaliger Demeter-Landwirt, Mitglied Redaktionskreis «Beiträge»

**Markus Bär**, Redaktor «Beiträge»



Nägel mit Köpfen machen. Wir dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschen, indem wir sagen, Demeter-Kühe haben Hörner, wenn die Realität eine andere ist.

**Cäsar Bürgi:** Angus und Galloway sind seit langer Zeit hornlos. Heutzutage züchtet man nun alle Kuhrasen mit neuen Methoden auf genetische Hornlosigkeit. Ich bin kein Verfechter der Zucht auf Hornlosigkeit. Wir züchten seit jeher Angus, sie bewähren sich in unserer Lage sehr gut. Als Zeichen der Achtung vor dem Wesen der Tiere kastrieren wir keine Stierkälber. Diese Form der Verstümmelung ist ja gang und gäbe

*«Demeter-Milchkühe müssen schon jetzt behornt sein, wir erwarten einen Qualitätsunterschied in der Milch. Kann bei behornten Fleischrassen auch ein Qualitätsunterschied im Fleisch erwartet werden?»*

*Armin Goll*

in der Demeter-Landwirtschaft - eine körperliche Verstümmelung, die noch eine seelische nach sich zieht. Wir machen ausschliesslich Natursprung. Wenn Hörner zur Demeter-Bedingung würden, müsste ich alle meine Tiere austauschen; ich habe die Herde vom Vater übernommen.

**Markus Bär:** So wird es noch weiteren Bäuerinnen und Bauern gehen, die Fleischrassen halten. Sie werden da nicht so glücklich sein.

**Christian Müller:** Darum will die KfR das Thema öffentlich diskutieren. Schwieriger wird es noch bei den Milchschaften, ich kenne keine behornte Milchschaftsrasse, die eine gute Milchleistung erbringt. Demeter-Schafmilch ist zurzeit sehr gefragt. Die gleiche Problematik haben wir bei den Hühnern ...

**Markus Bär:** ... die haben doch keine Hörner!?

**Christian Müller:** (lacht) Nein ... es geht um die Frage der geeigneten Rasse, damit die männlichen Küken einigermaßen vertretbar gemästet werden können. Es braucht eine Zweinutzungsrasse.

**Markus Bär:** Zurück zu den Angus von Cäsar: Hörner sind für die Kühe ein Kommunikationsmittel. Nutzen die Angusrinder ein Ersatzkommunikationsmittel?



Diskussion am FiBL: von links Claudia Schneider, Markus Bär, Cäsar Bürgi, Christian Müller, Armin Goll.

Discussion au FiBL: de gauche à droite Claudia Schneider, Markus Bär, Cäsar Bürgi, Christian Müller, Armin Goll.

(Bild/Photo: Andreas Basler)

**Cäsar Bürgi:** Die Kommunikation funktioniert, sonst wären sie ja verwirrt. Das Herdengefüge ist intakt, mir fällt nichts Besonderes auf.

**Claudia Schneider:** Hornlose Wiederkäuer kommunizieren mehr körperbetont, vor allem mit dem Kopf. Hörner helfen die Kommunikation zu verstärken, sie verdeutlichen eine Drohgeste, die dann besser erkannt wird. Das kann Aggressionen verhindern.

**Cäsar Bürgi:** Eine andere Problematik ist die künstliche Besamung (KB). Auf den KB-Stationen stehen Stiere, die genetisch Hörner hätten, aber enthornt sind. Solche Stiere werden auf Demeter-Betrieben eingesetzt. Man müsste eigentlich die KB als Erstes verbieten und nur noch den Natursprung tolerieren,

*«Hörner helfen die Kommunikation zu verstärken, sie verdeutlichen eine Drohgeste. Das kann Aggressionen verhindern.»*

*Claudia Schneider*

dann gäbe es Klarheit. Samen einzufrieren entspricht aus meiner Sicht nicht der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise.

**Christian Müller:** Ja, da bin ich mit dir einverstanden, das müssen wir anschauen.

**Claudia Schneider:** Ich denke, die Vision horntragende Wiederkäuer fördert den Natursprung.

**Armin Goll:** Demeter-Milchkühe müssen schon jetzt behornt sein, wir erwarten einen Qualitätsunterschied in der Milch und in den Milchprodukten. Ich möchte die Frage bewegen, ob bei

behornten Fleischrassen auch eine Veränderung der Fleischqualität erwartet werden kann?

**Markus Bär:** Wenn das Horn auf die Verdauung der Wiederkäuer wirkt, dann verdaut das Tier anders. Das müsste sich doch auch auf die Fleischqualität auswirken?

**Christian Müller:** In der Rindviehzuchtgruppe haben wir uns lange mit dieser Frage auseinandergesetzt, sind aber nicht viel weitergekommen. Was man herausgefunden hat: Es zeigte sich beim Ausmessen der Schädel von enthornten Kühen, dass diese eine Stirnwulst ausgebildet hatten, um den verlorenen Hohlraum im Horn zu kompensieren.

Ein weiterer Gesichtspunkt: Früher hielt man die Kühe in Anbindeställen, die Mensch-Tier-Beziehung war sehr intensiv. Heute halten wir unsere Nutztiere in Freilaufställen und mit viel mehr Weideauslauf. Diese Haltungsförm stellt ganz andere Herausforderungen an die Tier-Mensch-Beziehung.

**Claudia Schneider:** Die Tendenz zur Verwilderung mit Unfallrisiko ist grösser, aber worauf möchtest du hinaus?

**Christian Müller:** Es braucht trotz Freilaufhaltung wieder vermehrt das Vertrauen der Tiere zum Menschen. Ich will jedes meiner Tiere auf unserem Hof ans Halfter nehmen können, sie sollen handzahn sein. Weideschuss, Treibgang mit Fanggitter usw. sind eigentlich Symptome der Verwilderung.

**Cäsar Bürgi:** Ich finde, unsere Angusherde ist nicht verwildert, obschon ich die Hofschlachtung praktiziere. Beim Töten auf dem Hof - das mache ich selber - lege ich grossen Wert darauf, dass das Tier eine Desensibilisierungsphase



Red-Angus-Rinder.

Bovins Angus à robe rouge (Red Angus).

(Bilder/Photos: Cäsar Bürgi)

durchmacht. Dazu braucht das Tier Vertrauen zum Menschen.

**Markus Bär:** Eine etwas provokative Frage: Diese Vision der KfR, zu wie viel Prozent richtet sie sich dem Tierwohl, zu wie viel Prozent nach der Ideologie, zu wie viel Prozent nach dem Markt?

**Christian Müller:** Das ist schwierig zu beantworten. Von der Ideologie her: Unsere Präparate sind in der Demeter-Landwirtschaft etwas Zentrales, daher brauchen wir Kühe mit Hörnern, sonst ist es ein Widerspruch. Das Tierwohl hängt vor allem ab von den Haltungsbedingungen und der Betreuung, die ich vorhin angesprochen habe. In Bezug auf die Vermarktung ist der Anteil eher gering. Die Ideologie braucht auch eine Ökonomie, sonst stirbt sie.

**Cäsar Bürgi:** Demeter, als Marke angeboten, wird ein Markenartikel, der konventionell bearbeitet wird. Die Werbung ist nicht biologisch-dynamisch, der Handel auch nicht. In der Selbstbe-

*«Für die Heilung der Landwirtschaft wäre es gut, wenn es keine Labels gäbe.»*

*Cäsar Bürgi*

dienung sollen nun Demeter-Produkte verkauft werden, ohne kompetente Auskunft. Auf der Verpackung soll stehen, was Demeter ist. Ausnahmen von der Regel - zum Beispiel von der Regel «Kühe haben Hörner» - und natürliche Sonderfälle, die biologische Vielfalt, lassen sich auf der Verpackung nicht erklären. Auf unserem Betrieb halten wir behornete Ziegen. Auch die Hörner der Ziegen oder die Klauen der Kühe kann man für die Präparate verwenden. Das Reduzieren der biologisch-dynamischen Landwirtschaft auf Präparate und Hörner entspricht nicht meiner Auffassung.

**Armin Goll:** Was würde es für dich bedeuten, Cäsar, wenn die Vision «Demeter-Wiederkäuer haben Hörner» umgesetzt würde?

**Cäsar Bürgi:** Ich halte diese hornlose Rasse, weil sie auf unseren Standort passt und ich keine Nachteile erkenne. Wenn die Richtlinien ändern und mit meiner Ideologie nicht mehr übereinstimmen, werde ich weiterhin biodynamisch bauen, aber ohne Demeter-Label. Für mich muss man keine Ausnahme machen. Richtlinien sind meiner Meinung nach nur Minimalstandards. Ich strebe nach einer intuitiven Landwirtschaft.

**Armin Goll:** Richtlinienfragen sind ja nichts Schlechtes, da geht es um zentrale Sachfragen.

**Claudia Schneider:** Ich spüre die Entwicklung in der biodynamischen Landwirtschaft, die sehr individuell vorangetrieben wird. Mir fehlt jedoch etwas das Gemeinsame.

**Christian Müller:** Das ist ja auch die Aufgabe des Vereins mit den Richtlinien und der Zielsetzung. Da müssen wir gemeinsame Schritte machen, sonst entstehen lauter individuelle Labels.

**Cäsar Bürgi:** Wichtig ist doch, dass wir Fachkompetenz von A bis Z haben, auch im Handel. Mit dem Selbstbedienungsregal im Detailhandel ist die biologisch-dynamische Kompetenz nicht gegeben, da haben wir ein Problem. Ich plädiere eher für kleine Strukturen.

**Markus Bär:** Es kann nicht sein, Demeter-Produkte nur noch im kleinen Zirkel zu verkaufen. Wenn die Konsumierenden Vertrauen in dieses schöne orange Label haben, brauchen sie vielleicht nicht den ganzen Hintergrund zu verstehen.

**Claudia Schneider:** Die ganze Kommunikation und das Marketing für den eigenen Betrieb selber zu machen, braucht

Fähigkeiten und Zeit, das können und wollen nicht alle.

**Cäsar Bürgi:** Aber wir sollten unseren Konsumenten die Komplexität und Vielfalt der Landwirtschaft erklären können und nicht aus Angst vor Kundentäuschung unsere Landwirtschaft schwarzweiss darstellen.

**Markus Bär:** Schön wäre es, wenn das Label so formuliert wäre, dass alle darin Platz haben. Das ist eine Gratwanderung, klar. Wird die Möglichkeit der Täuschung mit der Marke Demeter nicht überbewertet?

**Christian Müller:** Die Konventionellen haben auch mit behornen Kühen Werbung gemacht, das wurde ihnen stark zur Last gelegt. Wenn wir derart liberale Richtlinien ausgestalten müssen, dass jeder Platz darin hat, wird es schwierig. Wichtig ist, dass es für den Einzelnen stimmig ist. Im Stimmigen hat viel Platz, da lebt die Liebe zur Sache, das umfasst sehr vieles. Dies ist jedoch schwierig zu kommunizieren.

**Claudia Schneider:** Ich denke nicht, dass die Täuschung überbewertet wird. Demeter und Hörner, das gehört für die Konsumentinnen und Konsumenten zusammen. Es hat mich noch nie jemand gefragt, wo man Hornmilch kaufen kann, das ist offenbar klar, aber schon, wo man Milch aus mutter- und ammengebundener Haltung findet. Wir machen doch wirklich etwas Wertvolles, es wäre schade, wenn wir dies nicht kommunizieren.

**Christian Müller:** Die Geschäftsstelle Demeter Schweiz wird immer wieder

*«Wenn wir mit unseren Produkten am Markt auftreten, müssen die ein Gesicht haben.»* Christian Müller

über den Unterschied von Bio und Demeter angefragt.

**Cäsar Bürgi:** Da kommt uns einfach das verd... Label in den Weg! Wir sollten von der Marke Demeter wegkommen. Für die Heilung der Landwirtschaft wäre es gut, wenn es keine Labels gäbe.

**Christian Müller:** Wenn wir mit unseren Produkten am Markt auftreten, müssen die ein Gesicht haben. Mir ist es wichtig, dass für alle drei Wiederkäuerarten - Rinder, Schafe und Ziegen - diese Vision diskutiert wird. Da braucht es weitere Gespräche.

*Gesprächsprotokoll: Armin Goll*

**BIODYNAMISME.** La Commission pour les directives Demeter (CdD) envisage à inscrire dans les directives l'obligation exigeant que tous les ruminants Demeter portent des cornes. Mais qu'en est-il des races à viande sans cornes comme Angus et Galloway? Sur proposition de la CdD, des personnes intéressées ont mené un premier débat sur le sujet, dont l'éleveur d'Angus Cäsar Bürgi.

## Désormais plus que des bovins, ovins et caprins qui portent des cornes?

**Markus Bär:** La Commission pour les directives Demeter veut inscrire le principe «Les ruminants Demeter portent des cornes» dans le Cahier des charges Demeter, n'est-ce pas?

**Christian Müller:** Oui, c'est une vision de la CdD. Mais nous ne voulons pas simplement présenter de nouvelles di-

*«Nous faisons de la publicité en disant que nos vaches laitières portent des cornes, nous le vantons sur les bouteilles de lait Demeter. Il est important de ne pas tromper les consommatrices et consommateurs.»*

*Christian Müller*

rectrices à l'Assemblée générale, nous voulons en discuter à l'avance. Nous faisons de la publicité en disant que nos vaches laitières portent des cornes, nous le vantons même sur les bouteilles de lait Demeter. Or justement, nous sommes confrontés à des contradictions que nous aimerions clarifier. Il est important de ne pas tromper les consommatrices et consommateurs.

### Personnes participant au débat

**Claudia Schneider**, Dr. agr.,  
Département des sciences animales  
FiBL, agricultrice Demeter

**Christian Müller**, agriculteur Demeter,  
membre de la Commission pour les  
directives Demeter (CdD)

**Cäsar Bürgi**, agriculteur Demeter  
**Armin Goll**, ancien agriculteur  
Demeter, membre du comité de  
rédaction «Contributions»

**Markus Bär**, rédacteur de  
«Contributions»

**Markus Bär:** Quelles contradictions?

**Christian Müller:** Depuis que la Coop et la Migros se sont lancées dans la vente de produits Demeter, ce sont surtout des fermes laitières qui se reconvertissent à Demeter. Le cahier des charges Demeter permet de garder le cheptel existant de vaches sans cornes pendant et après la reconversion. Je trouve que c'est correct, ainsi on évite des abattages en masse, cela peut être expliqué au public. Aujourd'hui, on assiste à une augmentation générale de la sélection axée sur l'obtention de races de bovins laitiers génétiquement sans cornes, ce qui nécessite une réglementation claire ou un positionnement dans les directives Demeter. En tant que conseiller pour la reconversion j'aperçois que la motivation d'entamer une conversion à Demeter n'est plus la même. Par le passé, elle était plutôt fondée sur un changement de mentalité, aujourd'hui elle est souvent liée à la perspective d'obtenir de meilleures possibilités commerciales.

**Cäsar Bürgi:** C'est logique, avec l'ouver-

*«La race Angus sans cornes est issue d'une sélection réalisée dans le nord de l'Angleterre au XVIIIe siècle déjà. Je pense que la race Angus était toujours dépourvue de cornes.»*

*Cäsar Bürgi*

ture du marché par la Coop et la Migros l'ensemble des efforts est mis sur le marketing et la politique d'approvisionnement, jusqu'à ce qu'il y ait surproduction, ce qui entraînera des baisses de prix. A-t-on rêvé d'une autre issue? Christian, tu as dit qu'il faut se positionner, par rapport à qui?

**Christian Müller:** Le label Demeter est directement associé aux cornes. Nous faisons de la publicité avec des vaches portant des cornes, donc nous devons nous positionner vis-à-vis de nos clients. Et nous élaborons aussi les préparations biodynamiques, pour lesquelles nous avons besoin de cornes.

**Cäsar Bürgi:** La race Angus, naturellement sans cornes, est issue d'une sélection réalisée au XVIIIe siècle déjà, cela est attesté par des inscriptions figurant dans le livre généalogique (herd-book). On a trouvé des crânes dépourvus de

*«Si porter des cornes devait figurer au cahier des charges Demeter, je devrais échanger tous mes animaux.»*

*Cäsar Bürgi*

cornes qui datent déjà du XVIe siècle. Je pense que la race Angus était toujours dépourvue de cornes. Il y a même des rapports de peintures rupestres ayant comme sujet des bovins sans cornes. Ce n'est pas une mutation, car celle-ci disparaîtrait avec le temps.

**Markus Bär:** Claudia, que veut dire «génétiquement dépourvu de cornes», scientifiquement parlant?

**Claudia Schneider:** On entend par génétiquement dépourvu de cornes le fait que le jeu de chromosomes contient le caractère absence des cornes. La formation ou non de cornes est déterminée génétiquement.

**Markus Bär:** N'est-il pas vrai que les bovins, chèvres et moutons – du moins les moutons mâles – ont fondamentalement des cornes et que, au cours de l'évolution, des mutations ayant donné naissance au caractère sans cornes se sont produites qui ensuite ont fait l'objet d'une sélection ultérieure?



**Claudia Schneider:** En effet, il y a probablement eu des animaux naturellement sans cornes par le passé, en revanche, ceux-ci étaient peu nombreux et ils ne se sont pas répandus. La sélection naturelle n'a pas conduit à des troupeaux sans cornes, sinon il y aurait des moutons, chèvres ou buffles sauvages sans cornes. Mais la sélection artificielle par l'élevage géré par l'humain a alors conduit à des animaux sans cornes. Mais il y a aussi une étude qui dit que des variantes sans cornes sont déjà apparues avant l'intervention humaine dans la sélection, du moins dans les ancêtres des bovins.

**Markus Bär:** Avons-nous besoin d'une assise archéologique pour permettre à la CdD de prendre une décision?

**Christian Müller:** Non. Nous devons mettre les points sur les i et les barres aux t. Nous n'avons pas le droit de tromper les consommatrices et les consommateurs en leur disant que les vaches Demeter portent des cornes, alors que la réalité est tout autre.

**Cäsar Bürgi:** Angus et Galloway sont sans cornes depuis des lustres. De nos jours, on sélectionne toutes les races de vaches avec de nouvelles méthodes en visant l'absence génétique de cornes. Je ne suis pas un défenseur de la sélection d'animaux dépourvus de cornes. Nous faisons depuis toujours l'élevage de bovins Angus, ils font très bien leurs preuves dans notre station. En signe de respect pour la nature des animaux, nous ne castrons pas les veaux mâles. Cette forme de mutilation s'est généralisée en agriculture Demeter – une mutilation physique qui entraîne de surcroît une mutilation psychique. Chez nous, seule la saillie naturelle est de mise. Si porter des cornes devait figurer au cahier des charges Demeter, je devrais changer tous mes animaux; j'ai repris le troupeau de mon père.

**Markus Bär:** Ce sera aussi le cas pour d'autres agricultrices et agriculteurs qui élèvent des races à viande. Ils ne seront pas ravis.

**Christian Müller:** C'est pourquoi la CdD souhaite débattre de ce sujet en public. C'est encore plus difficile avec les brebis laitières, je ne connais aucune race de brebis laitières avec des cornes qui fournit un bon rendement laitier. Le lait de brebis Demeter est actuellement très demandé. Nous avons le même problème avec les poules...

**Markus Bär:** ... celles-ci, me semble-t-il, n'ont pas de cornes, n'est-ce pas!?

**Christian Müller:** (*en riant*) Non ... il s'agit de la question de trouver une race adaptée qui fournit des poussins mâles qui puissent être engraisés à peu près correctement. Il nous faut une race de poules à deux fins.

**Markus Bär:** Revenons à la race Angus de Cäsar: Les cornes sont un moyen de communication pour les vaches. Les bovins Angus utilisent-ils un autre moyen de communication?

**Cäsar Bürgi:** La communication fonctionne, sinon ils seraient confus. La cohésion du troupeau est intacte, je ne remarque rien de spécial.

**Claudia Schneider:** Les ruminants sans cornes communiquent plus avec le corps, surtout avec la tête. Les cornes aident à renforcer la communication et mettent en lumière un geste menaçant, qui sera alors plus facilement reconnu. Cela peut prévenir l'agressivité.

**Cäsar Bürgi:** Une autre problématique concerne l'insémination artificielle (IA). Les stations d'IA détiennent des taureaux qui génétiquement ont des cornes, mais qui sont écornés. Les fermes Demeter utilisent de tels taureaux. En fait, il faudrait d'abord interdire l'IA et ne tolérer que la saillie naturelle, puis il y aurait de la clarté. À mon avis, les semences congelées ne correspondent pas à la méthode biodynamique.

*«Les vaches laitières Demeter doivent déjà maintenant porter des cornes, nous attendons une différence de qualité du lait. Peut-on également s'attendre à une différence de la qualité de la viande chez les races à cornes?»* Armin Goll

**Christian Müller:** Oui, je suis d'accord avec toi sur ce point, nous devons examiner ce problème.

**Claudia Schneider:** Je pense que la vision de ruminants portant des cornes favorise la saillie naturelle.

**Armin Goll:** Les vaches laitières Demeter doivent déjà maintenant porter des cornes, nous attendons une différence de qualité dans le lait et dans les produits laitiers. Je voudrais poser la question de savoir si l'on peut également s'attendre à un changement de la qualité de la viande dans les races à cornes?

**Markus Bär:** Si la corne agit sur la digestion des ruminants, l'animal doit digérer

de manière différente. Cela devrait avoir un effet sur la qualité de la viande, n'est-ce pas?

**Christian Müller:** Dans le groupe de travail des sélectionneurs bovins, nous nous sommes penchés sur cette question depuis longtemps, mais nous n'avons pas fait beaucoup de progrès. En mesurant le crâne des vaches écornées, on a constaté qu'elles avaient formé un renflement frontal pour compenser la perte de cavité dans la corne.

Un autre aspect: Naguère les vaches étaient détenues à l'attache, la relation entre l'homme et l'animal était très in-

*«Les cornes aident à renforcer la communication et mettent en lumière un geste menaçant. Cela peut prévenir l'agressivité.»*

*Claudia Schneider*

tense. À présent nous détenons nos animaux de rente en stabulation libre avec bien plus de sortie au pâturage. Cette forme de détention pose des défis tout autres en matière de la relation entre l'animal et l'homme.

**Claudia Schneider:** La tendance au retour à l'état sauvage avec risque d'accident est plus élevée, mais quelle est l'idée que tu souhaites faire passer?

**Christian Müller:** Malgré l'élevage en plein air, la confiance des animaux dans l'humain doit de nouveau être améliorée. Je veux pouvoir enfileur un licol à tous mes animaux de notre ferme, ils doivent être dociles. Mise à mort au pâturage à l'aide d'un pistolet d'abattage, couloir de contention avec cornadis etc. sont à vrai dire des symptômes d'un retour à l'état sauvage.

**Cäsar Bürgi:** Je ne pense pas que notre troupeau Angus soit devenu sauvage, bien que je pratique l'abattage à la ferme. Lors de la mise à mort à la ferme – à laquelle je procède moi-même – j'attache une grande importance à ce que l'animal parcoure une phase de désensibilisation. Pour ce faire, l'animal a besoin d'avoir confiance en l'homme.

**Markus Bär:** Une question quelque peu provocatrice: quel pourcentage de cette vision de la CdD est orienté vers le bien-être animal, quel pourcentage vers l'idéologie et quel pourcentage vers le marché?

**Christian Müller:** Il est difficile de répondre à cette question. Sur le plan



idéologique: nos préparations sont au cœur de l'agriculture Demeter, nous avons donc besoin de vaches à cornes, sinon c'est une contradiction. Le bien-être des animaux dépend avant tout des conditions d'élevage et des soins que j'ai mentionnés précédemment. Concernant la commercialisation, le pourcentage est plutôt faible. L'idéologie a aussi besoin d'une économie, sinon elle meurt.

**Cäsar Bürgi:** Demeter, proposé en tant que marque, est un article de marque qui est traité de façon conventionnelle. La publicité n'est pas biodynamique, ni le commerce. Les produits Demeter sont désormais censés être vendus en libre-service, sans information compétente. Ce qu'est Demeter doit être écrit sur l'emballage. Les exceptions à la règle – par exemple la règle «les vaches ont des cornes» – et les cas particuliers naturels, la diversité biologique, ne peuvent être expliqués sur l'emballage. Dans notre ferme, nous élevons des chèvres à cornes. Les cornes des chèvres ou les ongles des vaches peuvent également être

*«Pour la guérison de l'agriculture, il serait bien de n'avoir aucun label.»*

*Cäsar Bürgi*

utilisés pour les préparations. Réduire l'agriculture biodynamique aux préparations et aux cornes ne correspond pas à la conception que j'ai d'elle.

**Armin Goll:** Qu'est-ce que cela signifierait pour toi, César, si la vision «Les ruminants Demeter portent des cornes» serait réalisée?

**Cäsar Bürgi:** Je fais l'élevage de cette race sans cornes, parce-que qu'elle est bien adaptée à notre site et parce-que que je ne vois aucun désavantage. Si les directives changent et ne sont plus en accord avec mon idéologie, je vais continuer de pratiquer la biodynamie, mais sans label Demeter. Pas besoin de faire une exception en ce qui me concerne. Je suis d'avis que les directives ne sont que des critères minimums. Je m'efforce de pratiquer une agriculture intuitive.

**Armin Goll:** Les directives ne sont pas quelque chose de mauvais, elles portent sur des questions techniques de fond.

**Claudia Schneider:** Je ressens le développement de la biodynamie, qui est de nature très individuelle. Mais je déplore un peu l'absence d'un dénominateur commun.



Taureau reproducteur Angus à robe rouge (Red Angus).

Red-Angus-Zuchtbulle.

(Bilder/Photos: Cäsar Bürgi)

**Christian Müller:** Ceci aussi la mission poursuivie par l'Association dans ses directives et objectifs. Nous devons prendre des mesures ensemble, sinon une pléthore de labels individuels sera créée.

**Cäsar Bürgi:** Après tout, il est important que nous ayons une compétence professionnelle de A à Z, y compris dans le commerce de détail. Avec l'étagère libre-service dans le commerce de détail, la compétence biodynamique n'est pas donnée, là nous avons un problème. Je plaide plutôt en faveur de structures plus petites.

**Markus Bär:** Il n'est pas acceptable de vendre les produits Demeter uniquement à un cercle restreint. Si les consommateurs ont confiance dans ce beau label orange, il n'est peut-être pas nécessaire qu'ils comprennent tout le contexte qui va avec.

**Claudia Schneider:** Prendre en charge soi-même toute la communication et le marketing de la ferme requiert du temps et des compétences, tous ne peuvent et ne veulent pas relever ce défi.

**Cäsar Bürgi:** Mais nous devrions pouvoir expliquer la complexité et la diversité de l'agriculture à nos consommateurs et ne pas la peindre en noir et blanc de

*«Lorsque nous entrons sur le marché avec nos produits, ceux-ci doivent avoir un visage.»* Christian Müller

peur de tromper les clients.

**Markus Bär:** Ce serait bien si le label était formulé de manière à ce que tout le monde puisse y trouver sa place. C'est un délicat exercice d'équilibre, aucun doute. Est-ce que la possibilité de duperie avec

la marque Demeter n'est pas surévaluée? **Christian Müller:** Les paysans conventionnels faisaient aussi de la publicité avec des vaches à cornes, ce qui leur a été fortement reproché. Si nous devons créer des directives si libérales que chacun y ait sa place, cela devient difficile. Il est important qu'elles soient cohérentes pour l'individu. Il y a beaucoup de place dans l'harmonieux, il y vit l'amour pour la cause bien-aimée, qui comprend beaucoup de choses. Mais c'est difficile à communiquer.

**Claudia Schneider:** Je ne pense pas que la tromperie soit surestimée. Demeter et les cornes vont de pair pour les consommatrices et consommateurs. Personne ne m'a jamais demandée où acheter du lait de vaches portant des cornes, c'est évident et clair, mais on m'a déjà demandé où trouver du lait provenant de l'élevage de vaches allaitantes et vaches nourrices. Nous faisons vraiment quelque chose de précieux, ce serait dommage si nous ne le communiquions pas.

**Christian Müller:** Le secrétariat de Demeter Suisse est interrogé régulièrement sur la différence entre Bio et Demeter.

**Cäsar Bürgi:** Le label merd... nous fait obstacle! Nous devrions nous émanciper de la marque Demeter. Pour la guérison de l'agriculture, il serait bien de n'avoir aucun label.

**Christian Müller:** Lorsque nous entrons sur le marché avec nos produits, ceux-ci doivent avoir un visage. Il est important pour moi que cette vision soit discutée pour les trois espèces de ruminants – bovins, ovins et caprins. D'autres discussions sont nécessaires.

*Procès-verbal du débat: Armin Goll*

**DEMETER.** Seit Anfang 2019 ist die Demeter Geschäftsstelle in Liestal in neuen Händen – in sechs Händen: Drei Frauen besorgen kollektiv die Geschäftsführung des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft und des Schweizerischen Demeter-Verbandes. Die «Beiträge» haben das Trio zum Gespräch getroffen.

# «Wir setzen die Visionen von Verein und Verband um»

*«Beiträge»:* Nun arbeitet ihr seit Anfang Jahr in dieser Zusammensetzung. Das ist ja ein auffälliges Modell: erstens kollektive Geschäftsführung, zweitens drei Frauen. Ist das ein «Modell Butscher», hat Christian Butscher das eingefädelt?

**Susanne Huber:** Christian hat im Vorstand des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft und im Demeter-Verband die Idee eingebracht, dass man für seine Nachfolge nicht jemand Neues suchen, sondern mit den Personen, die bereits da sind, eine Geschäftsführung aufbauen könnte. Das wurde gutgeheissen.

**Bettina Holenstein:** Christian fragte uns natürlich an, als er sich Gedanken über seine Nachfolge machte, und wir «Das hat sich einfach ergeben! Wir hätten nichts gegen einen Mann.»

*Susanne Huber*

haben Literatur und Beispiele von Co-Leitungen studiert. Susanne arbeitete damals noch nicht bei der Geschäftsstelle. Sie bewarb sich auf die ausgeschriebene Funktion als Leiterin des Bereichs Landwirtschaft.

**Susanne Huber:** Als ich mich bewarb, war noch nicht die Rede davon, dass das auf eine Mitarbeit in der Geschäftsführung hinauslaufen könnte.

## **Aline Haldemann (38)**

Master in Kommunikationssoziologie, Universität Fribourg; dipl. Marketing- und Verkaufsmangerin NDS HF  
Co-Geschäftsführerin, Bereichsleitung Marketing  
Bei Demeter Schweiz seit 2011

**Bettina Holenstein:** Aline und ich fragten dann Susanne, ob sie Interesse habe an der Co-Geschäftsführung. Wir wollten eine dritte Person dabei haben, auch damit der Bereich Landwirtschaft in der Geschäftsführung vertreten ist.

*Und ganz zufällig kommt ihr gut klar miteinander?*

Bettina Holenstein: Aline und ich arbeiten schon seit vier Jahren Pult an Pult und schätzen die Zusammenarbeit sehr. Beim Vorstellungsgespräch von Susanne 2017 waren wir dabei und konnten mitreden, wen wir einstellen möchten.

*Nun sind alle Chargen bei Demeter Schweiz weiblich besetzt: die Geschäftsführung, das Sekretariat, die Buchhaltung, das Projektmanagement Marketing und Verarbeitung, die Public Relations, die Antenne romande, die Präparatefachstelle. – Braucht ihr vielleicht eine Männerquote?*

**Susanne Huber:** Das haben wir nicht bewusst so gewählt, es hat sich einfach ergeben! Wir hätten nichts gegen einen Mann. Hier ging es einfach darum, welche Fähigkeiten jemand mitbringt.

Aline Haldemann: Ein Grund könnte darin liegen, dass wir mit Teilzeitstellen arbeiten. Da melden sich eher Frauen. Eine bewusste Diskriminierung liegt jedenfalls nicht vor. In den Vorständen

## **Bettina Holenstein (33)**

Master in Lebensmittelwissenschaft, ETH Zürich  
Co-Geschäftsführerin, Bereichsleitung Verarbeitung  
Bei Demeter Schweiz seit 2015

und Kommissionen sitzen überwiegend Männer, darüber redet man aber nicht. Grundsätzlich ist für uns das Geschlecht kein Thema. Der ganze Foodbereich wird von Männern dominiert, neun von zehn Telefongesprächen führe ich mit Männern. Es wäre schön, einen Mann im Team zu haben, wichtig ist aber auch, dass die verschiedenen Landessprachen vertreten sind oder vielleicht Menschen mit Migrationshintergrund, die fehlen ja gänzlich. Es gibt ganz viele Einflüsse und Erfahrungshintergründe, die einzubinden von Vorteil wäre.

*Wie funktioniert ihr als kollektive Geschäftsführung? Auch per Mehrheitsentscheid, wenn ihr euch in einer Frage nicht einig werdet, welche die ganze Geschäftspolitik betrifft?*

**Susanne Huber:** Wir versuchen die Fragen auszudiskutieren. Bis jetzt haben «Wir sind unterschiedliche Typen, und wenn wir eine Sache zu zweit oder zu dritt an- und durchdenken, wird die Sicht vollständiger.»

*Aline Haldemann*

wir immer einen gemeinsamen Nenner gefunden. Sollte das einmal nicht gelingen, käme es zu einem Mehrheitsentscheid, ja.

## **Susanne Huber (40)**

Gelernte Kauffrau; diverse Weiterbildungen in Landwirtschaft und biologisch-dynamischer Landwirtschaft; Inhaberin und Geschäftsführerin der Kooperative Landwirtschaftskultur, Flawil (Tafelobst)  
Co-Geschäftsführerin, Bereichsleitung Landwirtschaft  
Bei Demeter Schweiz seit 2017



Kollektive Geschäftsführung: von links Aline Haldemann, Susanne Huber, Bettina Holenstein.

Direction collégiale: de gauche à droite Aline Haldemann, Susanne Huber, Bettina Holenstein.

(Bilder/Photos: Markus Bär)

**Aline Haldemann:** Wir ergänzen uns auch gut, finde ich, bezüglich der verschiedenen Charaktere und der Fachkompetenzen. Wir sind unterschiedliche Typen, und wenn wir eine Sache zu zweit oder zu dritt an- und durchdenken, wird die Sicht vollständiger. Das ist definitiv ein Mehrwert.

**Susanne Huber:** Und das hängt nicht davon ab, ob wir Frauen sind oder Männer. Wichtig ist auch, dass wir einander Raum lassen, dass wir uns nicht gegenseitig in die Zuständigkeitsbereiche eingreifen. Wenn ich etwas wissen will, wenn ich Unterstützung brauche, frage ich die andern, das schon, aber ansonsten ist es gut, wenn alle in Ruhe arbeiten können. Das finde ich wertvoll.

*Aber du bringst doch deine Dossiers ein in die Dreiergeschäftsführung?*

**Susanne Huber:** Ja, wo nötig, vor allem wenn es um bereichsübergreifende Fragen geht – und sehr häufig sind die verschiedenen Bereiche betroffen.

*Der Bundesrat als Kollektivbehörde funktioniert schon so, dass alle über die Dossiers der andern mitreden und mitentscheiden.*

**Susanne Huber:** Nein, das machen wir nicht so. Da kämen wir ja nicht mehr zum Arbeiten!

**Aline Haldemann:** Wir hätten dauernd Sitzungen ...

*Gibt es bei euch eine prima inter pares, eine Erste unter Gleichen?*

**Aline Haldemann und Susanne Huber:** Ja, das ist Bettina.

**Susanne Huber:** Von Gesetzes wegen muss jemand als Vorsitzende der Geschäftsführung eingetragen sein. Wir sagten uns dann, wir wählen die Person, die am meisten Stellenprozente hat und am meisten auf der Geschäftsstelle anwesend ist.

**Bettina Holenstein:** Es geht da vor allem um eine repräsentative Funktion, meine Stimme zählt bei Entscheiden nicht mehr als die der andern. Wir heben das nach aussen auch nicht hervor, sondern treten als dreiköpfige Co-Geschäftsführung auf.

*Gab es Reaktionen von aussen oder aus der Bewegung auf die kollektive Führung und auf die weibliche Besetzung?*

**Susanne Huber:** Aus der Bewegung gab es einige E-Mails mit Gratulationen und guten Wünschen. Die kollektive Führung oder dass wir alle Frauen sind, wurde darin nicht angesprochen. Speziell erwähnt haben das die beiden Co-Geschäftsführerinnen des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands in einer persönlichen Gratulationskarte.

**Aline Haldemann und Bettina Holenstein:** Das hat uns sehr gefreut!

**Bettina Holenstein:** Von Bio Suisse und der Sektion für Landwirtschaft, die ja auch eine Co-Leitung hat, eine männ-

*«Bis jetzt haben wir immer einen gemeinsamen Nenner gefunden. Sonst käme es zu einem Mehrheitsentscheid.»*

*Susanne Huber*

liche, erhielten wir auch Gratulationen und Glückwünsche. Kritische Stimmen habe ich keine gehört – (lacht) vielleicht äussern die sich gegenüber Dritten?

**Aline Haldemann:** Auf der Seite von Verarbeitung und Handel schätzt man nicht zuletzt die Kontinuität. So bleiben die Netzwerke bestehen und die Lizenznehmer können mit den Personen weiterarbeiten, die sie bereits kennen.

*Welches sind nun eure Visionen für Demeter Schweiz?*

**Bettina Holenstein:** Wir wollen vor allem die Visionen des Vereins und die des Verbands umsetzen.

**Susanne Huber:** Ich sehe unsere Arbeit in erster Linie unterstützend, damit Verein, Verband und die verschiedenen Gremien auf die Ziele hinarbeiten können, die sie sich gesetzt haben. Die aktuell wichtigsten Zielsetzungen betreffen die Bereiche Tierwohl, Bodenfruchtbarkeit, assoziatives Wirtschaften und schonende Verarbeitung.

**Aline Haldemann:** Für das Marketing möchte ich eine qualitative und quantitative Steigerung erreichen. Diese Stra-

*«Wir bringen viele Themen in die Vorstände und Gremien. Aus der Zusammenarbeit mit Verarbeitern oder Bäuerinnen erfahren wir, wo Handlungsbedarf besteht.» Bettina Holenstein*

ategie gibt der Verband vor, die Umsetzung bringe ich mit den Verarbeitern und dem Handel in Gang.

*Ihr versteht euch also als Macherinnen, ihr setzt die Visionen und Ziele von Verein und Verband um?*

**Aline Haldemann:** Ja, das ist unser Auftrag. Natürlich haben wir als Menschen auch unsere eigene Vision, aber es braucht nicht noch eine Strategie der Geschäftsführung neben derjenigen der Auftraggeber.

**Bettina Holenstein:** Wir bringen natürlich viele Themen ein in die Vorstände und Gremien. Aus der Zusammenarbeit mit Verarbeitern oder Bäuerinnen erfahren wir, was aktuell ist, wo Handlungsbedarf besteht.

**Aline Haldemann:** Das ist ein wichtiger Teil unserer Arbeit: Wir müssen die Informationen und Rückmeldungen aus Produktion und Handel in die Vorstände einbringen. Wir müssen sie, die nicht immer ganz nah am Geschehen sind, in die Lage bringen zu entscheiden. Das gibt uns natürlich auch einen gewissen Einfluss.

**Bettina Holenstein:** Wir legen den Vorständen deshalb alle Informationen auf den Tisch und beleuchten ein Thema von verschiedenen Seiten, sodass die Vorstände die nötigen strategischen Entscheide treffen können.

*Interview: Markus Bär*

**DEMETER.** Depuis le début de l'année 2019, le bureau de Demeter à Liestal est entre de nouvelles mains – entre six mains: Trois femmes s'occupent de la direction collégiale de l'Association pour la Biodynamie et de la Fédération Demeter Suisse. «Contributions» a rencontré le trio pour une entrevue.

## «Nous réalisons les visions de l'Association et de la Fédération»

**«Contributions»:** *Vous travaillez dans cette composition depuis le début de l'année. C'est un modèle frappant: en premier lieu, la direction collégiale, ensuite vous êtes trois femmes. Est-ce que c'est un «modèle Butscher», est-ce Christian Butscher qui l'a arrangé?*

**Susanne Huber:** Christian a lancé l'idée devant le comité de l'Association pour la Biodynamie et de la Fédération Demeter de ne pas chercher une personne de l'extérieur pour lui succéder, mais de mettre en place une direction avec les personnes qui sont déjà là. Cette idée a été approuvée.

**Bettina Holenstein:** Bien sûr, Christian nous a consultées lorsqu'il a réfléchi à sa succession, et nous avons étudié la littérature et des exemples de codirections. Susanne ne travaillait pas encore au secrétariat à l'époque. Elle a posé sa candidature au poste de cheffe du domaine de l'agriculture.

**Susanne Huber:** Lorsque j'ai postulé pour cet emploi, il n'a pas encore été question que cette collaboration pour-

rait aboutir à un engagement au sein de la direction.

**Bettina Holenstein:** Aline et moi avons ensuite demandé à Susanne si elle était intéressée par la direction collégiale. Nous voulions avoir une troisième personne à bord, afin que le domaine de l'agriculture soit également représenté dans la direction.

*Et tout à fait par hasard vous vous entendez bien?*

**Bettina Holenstein:** Aline et moi travaillons déjà depuis quatre ans bureau contre bureau et nous apprécions beaucoup cette collaboration. Nous étions présentes lors de l'entretien d'embauche de Susanne en 2017 et nous avons notre mot à dire quant à la question de savoir qui est-ce que nous souhaitons engager.

*Maintenant toutes les postes au sein de Demeter Suisse sont occupés par des femmes: la direction, le secrétariat, la comptabilité, la gestion de projets marketing et transformation, les relations pu-*

*bliques, l'antenne romande, le service de compétences Préparations. – Avez-vous peut-être besoin d'un niveau minimal de participation des hommes?*

**Susanne Huber:** Nous n'avons pas fait de choix conscient, c'est simplement le fruit du hasard! Nous ne sommes pas contre les hommes. Il s'agissait de trouver la personne qui apporte les capacités nécessaires.

*«C'est simplement le fruit du hasard! Nous ne sommes pas contre les hommes.»*

*Susanne Huber*

**Aline Haldemann:** L'une des raisons en est peut-être que nous œuvrons avec des emplois à temps partiel. Les femmes y sont plus nombreuses à se porter candidates. En tout cas, il n'y a pas de discrimination délibérée. Les comités et les commissions se composent majoritairement d'hommes, mais on n'en parle pas. Fondamentalement, pour nous le genre ne relève pas d'un thème à débattre.



**Aline Haldemann (38)**

Master en sociologie de la communication, Université de Fribourg; directrice diplômée des ventes et du marketing EPD ES  
Codirectrice, cheffe du domaine du marketing  
Chez Demeter Suisse depuis 2011



**Bettina Holenstein (33)**

Master en sciences alimentaires, EPF de Zurich  
Codirectrice, cheffe du domaine de la transformation  
Chez Demeter Suisse depuis 2015



**Susanne Huber (40)**

Employée de commerce qualifiée; diverses formations complémentaires en agriculture et en biodynamie; propriétaire et directrice de la coopérative LandwirtschaftsKultur, Flawil (fruits de table)  
Codirectrice, cheffe du domaine de l'agriculture  
Chez Demeter Suisse depuis 2017



L'ensemble du secteur alimentaire est dominé par les hommes, je mène neuf conversations téléphoniques sur dix avec des interlocuteurs mâles. Il serait chouette d'avoir un homme au sein de l'équipe, mais il est aussi important que

*«Nous avons des personnalités différentes, lorsque nous réfléchissons à deux ou à trois à une question, la perspective est rendue plus complète.» Aline Haldemann*

les diverses langues nationales ou des personnes issues de la migration soient représentées, celles-ci font complètement défaut. Il y a beaucoup d'influences et d'expériences de milieux différents qu'il serait avantageux d'y inclure.

*Comment fonctionnez-vous en tant que direction collégiale? Également à décision prise à la majorité, si vous n'arrivez pas une décision unanime sur une question qui concerne l'ensemble de la politique de direction?*

**Susanne Huber:** Nous tentons de discuter une question à fond. Jusqu'ici, nous avons toujours su trouver un dénominateur commun. Si on devait ne pas aboutir à un consensus, nous prendrions en effet une décision à la majorité, oui.

**Aline Haldemann:** Je trouve que nous nous complétons également très bien au niveau des divers caractères et des compétences techniques. Nous avons des personnalités différentes, lorsque nous réfléchissons à deux ou à trois à une question, la perspective est rendue plus complète. C'est définitivement une valeur ajoutée.

**Susanne Huber:** Et ceci ne dépend pas si nous sommes des femmes ou des hommes. Il est également important que nous nous laissions de l'espace, que nous n'intervenions pas les unes les autres dans nos domaines de responsabilité. Si je veux savoir quelque chose, si j'ai besoin de soutien, j'adresse effectivement ma question aux autres, mais sinon c'est bien si tout le monde peut travailler en paix. Je trouve cela précieux.

*Mais tu apportes tes dossiers au trio de direction, n'est-ce pas?*

**Susanne Huber:** Oui, si nécessaire, en particulier lorsqu'il s'agit de questions interdisciplinaires – et très souvent différents domaines sont concernés.

*En tant qu'autorité collective, le Conseil fédéral fonctionne déjà de telle sorte que chacun ait son mot à dire dans les dossiers des autres et dans les décisions.*

**Susanne Huber:** Non, ce n'est pas comme ça que cela se passe. On n'aurait plus le temps de travailler!

*Y a-t-il chez vous une prima inter pares, une première d'entre les égales?*

**Aline Haldemann et Susanne Huber:** Oui, c'est Bettina.

**Susanne Huber:** La loi exige que le nom de la présidente ou du président de la direction apparaisse au registre du commerce.

**Bettina Holenstein:** Il s'agit d'une fonction avant tout représentative, lorsque nous votons ma voix n'a pas plus de poids que celle des autres. Nous n'insistons pas non plus sur ce point devant le grand public, mais agissons plutôt comme une codirection composée de trois membres.

*Y a-t-il eu des réactions du grand public ou du mouvement biodynamique à la suite du passage à une direction collégiale à composition féminine?*

**Susanne Huber:** Nous avons reçu du mouvement biodynamique quelques courriels avec des félicitations et ses meilleurs vœux. La direction collégiale et sa composition entièrement féminine n'y ont pas été évoquées. Les deux codirectrices de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales y ont tout particulièrement fait référence dans leur carte de félicitation personnelle.

**Aline Haldemann et Bettina Holenstein:** Ça nous a fait sacrément plaisir!

**Bettina Holenstein:** Bio Suisse et la Section d'Agriculture, qui sont aussi dotées d'une codirection (mâle), nous ont également fait parvenir des félicitations et leurs meilleurs vœux. Je n'ai pas entendu de voix critiques – (il rit) peut-être celles-ci s'expriment à mon insu en présence de tiers?

**Aline Haldemann:** Enfin – et ce n'est pas le moins important –, la transformation et le commerce apprécient la continuité. Ainsi les réseaux sont maintenus et les preneurs de licences peuvent travailler avec les personnes qu'ils connaissent déjà.

*Quelles sont donc vos visions pour Demeter Suisse?*

**Bettina Holenstein:** Nous voulons surtout réaliser les visions de l'Association et de la Fédération.

**Susanne Huber:** Je vois notre travail comme étant un soutien pour que l'Association et la Fédération et les différents organes puissent travailler à la réalisation des objectifs qu'ils se sont fixés. À présent, les objectifs suprêmes concernent les domaines du bien-être animal, de la fertilité du sol, de l'économie associative et de la transformation douce.

**Aline Haldemann:** J'aimerais que le marketing puisse réaliser un accroissement quantitatif et qualitatif. Cette stratégie est définie par la Fédération, j'amorce sa mise en œuvre avec les transformateurs et le commerce.

*Vous vous considérez donc comme femmes de terrain, vous concrétisez les visions et objectifs de l'Association et de la Fédération?*

**Aline Haldemann:** Oui, c'est notre mandat. Naturellement, en tant que humains, nous avons notre propre vision, mais il n'est pas nécessaire que la direc-

*«Nous apportons beaucoup de thèmes dans les comités et les organes. Grâce à notre collaboration avec les transformateurs ou les agricultrices, nous apprenons où le besoin d'agir est impérieux.»*

*Bettina Holenstein*

tion établisse une stratégie à part celle fixée par les mandataires.

**Bettina Holenstein:** Nous apportons évidemment beaucoup de thèmes dans les comités et les organes. Grâce à notre collaboration avec les transformateurs ou les agricultrices, nous apprenons ce qui est d'actualité et où le besoin d'agir est impérieux.

**Aline Haldemann:** C'est un élément important de notre travail: Nous devons transmettre aux comités les informations et les retours de la production et du commerce. Nous devons permettre à eux, qui ne sont pas toujours proches de l'action, d'être en mesure de prendre une décision. Bien entendu, nous exerçons une influence certaine.

**Bettina Holenstein:** Pour cette raison, nous fournissons toutes les informations aux comités et abordons le sujet sous différents angles, afin que les comités puissent prendre les décisions stratégiques qui s'imposent.

**KOCHEN.** Die Küche des biologisch-dynamisch ausgerichteten Öko-Hotels L'Aubier über dem Neuenburgersee ist die «Beiträge»-Küche des Jahres». Hier das Mai-Rezept: Lammcarré mit grünen Spargeln. Viel Spass beim Kochen und bon appétit!

# Das Rezept von L'Aubier

Für sechs Personen

## Zutaten

- 1 kg Lammcarré (6 Stück à ca. 160 g)
- 50 Butter
- kleine Rosmarinzwige
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- 1 dl Weisswein

## Beilagen

- 1 kg festkochende Kartoffeln, z.B. Charlotte
- 1 kg grüne Spargeln
- Fleurs de sel (Salzblumen)
- 50 g Butter
- 1 dl Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in grössere Würfel schneiden, fest kochen und abkühlen lassen. Anschliessend in einer sehr heissen Pfanne mit dem Sonnenblumenöl braten. Wenn sie gut gebräunt sind, die Butter hinzufügen und zur Seite stellen.

Die Spargeln bissfest garen, abkühlen lassen und mit ein wenig Olivenöl und etwas Fleur de sel zur Seite stellen.

Eine Pfanne oder Sauteuse vorheizen, das Olivenöl hineingeben und die Lammcarrés von beiden Seiten anbraten. Die Butter hinzugeben, Salz und Pfeffer hinzufügen und die Temperatur senken. Das Fleisch mit dem Bratensaft übergiessen und bis zur Stufe Rosa (médium) garen. Das Fleisch in Aluminiumfolie aufbewahren.

Das Fett aus der Pfanne entfernen. Den Rosmarin hinzufügen, mit Weisswein und Wasser löschen und reduzieren (einköcheln), bis eine sämige Sauce entsteht.

Die Beilagen aufwärmen und die Teller anrichten. Das Fleisch mit der Sauce übergiessen.



Creux du Van – ein Amphitheater der Natur.

Creux-du-Van – un amphithéâtre naturel. (Bild/Photo: Patrick Nouhailler/Creative Commons)

## Vielfältige Ausflugsregion

An den beiden L'Aubier-Hotelstandorten Montezillon und Neuenburg befinden sich die Gäste in einer sehr attraktiven und vielfältigen Ausflugsregion.

Wandern Sie gerne? Geben Sie in Ihrer Suchmaschine folgende Stichworte ein: Val de Travers, Creux du Van, Tête de Ran, Areuse-Schlucht - verlockend, nicht?

Die tausendjährige Stadt Neuenburg, über der das Schloss und die Kollegiatskirche aus dem 12. Jahrhundert thronen, lädt ein zum Bummeln durch die mittelalterliche Altstadt. Und hat natürlich kulturell viel zu bieten: Das Museum für Kunst und Geschichte (Palais des Beaux-Arts) zum Beispiel oder das Centre Dürrenmatt. Im nahen Hauterive befindet sich das Laténium, das grösste Ar-

chäologiemuseum der Schweiz, das sich besonders auch für einen Besuch mit Kindern empfiehlt: Die Kleinen können selber spannende Aufgaben lösen und Experimente durchführen.

Der See reizt zum Bade - oder zu einer Schifffahrt in eines der malerischen Winzerdörfer, vielleicht zur Drei-Seen-Rundfahrt auf dem Neuenburger-, dem Bieler- und dem Murtensee.

### › Weitere Informationen und Vorschläge:

- [www.j3l.ch](http://www.j3l.ch)
- [www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com) → Reiseziele → auf der Schweizerkarte «Jura & Drei-Seen-Land» anklicken.
- [www.wanderungen.ch](http://www.wanderungen.ch) → Regionen auswählen

## Kontakt, Anfahrt

### › Öko-Hotel L'Aubier

Les Murailles 5  
2037 Montezillon  
Tel. 032 732 22 11  
E-Mail [contact@aubier.ch](mailto:contact@aubier.ch)  
[www.aubier.ch](http://www.aubier.ch)

### › Café-Hotel bio

rue du Château 1  
2000 Neuenburg  
Tel. 032 710 18 58  
E-Mail [lecafe@aubier.ch](mailto:lecafe@aubier.ch)  
[www.aubier.ch](http://www.aubier.ch)

› Das Öko-Hotel in Montezillon ist nicht gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erschlossen. Dank einem Vertrag mit einem Taxiunternehmen ist die 15-minütige Fahrt nach Neuenburg aber für günstige Fr. 15.- zu haben. Näheres unter [www.aubier.ch](http://www.aubier.ch) → Montezillon → Anfahrt

**CUISINE.** La cuisine de l'éco-hôtel L'Aubier à orientation biodynamique au-dessus du lac de Neuchâtel est la «cuisine «Contributions» de l'année» 2019. Voici la recette de mai: Carré d'agneau aux asperges du pays. Bonne cuisine et bon appétit!

# La recette de l'Aubier

*Pour six personnes*

## Ingrédients

- 1 kg de carré d'agneau (6 pièces d'env. 160 g)
- 50 g de beurre
- Brins de romarin
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- 1 dl de vin blanc

## Garnitures

- 1 kg de pommes de terre Charlotte
- 1 kg asperges du pays
- Fleurs de sel
- 50 g de beurre
- 1 dl huile de tournesol
- Sel et poivre

## Préparation

Eplucher et couper les pommes de terre en cubes. Les cuire fermes et laisser refroidir. Les faire ensuite sauter dans une poêle bien chauffée avec de l'huile de tournesol, rajouter 50 g de beurre lorsqu'ils sont bien rissolés et mettre de côté.

Cuire les asperges al dente (croquantes), les refroidir et les réserver avec un filet d'huile d'olive et une pincée de fleurs de sel.

Chauffer une sauteuse ou une poêle, ajouter de l'huile d'olive et faire revenir les racks d'agneau sur les deux faces. Incorporer le beurre, saler, poivrer et baisser le feu. Arroser la viande avec le jus de cuisson (cuisson rosée conseillée). Réserver la viande dans une feuille d'aluminium.

Retirer la matière grasse de la poêle. Ajouter le romarin, déglacer au vin blanc et à l'eau et réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

Réchauffer les garnitures et dresser le plat. Napper la viande de sauce.

## Contact, accès

- › Éco-Hôtel L'Aubier  
Les Murailles 5  
2037 Montezillon



Carré d'agneau aux asperges du pays à la mode de l'Aubier.

Lammcarré mit grünen Spargeln à la mode de l'Aubier.

(Bild/Photo: Christoph Cordes)

## Région avec diverses possibilités d'excursions

Sur les deux sites hôteliers de L'Aubier de Montezillon et de Neuchâtel, les clients se retrouvent dans une région d'excursions très attractive et variée.

Aimez-vous la randonnée pédestre? Saisissez les mots-clés suivants dans votre moteur de recherche: Val de Travers, Creux-du-Van, Tête-de-Ran, Gorges de l'Areuse – tentant, n'est-ce pas?

La ville millénaire de Neuchâtel, dominée par le Château et la Collégiale du XIIe siècle, invite à flâner dans la vieille ville médiévale. Et bien évidemment elle est riche en sites culturels: par exemple le musée d'histoire et d'art dit Palais des Beaux-Arts ou le Centre Dürrenmatt. Le Laténium, le plus grand musée archéologique de Suisse, se trouve à Hauterive, à proximité, et vaut particulièrement la

peine d'être visité avec des enfants: Les bambins peuvent résoudre des tâches passionnantes et faire des expériences eux-mêmes.

Le lac invite à la baignade – ou à une croisière en bateau dans l'un des pittoresques villages vigneron, peut-être à une croisière des 3 lacs pour découvrir les lacs de Bienne, de Neuchâtel et de Morat.

› Informations et propositions complémentaires:

[www.j3l.ch](http://www.j3l.ch)

[www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com) → Destinations → cliquer sur la carte de la Suisse «Jura & Trois-Lacs».

[www.wanderungen.ch](http://www.wanderungen.ch) → Les régions

Tél. 032 732 22 11

Courriel [contact@aubier.ch](mailto:contact@aubier.ch)

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

› Café-Hôtel bio

Rue du Château 1

2000 Neuchâtel

Tél. 032 710 18 58

Courriel [lecafe@aubier.ch](mailto:lecafe@aubier.ch)

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

› L'éco-hôtel à Montezillon n'est pas bien desservi par les transports publics. Grâce à un contrat conclu avec une entreprise de taxis, le trajet de 15 minutes de la gare de Neuchâtel à L'Aubier ou vice versa est cependant possible pour CHF 15.00. Voir [www.aubier.ch](http://www.aubier.ch) → Montezillon → Accès



**GARTEN.** Die biodynamische Gärtnerei Artha Samen beteiligt sich an einem vom Bundesamt für Landwirtschaft getragenen Aktionsplan zur Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen. Gärtnermeister Jürg Hädrich berichtet von der letztes Jahr durchgeführten Sichtung von 35 Lattichsorten.

# Lattich sichten – und sichern

**Jürg Hädrich** | Der Sichtungs- und Schaugarten auf dem Schwand bei Münsingen ist ein Projekt von Artha Samen, unterstützt durch das Bundesamt für Landwirtschaft.\* Dieses Projekt soll dazu beitragen, die genetischen Ressourcen von Gemüse in der Schweiz sicherzustellen. Während der Versuchsperiode 2018 wurden auf dem Schwand 35 Lattichsorten gesichtet.

Wahrscheinlich stammt die Gruppe der Kopfsalate (*Lactuca sativa* var. *capitata*) vom wilden Lattich oder Stachel-Lattich (*Lactuca serriola*) ab, der im Mittelmeergebiet, in Nordafrika und von Vorderasien bis nach Nordindien heimisch ist. Bereits in der Antike wurde die borstig behaarte und einen bitteren Milchsaft

\* Der Nationale Aktionsplan zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (NAP-PGREL) wurde 1997 vom Bundesrat verabschiedet. Der NAP-PGREL setzt den entsprechenden globalen Aktionsplan der UNO-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO in der Schweiz um. Weitere Informationen: [www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch) → im Suchfeld NAP-PGREL eingeben

absondernde Pflanze kultiviert und als Genussmittel verwendet.

Der Römische Salat (*Lactuca sativa* var. *longifolia*) bildet längliche Blätter aus, die nach Art des Schnittsalates locker nebeneinanderstehen und zusammengebunden werden, um durch die so eintretende Bleichung den bitteren Geschmack zu mildern.

Die Sichtung wurde auf dem mittelschweren, sandigen Lehmboden des Schwand bei Münsingen durchgeführt. Pro Sorte wurden 50 Jungpflanzen auf drei Laufmetern in vier Reihen kultiviert. Die eine Fläche gemäss Sortentabelle der Nummerierung folgend, die Wiederholung nach dem Zufallsprinzip. Die Bedingungen für die Pflanzung und das anschliessende Aufwachsen waren gut, ab Mitte der Kulturdauer etwas trocken.

Die heute im Handel üblichen Sorten müssen nicht mehr wie früher zusammengebunden werden, da sie selbstschliessend sind. In der Romandie erfreut sich der Lattich grosser Beliebtheit. In der Deutschschweiz fristet er zu Unrecht ein Schattendasein. Seine Vorzüge sind sehr beachtlich, einerseits in der

Kultivierung: Der Lattich ist wesentlich weniger anfällig auf Schädlinge und Pilzkrankheiten als der Kopfsalat. Andererseits diätetisch: Sein gesundes Grün enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Stammt er aus einer sortenechten Linie und sind seine Vitalkräfte voll intakt, eignet er sich bestens zum Verzehr als Salat oder – kurz in Salzwasser oder Bouillon blanchiert – als Gemüse. Geschmacklich gibt er einiges mehr her als der etwas langweilige Kopfsalat. Ein Gemüse, meine ich, das es noch zu entdecken gilt.

Die Vielfalt im Blatt ist erstaunlich: Sie reicht von satten grünen, blaugrünen über kräftig rote bis hin zu gefleckten oder zart hellgrünen Sorten. Hier einige Beispiele: Forellenschluss, Laitue de Morges, Blonde hative, Brune de Genève, St-Blaise, Teufelsohren und der winterfeste Rote Winterlattich.

› Dieses Jahr findet eine Rosenkohl-sichtung statt. Alle Ergebnisse der vergangenen Sichtungen finden Sie auf der nationalen Datenbank [www.bdn.ch](http://www.bdn.ch).



Lattich Brune de Genève.  
Laitue brune de Genève.



Roter Winterlattich.  
Laitue rouge d'hiver.



Lattich de Morges.  
Laitue de Morges.



**JARDINAGE.** L'entreprise de semences et de plants Artha Samen participe à un plan d'action pour la conservation des ressources phylogénétiques placé sous l'égide de l'Office fédéral de l'agriculture. Le maître-jardinier Jürg Hädrich raconte l'examen visuel de 35 variétés de laitue réalisé l'an dernier.

# Examiner et pérenniser la laitue

**Jürg Hädrich** | Le jardin d'examen visuel et de démonstration de l'école du Schwand à Münsingen est un projet porté par Artha Samen et soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture.\* Ce projet entend contribuer à préserver les ressources génétiques des légumes en Suisse. Durant la période d'essai 2018, on a dénombré 35 variétés de laitue au Schwand.

La laitue sauvage, ou laitue scariola (*Lactuca serriola*), indigène en Méditerranée, en Afrique du Nord, en Asie Mineure et jusqu'en Inde du Nord, est, en toute vraisemblance, l'ancêtre du groupe des laitues cultivées (*Lactuca sativa* var. *capitata*). Dans l'Antiquité déjà, la plante à poils glanduleux sécrétant une sève lai-

teuse (latex) amère était cultivée et utilisée comme produit d'agrément.

La laitue romaine (*Lactuca sativa* var. *longifolia*) forme des feuilles allongées qui, à la façon de la laitue à tondre, se serrent de manière lâche et qui sont ficelées pour adoucir le goût amer par le blanchiment ainsi causé.

L'examen visuel a été réalisé sur un sol argileux-sableux moyennement lourd du Schwand à Münsingen. Pour chaque variété, 50 jeunes plants ont été cultivés sur trois mètres linéaires en quatre rangées. L'une des parcelles selon le tableau des variétés suivant la numérotation, la parcelle répétée selon le principe du choix aléatoire. Les conditions de plantation et de croissance subséquente ont été bonnes, à partir de la moitié de la durée de culture la météo a été un peu sèche.

Les variétés courantes dans le commerce aujourd'hui n'ont plus besoin d'être ficelées comme jadis, car elles forment un cœur. En Suisse romande, la laitue est très prisée. En Suisse alémanique, elle mène à tort une vie dans l'ombre. Ses atouts sont très considérables, d'une part au niveau de sa culture: La laitue est considérablement moins sensible aux

parasites et maladies cryptogamiques que la salade pommée. D'autre part au niveau diététique: Son vert sain contient de précieuses vitamines et minéraux. Si elle provient d'une lignée possédant l'identité variétale et si ses forces vitales sont pleinement intactes, elle convient à merveille à la consommation comme salade ou - blanchie brièvement dans de l'eau salée ou du bouillon - comme légume. Sa saveur gustative est nettement supérieure à celle assez ennuyeuse de la salade pommée. Un légume qui à mon avis reste à découvrir.

La feuille présente une diversité de coloration étonnante: selon la variété, elle va d'un vert profond à un vert clair ou une coloration panachée en passant par un bleu-vert et un rouge vif. Voici quelques exemples: Queue de truite (Chicon panaché), Laitue de Morges, Blonde hâtive, Brune de Genève, St-Blaise, Rouge Oreilles du Diable et la laitue résistant au froid Rouge d'hiver.

➤ Cette année a lieu un examen visuel des choux de Bruxelles. Vous trouverez tous les résultats des examens visuels passés dans la base de données nationale [www.bdn.ch](http://www.bdn.ch).

\* Le Conseil fédéral a approuvé en 1997 le Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA). Le PAN-RPGAA met en œuvre le plan d'action mondial correspondant de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en Suisse.

Pour en savoir plus: [www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch) → taper PAN-RPGAA dans le champ de recherche



Lattich F Laitue queue de truite.  
Lattich Forellenschluss.



Lattich St-Blaise.  
Lattich St-Blaise.



Lattich rouge oreilles du diable.  
Lattich Teufelsohren.

(Bilder/Photos: Maya Muralt und Jürg Hädrich)

**KOSMOS.** Am Nachthimmel stehen im Mai Jupiter und Saturn nahe beisammen. So wird das unterschiedliche Licht, das sie verströmen, gut wahrnehmbar. Oberhalb und unterhalb des Jupiter bilden die Sternbilder Asklepios und Skorpion einen starken Kontrast von Leben und Tod. Am Morgenhimmel hingegen scheint Venus unbeirrt und stetig in gleichbleibender Höhe dahinzuziehen.

# Die Treue von Venus

**Wolfgang Held** | Im Mai steigt gegen Mitternacht Jupiter über den südöstlichen Horizont. Etwa zwei Stunden später folgt ihm Saturn. Weniger als 30 Grad trennen nun die beiden Planetenriesen voneinander, sodass die Verschiedenheit ihres Lichtes immer deutlicher ins Auge fällt. Jupiter hat einen dominanten weiss strahlenden Glanz, Saturn leuchtet in mildem Gelb.

Wie die zwei Seiten der Seele erscheint dieses Doppelgestirn. Die Seele kann sich tätig nach aussen richten und sie kann empathisch die Welt aufnehmen. Urteilskraft und Sensibilität, diese zwei Seiten der menschlichen Seele, erscheinen so im unterschiedlichen Licht von Jupiter und Saturn. Im Laufe des Sommers werden sich die beiden Wandler wieder etwas weiter voneinander entfernen, um sich dann im Winter erneut enger aufeinander zuzubewegen. Es ist ein pulsierender Atem, der die beiden Planeten bis zu ihrer grossen Konjunktion am 21. Dezember zueinanderführt. Der farbliche Gegensatz von Jupiter und Saturn spiegelt sich auch im Tier-

kreishintergrund. Während unter Jupiter sich die dynamische Gestalt des Skorpions schlängelt, thront darüber die ruhige raumbildende Gestalt des Asklepios oder Schlangenträgers. Wir sehen hier die einzige Tierkreisregion, in der zwei Bilder sich das Feld teilen und mit der Polarität von Tod (Skorpion) und neuem Leben (Asklepios) ein spannungsreiches Feld erzeugen.

Wie ruhig wirkt demgegenüber der Morgenhimmel: Venus zieht dort seit Frühlingsanfang in gleichbleibender Höhe über die Landschaft. In der Dämmerung kann man sie ständig über dem Horizont bewundern. Nur Venus und Mars, die beiden Nachbarn der Erde, vermögen in solcher Kontinuität sich zum Horizont zu stellen.

Obwohl sich jetzt im Frühling und werdenden Sommer der Zeitpunkt des Sonnenaufgangs um Stunden verschiebt, behält Venus ihre Stellung bei. Erst im Juli beendet sie ihren parallelen Lauf am Horizont und zieht in den Glanz der Sonne, sodass sie Mitte des Monats vom Morgenhimmel sich verabschie-

det. Die gleichbleibende Höhe von Venus ist möglich, weil sich zwei Bewegungen ausgleichen: Venus wandert im Tierkreis zwar auf die Sonne zu, aber zugleich hebt sich die Tierkreisebene über der Landschaft. Vergleichbar den widerstreitenden Gefühlen, die in der Seele dann ihren Ausgleich finden und so Treue und Beständigkeit möglich machen, scheint Venus ruhig über dem Horizont zu verharren, was durch gegenläufige Bewegungen im Hintergrund möglich wird.

Das veranschaulicht zugleich, was im Leben das Gleichgewicht bedeutet. Während für die Materie Gleichgewicht die statische Ruhe bedeutet, erzeugt das Leben im Wechsel von Systole und Diastole, von Ein- und Ausatmen, von Erwärmung und Abkühlung seine Mitte, sein Gleichgewicht. Das Gleichgewicht des Lebens ist immer ein dynamisches, ein prozessuales. Ein solches lebendiges Gleichgewicht zeigt nun Venus am Morgenhimmel.



**COSMOS.** En mai, les planètes Jupiter et Saturne sont proches l'une de l'autre dans le ciel nocturne. Ainsi, la lumière différente qu'elles émettent devient clairement perceptible. Au-dessus et en dessous de Jupiter, les constellations Ophiuchus et Scorpion forment un fort contraste entre la vie et la mort. Dans le ciel du matin, par contre, Vénus semble se déplacer imperturbablement à une hauteur constante.

## La fidélité de Vénus

**Wolfgang Held** | En mai, vers minuit, Jupiter s'élève au-dessus de l'horizon sud-est. Environ deux heures plus tard, Saturne suit sur ses pas. Moins de 30 degrés séparent maintenant les deux géants planétaires l'un de l'autre, de sorte que la différence de leur lumière saute de plus en plus à l'œil. Jupiter a une lueur blanche dominante, Saturne brille d'un jaune doux.

Ces deux planètes ont l'air d'être soudées, elles apparaissent comme les deux faces de l'âme. L'âme peut se diriger activement vers l'extérieur et s'imbiber du monde avec empathie. Jugement et sensibilité, ces deux faces de l'âme humaine, apparaissent ainsi dans la lumière différente de Jupiter et de Saturne. Au cours de l'été, les deux astres orbitant s'éloignent à nouveau un peu plus l'un de l'autre pour se rapprocher à nouveau en hiver. C'est un souffle à pulsation qui rapproche les deux planètes jusqu'à ce qu'elles soient réunies dans leur grande conjonction le 21 décembre.

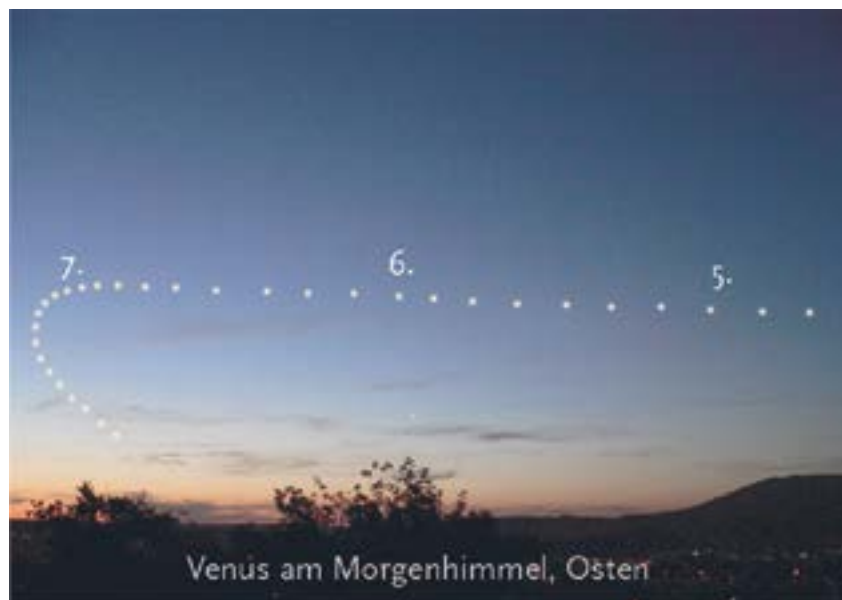
Le contraste des couleurs de Jupiter et Saturne se reflète également sur le fond du zodiaque. Tandis que sous Jupiter se tortille la figure dynamique du Scorpion, au-dessus d'elle trône la silhouette silencieuse d'Ophiuchus ou du Serpente qui donne une forme à l'espace. Nous voyons ici la seule zone du zodiaque dans laquelle deux constellations se partagent le champ et créent un champ chargé de tension avec la polarité de la mort (Scorpion) et de la vie nouvelle (Ophiuchus).

En revanche, comme semble calme le ciel du matin: Vénus s'y déplace dans le paysage à altitude constante depuis le début du printemps. À l'aube, on peut constamment l'admirer au-dessus de l'horizon. Seules les planètes Vénus et Mars, les deux voisines de la Terre, sont capables de se positionner vers l'horizon dans une telle continuité.

Bien que le moment du lever du soleil se décale de plusieurs heures au printemps et au début de l'été, Vénus conserve sa position. Ce n'est qu'en juillet qu'elle ter-

mine sa course parallèle à l'horizon et qu'elle se dirige vers la lueur du soleil, prenant congé du ciel du matin au milieu du mois. La hauteur constante de Vénus est possible parce que deux mouvements s'équilibrent: Vénus se déplace dans le zodiaque certes vers le soleil, mais en même temps le plan du zodiaque se dresse au-dessus du paysage. Tout comme les sentiments conflictuels qui trouvent alors leur équilibre dans l'âme et rendent ainsi possible la fidélité et la stabilité, Vénus semble rester calmement stationnaire au-dessus de l'horizon, ce qui est rendu possible par des mouvements opposés en arrière-plan.

Cela illustre également ce que signifie l'équilibre dans la vie. Alors que pour la matière l'équilibre signifie calme statique, la vie crée son centre, son équilibre, dans l'alternance des systoles et des diastoles, dans l'inspiration et l'expiration, dans le réchauffement et le refroidissement. L'équilibre de la vie est toujours dynamique et relève toujours d'un processus. Vénus présente maintenant dans le ciel du matin un tel équilibre.



**BETRACHTUNG.** In unseren Breitengraden fallen Auffahrt und Pfingsten in die Frühlings- und frühe Sommerzeit. Jetzt erwachen und offenbaren sich die Kräfte, die die Natur im Winter aufgenommen hat. Wie die Natur stehen wir Menschen im Kräftefeld zwischen Erde und Kosmos. Die Kräfte des Kosmos wecken die Kräfte der Natur und die Kräfte unseres Geistes.

# Pfingsten – Natur- und Geistgewalten

**Susanna Küffer** | In den Spätfrühling, Frühlings- und Sommer fallen die zwei christlichen Feiertage Auffahrt und Pfingsten. Sie verlaufen ohne äussere Festivitäten, wir feiern sie weniger bewusst als Weihnachten und Ostern. Das ist auch verständlich, denn die Geburt Jesu Christi an Weihnachten und sein Tod an Karfreitag sind «physische» Ereignisse, sie sind nachvollziehbar, für uns Menschen verständlich. Die Geschehnisse an Auffahrt und Pfingsten hingegen liegen nicht innerhalb des menschlichen Erfahrungsbereichs.

Es ist schwierig zu erfassen, dass der auferstandene, physisch nicht sichtbare Christus, der nur von den Jüngern noch erlebt werden kann, an Auffahrt in die Himmel entwindet. Und dass zehn Tage später die Jünger hohe geistige Fähigkeiten empfangen, welche in der Bibel als «Feuerzungen wie Flammen» geschildert werden, die sich auf ihre Häupter senkten.

In der nördlichen Hemisphäre liegen die beiden Feiertage Auffahrt und Pfing-

ten zwischen der Tagundnachtgleiche und dem längsten Tag, zwischen dem Frühlings- und dem Sommerbeginn, zwischen der ersten Blühphase und den ersten reifen Früchten. In diesen drei Monaten zeigt die Natur jedes Jahr von Neuem ihre Fülle an Kräften, an Schönheit, an Weisheit. Denken wir nur an das morgendliche grosse, vielseitige, freudige Konzert der Vögel, an die Blütezeit der Bäume mit den vielen verschiedenen zarten Farben, an das Grün der Laubbäume, das sich vom hellen, durchsichtigen Gelbgrün zum kräftigen Dunkelgrün wandelt. Nicht zu vergessen die Blutbuche: Wenn die Sonne in den ersten Tagen nach der Entfaltung der Blätter ins Laub scheint, strahlt der Baum in feurigem Rot, verströmt Kraft und Freude.

Was die Natur im Winter an Kräften gesammelt hat, das verströmt sie in diesen drei Monaten. Auf den Wiesen und Weiden wächst das Gras, das frische Futter für die Tiere, in hellem Grün, durchsetzt von vielen Blumen. Es sprosst das Ge-

treide, aus den Blüten der Fruchtbäume erstet die Fruchtbildung. Die Gärtner sind fleissig am Ernten der ersten Salate und Frühlingsgemüse und säen und setzen, was im Verlaufe des Sommers und Herbstes geerntet werden kann und uns Menschen ernähren wird.

Wenn wir von Naturgewalten sprechen, dann denken wir meistens an Stürme, an Überschwemmungen, an Lawinen. Selten sprechen wir von Naturgewalten, wenn wir an den Frühling und die Zeit bis zur Sonnenwende denken. Es ist das Zusammenspiel zwischen Erde und Kosmos, welches in der Natur diese Kräfte, diese Gewalten, für Blüte, Wachstum und Reifebeginn zur Entfaltung bringt. Wir Menschen stehen ebenfalls in dieser Spannung zwischen Erde und Kosmos, wir sind Teil der Erde, sind aber auch Teil des Kosmos. Die Erde trägt uns, der Kosmos befeuert uns, entfaltet in uns die Kräfte des Geistes. Es sind die gleichen Kräfte, welche die Jünger an Pfingsten empfangen haben. Es sind die Kräfte der flammenden Feuerzungen.



Geballte Kraft des Frühlings: Magnolienknospe.

La force concentrée du printemps: un bourgeon de magnolia.



Entfaltete Kraft des Frühlings: Magnolienbaum in Blüte.

La puissance déployée du printemps: arbre de magnolia en fleurs. (Bilder/Photos: Markus Bär)



**CONTEMPLATION.** Sous nos latitudes, l'Ascension et la Pentecôte coïncident avec le printemps et le début de l'été. Maintenant s'éveillent et se manifestent les forces que la nature a accumulées pendant l'hiver. Comme la nature, nous, les humains, nous nous trouvons dans le champ de forces entre la terre et le cosmos. Les forces du cosmos réveillent les forces de la nature et les forces de notre esprit.

# La Pentecôte – forces naturelles et spirituelles

**Susanna Küffer** | À la fin du printemps/ au début de l'été, les deux fêtes chrétiennes de l'Ascension et de la Pentecôte sont au rendez-vous. Elles se déroulent sans festivités extérieures, nous les célébrons moins consciemment que Noël et Pâques. C'est aussi compréhensible, vu que la naissance de Jésus-Christ à Noël et sa mort le Vendredi Saint sont des événements «physiques», ils sont intelligibles, compréhensibles pour nous humains. Par contre, les événements liés à l'Ascension et à la Pentecôte ne sont pas du domaine de l'expérience humaine.

Il est difficile de comprendre que le Christ ressuscité, physiquement invisible, qui ne peut encore être perçu que par ses disciples, disparaît à l'Ascension par son élévation au ciel. Et que dix jours plus tard, les disciples reçoivent de hautes capacités spirituelles décrites dans la Bible comme «des langues, semblables à des langues de feu» qui descendirent sur chacun d'eux.

Dans l'hémisphère nord, les deux jours fériés Ascension et Pentecôte tombent sur une date placée entre l'équinoxe du printemps et la journée la plus longue de l'année, entre le début du printemps et le début de l'été, entre la première phase de floraison et les premiers fruits mûrs. Pendant ces trois mois, la nature montre chaque année son abondance de forces, de beauté et de sagesse. Il suffit de penser au grand concert des oiseaux varié et joyeux du matin, à la floraison des arbres aux couleurs délicates et variées, au vert des arbres à feuilles caduques, qui passe d'un vert jaune clair et transparent à un vert foncé intense. N'oublions pas non plus le hêtre pourpre (le fau): Quand le soleil brille dans les feuilles dans les premiers jours après que celles-ci se sont

déployées, l'arbre brille en rouge feu, en exhalant puissance et joie.

Ce que la nature a accumulé en forces durant l'hiver, elle l'exhale en ces trois mois. Sur les prairies et les pâturages, l'herbe pousse, le fourrage frais pour les animaux, dans un vert vif, entrecoupé de nombreuses fleurs. Les céréales poussent, les fleurs des arbres fruitiers passent à la fructification. Les jardiniers sont occupés à récolter les premières salades et légumes de printemps et à semer et planter ce qui peut être récolté pendant l'été et l'automne et ce qui nourrira nous les humains.

Lorsque nous parlons de forces naturelles, nous pensons en général aux tempêtes, aux inondations, aux avalan-

ches. Nous ne parlons que rarement de forces naturelles lorsque nous pensons au printemps et à la période qui s'étale jusqu'au solstice d'été. C'est l'interaction entre la Terre et le cosmos qui libère dans la nature ces forces, ces puissances nécessaires à la floraison, la croissance et le début de la maturation (fructification). Nous les humains sommes aussi dans cette tension entre la Terre et le cosmos, nous faisons partie de la Terre, mais nous faisons aussi partie du cosmos. La Terre nous porte, le cosmos nous inspire de l'ardeur et déploie en nous les forces de l'esprit. Ce sont les mêmes forces que celles reçues par les apôtres à la Pentecôte. Ce sont les forces dégagées par les langues de feu enflammées.



Le hêtre pourpre en avril.

Blutbuche im April.

(Bild/Photo: H.J. Heer)

# KURZPROTOKOLLE

## Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft

*Kurzprotokoll der Vorstandssitzung des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft vom 6. März 2019*

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

### 1. Schwerpunktthema Bodenfruchtbarkeit

Nach der Festlegung der Kernthemen an der Klausur vom 25./26. Januar hat sich der Vorstand entschieden, im laufenden Jahr am Thema Bodenfruchtbarkeit zu arbeiten. Dabei werden die biologisch-dynamische Bewirtschaftung, die Kreisläufe auf den Betrieben sowie weitere Themen und Zusammenhänge erörtert und hinterfragt, der Bedarf an Optimierung diskutiert. In der Aprilsitzung wird der Vorstand diese Arbeit mit dem Thema Kreisläufe aufnehmen.

### 2. Hauptversammlung 2019

Die Hauptversammlung 2019 des Vereins findet am Sonntag 7. Juli statt. Der Ort ist noch nicht bekannt. Neu wird die Hauptversammlung über einen ganzen Tag abgehalten. Dies weil den letzten Jahren der Zeitplan nie eingehalten werden konnte. Ebenfalls neu ist, dass per Brief nur noch die Einladung versandt wird. Die Unterlagen zur Hauptversammlung kann sich jedes Mitglied selber herunterladen und ausdrucken oder bei der Geschäftsstelle die ausgedruckten Unterlagen anfordern. So können wir die natürlichen und finanziellen Ressourcen etwas schonen.

*Der Vorstand des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, 12. März 2019*

*Kurzprotokoll der Vorstandssitzung des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft vom 10. April 2019*

### 1. Poolvertrag

Der Schweizerische Demeter-Verband, in dessen Vorstand auch Produzierende Einsitz haben, hat seine Organisation und die Zusammenarbeit mit dem Ver-

ein, der IG Verarbeitung und Handel und dem Schweizerischen Konsumenten Verband im sogenannten Poolvertrag geregelt.

Dieser Poolvertrag wurde nach gut 20 Jahren komplett überarbeitet. Einge- führt wird zum Beispiel eine Mitglieder- versammlung und ein neues Wahlver- fahren.

### 2. Biologisch-dynamische Ausbildung Schweiz

Im Mai wird eine Sitzung stattfinden, an der sich der Vereinsvorstand und die Leitung der biologisch-dynamischen Ausbildung Schweiz über diverse strate- gische Traktanden austauschen. Unter anderem wird es um den Sitz der Schule, die kommende Generation von Schullei- terinnen und Schulleitern und den Ein- führungskurs gehen.

*Der Vorstand des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, 16. April 2019*

## Schweizerischer Demeter-Verband

*Kurzprotokoll der Vorstandssitzung des Schweizerischen Demeter-Verbandes vom 3. April 2019*

### 1. Verbandsarbeit

Der Jahresbericht erscheint dieses Jahr in einem neuen Format, die Menschen sollen hierbei im Zentrum stehen. Er wird mit dem HV-Versand an alle Pro- duzentinnen und Produzenten ver- schickt, ansonsten wird er elektronisch verteilt.

Die Rechnung des Verbandes wird vor- läufig verabschiedet. Wegen einmaliger Bereinigungen sieht die Rechnung nicht mehr so positiv aus wie im Januar erwar- tet, trotzdem wird ein Betrag von 20'000 Franken an den Verein überwiesen.

### 2. Markenschutzkommission und Markenförderungskommission

Die Grundsätze der Zusammenarbeit mit Detailhändlern wurden angepasst. Neu müssen Detailhändler mit einem Gesamtumsatz ab 50 Millionen Franken einen Vertrag zur Nutzung der Marke Demeter abschliessen, wenn sie Deme- ter-Produkte verkaufen. Bisher lag diese Grenze bei 5 Millionen Franken Ge- samtumsatz. Das Dokument wird verab- schiedet und ist zugänglich unter [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) → Bauern und Verarbeiter →

Richtlinien, Merkblätter, Formulare → Verarbeitung, Handel.

Zum assoziativen Arbeiten im Rahmen des Kartellrechts wurde ein Merkblatt erstellt, welches am selben Ort veröf- fentlicht wird.

Die soziale Charta soll durchleuchtet werden, aber zuerst braucht der Vor- stand einen Überblick über alle gelten- den Dokumente. Es wird festgehalten, dass Fairtrade-Kriterien sehr wichtig sind.

### 3. Demeter International (DI)

Im Standards Committee (SC) von De- meter International (DI) arbeitet Betti- na Holenstein mit. Das SC überarbeitet derzeit seine Richtlinien komplett und wird dieses Jahr viele Motionen an die Mitgliederversammlung richten. Im International Marketing Committee (IMC) ist Aline Haldemann Mitglied. Das IMC erarbeitet eine «Toolbox» mit verschiedenen Marketinginstrumenten für einen einheitlichen Auftritt von De- meter in den verschiedenen Ländern. Die Nutzung dieser Toolbox wird frei- willig sein, sie ist als Unterstützung vor allem für kleine Länder gedacht.

Die Mitarbeit in den Kommissionen von DI ist für beide Seiten ein Gewinn: Der Input der Schweiz ist gefragt und ge- schätzt und wir sind besser informiert und involviert.

Die Struktur von DI wird überarbeitet, es ist angedacht, dass sich DI mit IBDA (Internationaler biologisch-dynami- scher Verein) zusammenschliesst und eine neue, umfassende Organisation bildet.

### Nicht alles kommt (sofort) ins Protokoll

Es kommt vor, dass die Vorstände ver- trauliche Themen bearbeiten, über die sie im Kurzprotokoll nicht berichten können. Manchmal ist es auch sinn- voll, über ein Geschäft erst dann zu in- formieren, wenn die Fachgremien und Vorstände es ausdiskutiert und einen Beschluss gefasst haben.

# PROCES-VERBAUX RESUMES

## Association pour la Biodynamie

*Procès-verbal résumé de la séance du Comité de l'Association pour la Biodynamie du 6 mars 2019*

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. Thème central: La fertilité du sol

Après la définition des thèmes centraux lors de la retraite des 25 et 26 janvier, le Comité a décidé de mettre l'accent en 2019 que le thème de la fertilité du sol. Ce processus va identifier et remettre en question les caractéristiques de l'agriculture biologique-dynamique, les cycles qui régissent les fermes, mais aussi discuter des besoins d'amélioration. Le Comité prendra ce travail dans le thème des cycles à partir de sa séance du mois d'avril.

### 2. Assemblée générale 2019

L'Assemblée générale 2019 se déroulera le dimanche 7 juillet, le lieu n'est pas encore connu, l'assemblée générale se déroulera maintenant sur toute une journée parce que les calendriers et ordres du jour de ces dernières années n'ont jamais pu être respectés. Il est aussi nouveau que la lettre ne vous fasse parvenir que l'invitation, chaque membre pouvant télécharger lui-même les documents préparatoires de l'AG et les imprimer ou en demander un ou des exemplaires imprimés au secrétariat. Cela permettra de ménager un peu nos ressources matérielles et financières.

*Le Comité de l'Association pour la Biodynamie, le 12 mars 2019*

*Procès-verbal résumé de la séance du Comité de l'Association pour la Biodynamie du 10 avril 2019*

### 1. Contrat de pooling

La Fédération Demeter Suisse, dont le comité comprend aussi des producteurs, a réglé son organisation, ainsi que la collaboration avec l'Association, la CI transformation, le commerce et le Schweizerischer Konsumenten Verband

dans un contrat de pooling.

Ce contrat de pooling a été complètement révisé après une bonne vingtaine d'années. Il comprend maintenant par exemple une Assemblée générale et une nouvelle procédure de vote.

### 2. Formation professionnelle biodynamique suisse

Il y aura en mai une séance d'échanges entre le Comité de l'Association et la Direction de la Formation professionnelle biodynamique suisse au sujet de divers points stratégiques. Il s'agira en outre du siège de l'École, de la nouvelle génération des directrices et directeurs de l'École ainsi que des cours d'introduction.

*Le Comité de l'Association pour la Biodynamie, le 16 avril 2019*

## Fédération Demeter Suisse

*Procès-verbal résumé de la séance du Comité de la Fédération Demeter Suisse du 3 avril 2019*

### 1. Travail de la Fédération

Le Rapport annuel est publié cette année sous une autre forme qui doit remettre l'homme au centre. Il va être envoyé à tous les producteurs et productrices avec les documents pour l'AD, sinon il sera aussi distribué par voie électronique. Les comptes de la Fédération sont provisoirement approuvés. Ils ne sont pas aussi positifs qu'attendu en janvier à cause de changements extraordinaires, mais un montant de 20'000 francs peut quand même être versé à l'Association.

### 2. Commission de protection de la marque et Commission d'encouragement de la marque

Les principes de la collaboration avec les commerces de détail ont été adaptés. Les détaillants qui ont un chiffre d'affaire d'au moins 50 millions de francs doivent maintenant conclure un contrat d'utilisation de la marque Demeter s'ils vendent des produits Demeter. Cette limite était jusqu'ici de 5 millions de francs de chiffre d'affaires total. Le document a été promulgué et on le trouve sur [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) → Paysans & Transformateurs → Directives, aide-mémoire, formulaires → Transformation, Commerce.

Le travail associatif dans le cadre du droit sur les cartels a été défini dans un aide-mémoire qui est publié au même endroit.

La Charte sociale doit être réexaminée, mais le Comité a d'abord besoin de se faire une vue d'ensemble de tous les documents en vigueur. Il est consigné que les critères du commerce équitable sont très importants.

### 3. Demeter International (DI)

Bettina Holenstein siège au Standards Committee (SC) de Demeter International (DI). Le SC est en train de réviser complètement ses directives. Aline Haldemann fait partie de l'International Marketing Committee (IMC). L'IMC élabore une «toolbox» contenant différents instruments de marketing pour l'uniformisation des présentations de Demeter dans les différents pays. L'utilisation de cette toolbox sera facultative et avant tout conçue pour les petits pays. La collaboration dans les Commissions de DI est un gain pour tout le monde: L'input de la Suisse est demandé et apprécié, et nous sommes mieux informés et impliqués. La structure de DI sera révisée, il est par exemple possible que DI fusionne avec IBDA (Association internationale de biodynamie) pour former une nouvelle organisation plus vaste.

### Tout n'est pas (tout de suite) publié dans les procès-verbaux

Il peut arriver que les comités travaillent sur des thèmes confidentiels dont ils ne peuvent pas rendre compte dans des procès-verbaux résumés. Il est aussi quelquefois judicieux de ne donner des informations sur un thème qu'une fois que les instances spécialisées et les comités en ont discuté et ont pris une décision.

*Traduction: Manuel Perret*



## FORUM

### Leserbriefe

#### Varianten zur Herstellung des Baldrianpräparats

*Zum Leserbrief «Muss das Baldrianpräparat im Halbschatten reifen?» von Walter Stappung in «Beiträge» 2/19*

Im Landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner steht zum Baldrianpräparat: «Überwindet man sich dann noch und presst (...) die Blüten von Valeriana officinalis, von Baldrian, aus und verdünnt dasjenige, was man da herauspresst, sehr stark - man kann das ja jederzeit machen und dann die Sache aufheben, namentlich, indem man zum Verdünnen warmes Wasser anwendet (...)»

Das sind sehr rudimentäre Angaben, die in der praktischen Umsetzung verschieden gehandhabt werden. Eine Möglichkeit zur Saftgewinnung ist folgende: An einem sonnigen Tag, kurz vor dem Mittag und am Nachmittag, werden die voll aufgeblühten Blüten geerntet, kurz im Schatten ausgelegt, damit sich die vielen kleinen Käfer aus den Blüten retten können. Zum Zerkleinern danach dient ein Fleischwolf oder eine Gemüseraffel. Je nach Saftigkeit der Blüten kann dieses Mus mit wenig gutem Wasser verdünnt werden. Anschliessend pressen wir die Flüssigkeit ab oder wir lassen das Gemenge ein paar Tage stehen, bis es zu duften beginnt, und pressen erst dann ab. Dieser Saft macht eine Gärung durch. Damit diese in die gewollte Richtung verläuft, kann man etwas Milchsäure in Form von Molke beigegeben. Der Saft wird in Flaschen abgefüllt, aber noch nicht fest verschlossen, bis sich die Gärung stabilisiert hat. Damit bei der Lagerung danach keine Schimmelbildung entsteht, sollen die Lagergefässe immer randvoll sein. Das gelingt, wenn wir nach der Gärphase das Baldrianpräparat in kleine Portionenföschchen abfüllen oder wenn wir nach jedem Gebrauch den Restsaft umfüllen oder mittels einer kleinen Flaschenvakuumpumpe\* die Luft aus dem Föschchen ziehen. Ein gelungener Saft ist zwei bis drei Jahre haltbar - solange er den typischen Baldrianduft behält und nicht stinkt.

Eine zweite Variante, das Baldrianpräparat herzustellen, kommt von Alex Po-

\* erhältlich im Haushaltwarenhandel



Barbara Steinemann stellt oder hängt das Baldrianpräparat für einige Tage bis zwei Wochen zum Reifen in den Halbschatten. Walter Stappung sagt, er habe mit reinem Pressen die besten Erfolge erzielt.

Barbara Steinemann place ou suspend la préparation Fleurs de valériane à la pénombre pendant quelques jours à deux semaines. Walter Stappung dit qu'il a obtenu les meilleurs résultats avec le pressage pur.

(Bild/Photo: Barbara Steinemann)

dolinsky einem biodynamischen Pionier aus Australien mit einem ausgeprägten Sinn, Lebensprozesse wahrzunehmen.

Diese Variante wird in Form eines Blütenauszugs hergestellt. An einem sonnigen Tag, kurz vor dem Mittag und am Nachmittag, werden Baldrianblüten «gemolken», wie ich es gerne nenne: Ich halte mit der einen Hand eine Schüssel unter die Blüte und zupfe mit der anderen Hand leicht daran, bis sich die reifen Kronblätter lösen, die ich in der Schüssel auffange. Dabei darauf achten, dass einem nicht ein Windstoss die feinen Blütenblätter wegfeht und dass sie bei der Ernte nicht austrocknen. Danach die Blütenblätter an einem windgeschützten Ort ausbreiten, damit die Käferchen entweichen können. Anschliessend eine breithalsige Flasche zu einem Drittel mit Blütenblättern füllen, mit Wasser von guter Qualität auffüllen und die Flasche für einige Tage bis zwei Wochen in den Halbschatten stellen oder hängen, damit der Auszug reifen kann. Einmal pro Tag bewege ich die Flaschen hin und her, damit die Blüten sich mit dem Wasser mischen. Ein Farbwechsel ins Gelbliche zeigt die Reife an. Nun den Auszug absieben oder filtern und kleine Flaschen randvoll damit befüllen wie im Fall des Presssaftes.

Für mich gehört das Baldrianpräparat wie die anderen Präparate ausser dem Hornkiesel zur Lagerung in die Präparatekiste.

Mit den Präparaten ist es wie mit dem Düngen, zu dem Rudolf Steiner gesagt hat, man solle ein persönliches Verhältnis dazu gewinnen. Durch das Herstellen, Anwenden und Beobachten entwickeln wir für uns passende wirksame Verfahren und Techniken.

› Detaillierte Angaben zu unterschiedlichen Herstellungsweisen der biodynamischen Präparate weltweit sind zu finden im Werk «Die Düngerpräparate Rudolf Steiners» von Walter Stappung, ISBN 978-3-9521944-3-0

Barbara Steinemann, Rubigen  
Fach- und Koordinationsstelle Präparate



## FORUM

### Courrier des lecteurs

#### Variantes pour l'élaboration de la préparation Fleurs de valériane

À propos du courrier des lecteurs «La préparation Fleurs de valériane doit-elle mûrir à la pénombre?» de Walter Stappung dans «Contributions» 2/19

Dans le Cours aux agriculteurs, Rudolf Steiner écrit au sujet de la préparation Fleurs de valériane:

«Faisons encore un effort et (...) exprimons le suc des fleurs de valériane (officinale), diluons-le abondamment – ceci peut se faire à tout moment et l'on peut conserver la préparation, surtout si on a utilisé de l'eau tiède pour la dilution (...).»

Il s'agit ici d'indications très rudimentaires, qui sont traitées différemment dans leur mise en œuvre pratique. Une possibilité d'obtenir le suc est la suivante: Par une journée ensoleillée, peu avant midi et l'après-midi, les fleurs en pleine floraison sont récoltées, brièvement étalées à l'ombre pour que les nombreux petits coléoptères puissent s'échapper des fleurs. Un hachoir à viande – ou une râpe à légumes – est utilisé pour broyer les fleurs. En fonction de la jutosité des fleurs, cette bouillie peut être diluée avec un peu d'eau de bonne qualité. Ensuite, nous pressons le liquide ou nous laissons reposer le mélange pendant quelques jours jusqu'à ce qu'il commence à dégager une odeur agréable et ensuite nous

le pressons. Ce jus subit une fermentation. Pour que celle-ci se déroule dans le sens souhaité, on peut ajouter un peu d'acide lactique sous forme de petit-lait. Le jus est mis en bouteille mais n'est pas encore fermé hermétiquement tant que la fermentation n'est pas stabilisée. Afin d'éviter l'apparition de moisissures lors de l'entreposage, les récipients de stockage doivent toujours être pleins à ras bord. On réussit ce coup-là si on remplit la préparation Fleurs de valériane dans de petites bouteilles après la phase de fermentation ou si on transvase le jus résiduel après chaque utilisation ou si on aspire l'air hors de la bouteille à l'aide d'une petite pompe à vide pour bouteille\*. Un jus réussi peut être conservé pendant deux à trois ans – tant qu'il garde l'odeur typique de la valériane et qu'il ne pue pas.

Une deuxième variante pour produire la préparation Fleurs de valériane vient d'Alex Podolinsky, un pionnier de la biodynamie d'Australie qui a un sens particulier de la perception des processus de la vie.

Cette variante passe par l'élaboration d'un extrait de fleurs. Lors d'une journée ensoleillée, peu avant midi et l'après-midi, les fleurs de valériane sont «traitées», comme je l'appelle volontiers: Je tiens un bol sous la fleur d'une main et je tire légèrement sur elle de l'autre jusqu'à ce que les pétales mûrs se détachent que je recueille dans le bol. Veillez à ce que les pétales fins ne soient pas emportés par

\* disponible au commerce d'articles ménagers

une rafale de vent et qu'ils ne se dessèchent pas pendant la récolte. Étendez ensuite les pétales dans un endroit abrité du vent afin que les coléoptères puissent s'échapper. Ensuite, remplissez un tiers d'une bouteille à col large de pétales, remplissez-la d'eau de bonne qualité et placez-la ou suspendez-la à la pénombre pendant quelques jours à deux semaines pour laisser mûrir l'extrait. Une fois par jour, j'agite les bouteilles de côté et d'autre pour que les fleurs se mélangent à l'eau. Lorsque le liquide prend une couleur jaune, il arrive à maturité. Tamisez ou filtrez l'extrait et remplissez-en de petites bouteilles à ras bord, comme c'est le cas pour le suc pressé.

Je suis d'avis que la préparation Fleurs de valériane doit être stockée comme les autres préparations, sauf la silice de corne, dans la caisse de préparations.

Avec les préparations, c'est comme avec la fertilisation, au sujet desquelles Rudolf Steiner dit que l'on devrait y établir une relation personnelle. En élaborant, en appliquant et en observant, nous développons des procédures et des techniques efficaces qui nous conviennent.

► Ouvrage «Die Düngerpräparate Rudolf Steiners» (Les préparations à ajouter à la fumure de Rudolf Steiner, ISBN 978-3-9521944-3-0) de Walter Stappung fournit des informations détaillées sur les différentes manières d'élaborer les préparations biodynamiques dans le monde.

Barbara Steinemann, Rubigen  
Service de compétences et de coordination  
pour les préparations

## ACTUALITES

### AKTUELL

#### Brasser les préparations – mais comment?

Deux des préparations biodynamiques doivent être brassées: les préparations bouse de corne et silice de corne. Brassage: de quoi parle-t-on vraiment? Comment brasse-t-on pour obtenir une «profonde interpénétration» réclamée par Rudolf Steiner (Cours aux agriculteurs, quatrième conférence)?

Walter Stappung, auteur du gros bouquin «Die Düngerpräparate Rudolf Steiners» (Les préparations à ajouter à la fumure de Rudolf Steiner), s'est familiarisé avec la physique du brassage – la formation du cratère, du vortex, du bouillonnement. Dans une petite brochure illustrée



de nombreuses illustrations, il explique comment et avec quelles moyens auxiliaires le but peut être atteint.

› Stappung, Walter. Le brassage des préparations en biodynamie. Format A5, 28 pages. 2019, auto-édition. Disponible pour Fr. 10.- plus frais de port auprès de l'auteur: courriel [stappung@duengerpaeparate.ch](mailto:stappung@duengerpaeparate.ch), tél. 031 832 62 68 mb

#### Neues Bildungsheft: Bio-dynamisch – Bio-organisch

Das Bildungsheft Nr. 6 des Schweizerischen Konsumenten Verbandes informiert sehr übersichtlich und lesefreundlich darüber, wie sich die Landbaumethoden biologisch-dynamisch (Demeter) und organisch-biologisch (Knospe) entwickelten und wie sie sich unterscheiden.

Peter-Matthias Born, Geschäftsführer und ehemaliger Präsident des Konsumenten Verbandes, hat als Autor die Geschichte der beiden Bewegungen nachgezeichnet und die Unterschiede

der Methoden herausgearbeitet. Das Heft – nicht zu knapp, nicht zu umfangreich – bietet zudem Hintergrundinformationen (über den DOK-Versuch, bildschaffende Methoden, Pioniere ...) sowie Lesetipps und (Web-)Adressen zum Thema.

› Born, Peter-Matthias. Bio-dynamisch – Bio-organisch. Heft 6 Konsumenten-Bildung. Format A5, 52 Seiten, ISBN 978-3-9524237-5-2

Erhältlich für Fr. 8.- plus Versandkosten beim Konsumentenverband, E-Mail [info@konsumentenverband.ch](mailto:info@konsumentenverband.ch), [www.konsumentenverband.ch](http://www.konsumentenverband.ch), oder über den Buchhandel mb



Wir haben noch Platz für  
**3 Sömmerungsrinder**  
von ca. Mitte Mai bis  
ca. Mitte Oktober  
Demeter-Hof

Röbi und Marianne Haeni  
Steinacker  
3158 Guggisberg  
031 735 50 36  
[marianne.haeni@gmx.ch](mailto:marianne.haeni@gmx.ch)

Nous avons encore de la  
place pour  
**3 têtes de bétail  
d'estivage**

de mi-mai à mi-octobre  
environ  
Ferme Demeter  
Röbi et Marianne Haeni  
Steinacker  
3158 Guggisberg  
031 735 50 36  
[marianne.haeni@gmx.ch](mailto:marianne.haeni@gmx.ch)

### Sativa & ProSpecieRara suchen Salattester ...

#### Experimentierfreudige Hobby- und Erwerbsgärtner

haben diesen Sommer die Möglichkeit, an der Entwicklung einer neuen mehltoleranten Salatsorte für den Biolandbau mitzuwirken.

Info unter: [www.mit-vereinten-gaerten.org](http://www.mit-vereinten-gaerten.org)

## Renforcement de Demeter Suisse

### Verstärkung für Demeter Schweiz

#### Elvire Mathieu: Antenne romande

Avec l'Antenne romande, le bureau est également présent en Suisse francophone. Depuis le début 2019, Elvire Mathieu dirige en Suisse romande l'antenne du bureau. Ingénieure agronome, elle a réalisé son travail de diplôme chez le service technique et de gestion ProConseil Sàrl en 2018 sur les défis et les solutions à mettre en place pour soutenir la biodiversité en Suisse romande.

Elle a pour tâches: assistance aux productrices et producteurs, représentation de Demeter auprès d'autres organisations, soutien au développement du marché Demeter, coordination du marché et relations publiques.

› L'Antenne romande est ouverte le mardi matin et le jeudi après-midi.  
Contact: tél. 021 614 24 30,  
courriel e.mathieu@demeter.ch



(Bild/Photo: zVg)

#### Elvire Mathieu: Antenne romande

Mit der Antenne romande ist die Geschäftsstelle auch in der französischsprachigen Schweiz präsent. Elvire Mathieu leitet seit Anfang 2019 die Zweigstelle in der Romandie. Als Agraringenieurin realisierte sie 2018 ihre Diplomarbeit beim Beratungsdienst ProConseil Sàrl über die Herausforderungen und Lösungen zur Unterstützung der biodynamischen Landwirtschaft in der Westschweiz.

Ihre Aufgaben umfassen die Betreuung der Produzentinnen und Produzenten, die Vertretung von Demeter bei anderen Organisationen, die Unterstützung beim Demeter-Marktaufbau, die Marktkoordination sowie die Öffentlichkeitsarbeit.

› Die Antenne romande ist am Dienstagmorgen und am Donnerstagnachmittag erreichbar. Kontakt:  
Tel. 021 614 24 30,  
E-Mail e.mathieu@demeter.ch

#### Pascale Buser: Bereiche Marketing und Verarbeitung

Seit Anfang März 2019 unterstützt Pascale Buser die Geschäftsstelle in einem 80-Prozent-Pensum. Sie ist im Bereich Marketing und im Bereich Verarbeitung tätig. Die gelernte Lebensmitteltechnologin EFZ hat ein Bachelorstudium in Umweltingenieurwesen mit Vertiefung biologische Landwirtschaft an der ZHAW abgeschlossen. Nach ihrem Studium absolvierte Pascale Buser ein einjähriges Praktikum bei einem Regionallabel im Zürcher Oberland.

##### Wichtigste Aufgabenbereiche:

Prüfung von Lizenzgesuchen für neue Demeter-Produkte; Betreuung neuer Lizenznehmerinnen und Lizenznehmer; Betreuung von Imkereien; Stellvertretung der Leiterin Markenschutz (Bettina Holenstein)

Messen: Planung und Umsetzung; Events: Assistenz Koordination, Umsetzung und Kommunikation; Gross-

verteiler und Fachhandel: Planung und Umsetzung von Promotionen; Stellvertretung der Leiterin Marketing (Aline Haldemann)



(Bild/Photo: Markus Bär)

#### Pascale Buser: Domaines marketing et transformation

Depuis début mars 2019, Pascale Buser soutient le bureau avec une charge de travail de 80 %. Elle est active dans le

domaine du marketing et le domaine de la transformation. La technologue alimentaire qualifiée CFC a obtenu un baccalauréat en génie de l'environnement à la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW), avec spécialisation en agriculture biologique. Après ses études, Pascale Buser a effectué un stage d'un an chez un label régional dans l'Oberland zurichois.

##### Principaux champs d'action:

Examen des demandes de licences pour nouveaux produits Demeter; support aux preneuses et preneurs de licence; support aux apicultures; suppléante de la responsable protection de la marque Demeter (Bettina Holenstein)

Foires: planification et mise en œuvre; Événements: assistance pour la coordination, la mise en œuvre et la communication; Gros distributeurs et commerce spécialisé: conception et mise en œuvre de promotions de vente; suppléante de la responsable marketing (Aline Haldemann)





Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft /  
Association pour la Biodynamie

# Einladung zur Hauptversammlung Convocation à l'Assemblée générale

Am Sonntag 7. Juli 2019 / Dimanche, le 7 juillet 2019

Der Ort sowie Details werden mit der Einladung und auf  
[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) bekannt gegeben

Le lieu et plus de détails seront communiqués dans l'invitation  
et sous [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)

## Traktanden / Ordre du jour

Statutarisches / Points statutaires

Anträge des Vorstandes / Propositions du Comité

Rechnung, Budget / Comptes, budget

Wahlen / Élections

Bericht der Ausbildung / Rapport de la Formation biodynamique

Bericht aus dem Schweizerischen Demeter-Verband /  
Rapport de la Fédération Demeter Suisse

Anträge zu den Richtlinien Anbau / Propositions concernant  
les Directives pour l'agriculture

L'Assemblée générale se tiendra en allemand.

Important: Si vous avez besoin d'une interprétation en français,  
veuillez-nous le faire savoir au plus tard jusqu'au 22 juin.

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, 4410 Liestal  
Association pour la Biodynamie, 4410 Liestal  
061 706 96 43 / [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch) / [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)

## AGENDA AGENDA

### Ökomarkt

Donnerstag, 16. Mai  
St. Gallen, beim Vadian-Denkmal  
Weitere Informationen:  
[www.oekomarkt.ch](http://www.oekomarkt.ch)

### Vom Sinn der Tierhaltung

und was sie für Mensch und Tier bedeutet

Freitag, 7. Juni, 19.30 Uhr  
Rudolf Steiner-Schule, Plattenstrasse 39,  
8032 Zürich, Sternensaal

Vortrag von Anet Spengler Neff,  
Leiterin Gruppe Tierzucht am FiBL  
Wie hat sich die Tierhaltung in der  
Menschheitsgeschichte bis heute entwi-  
ckelt? Was bedeutet die Tierhaltung für  
die Landwirtschaft und für unsere Er-  
nährung? Was passiert, wenn Menschen  
und Tiere zusammenleben?

Veranstalter: Förderverein Zürich für  
biologisch-dynamischen Landbau und  
assoziative Wirtschaftsordnung  
Kosten: Eintritt frei, Kollekte

### Schweizer Bioackerbautag

Donnerstag, 13. Juni  
Schwand, 3110 Münsingen  
Brennpunkt Boden  
Weitere Informationen:  
[www.bio-ackerbautag.ch](http://www.bio-ackerbautag.ch)

### Journée suisse des Grandes cultures bio

Jeudi 13 juin  
Thème central: le sol  
Schwand, 3110 Münsingen  
Pour en savoir plus:  
[www.bio-ackerbautag.ch/fr](http://www.bio-ackerbautag.ch/fr)

### Mis Gmües

Donnerstag, 13. Juni  
Schwand, 3110 Münsingen  
Am Schweizer Bioackerbautag wollen  
wir die Vertragslandwirtschaft als neu-  
en Weg in der Landwirtschaft vorleben:  
Eine Gartensaison lang eigenes Bioge-  
müse ernten. Die Freude des Anbaus  
und der Ernte erleben. Die Arbeit mit  
der Natur besser verstehen. Gemeinsam  
auf dem Feld wirken. Kontakte knüpfen.

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

60 Quadratmeter Fr. 225.–,  
120 Quadratmeter Fr. 450.–  
Weitere Informationen:  
[www.misgmues.ch](http://www.misgmues.ch)

### Bio Marché Zofingen

Freitag, 21. bis Sonntag, 23. Juni  
Weitere Informationen:  
[www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

### Bio Marché de Zofingue

Du vendredi 21 au dimanche 23 juin  
Pour en savoir plus:  
[www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

### Tag der offenen Zuchtgärten der Getreidezüchtung Peter Kunz

Samstag, 22. Juni, 10.00–16.00  
Seestrasse 6, 8714 Feldbach  
Führungen um 10.30 und 13.30  
Weitere Informationen:  
[www.getreidezuechtung.ch](http://www.getreidezuechtung.ch)

### Johanni-Feier

Sonntag, 23. Juni, 16.00  
Hof zum Chumen, Vorderbergstrasse,  
8852 Altendorf  
Thema «Unsere Bienen». Mit Musik  
und einem Abendessen unter Freunden  
Veranstalter: Michael Zweig der Anth-  
roposophischen Gesellschaft  
Kosten: Fr. 20.–, Abendessen Fr. 25.–  
Anmeldung: Tel 044 202 35 53,  
E-Mail [indo@michaelzweig.ch](mailto:indo@michaelzweig.ch)  
Weitere Informationen:  
[www.michaelzweig.ch](http://www.michaelzweig.ch)

### Hauptversammlung des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft

Sonntag, 7. Juli  
Siehe Anzeige Seite 28.

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

Dimanche 7 juillet  
Voir annonce à la page 28.

### Ostschweizer Biomarkt

Weinfeldten  
Samstag, 31. August, 09.00–16.00  
Weitere Informationen:  
[www.biomarkt-ostschweiz.ch](http://www.biomarkt-ostschweiz.ch)

### O SOLE BIO

Zug  
Samstag/Sonntag 7./8. September  
Weitere Informationen:  
[www.osolebio.ch](http://www.osolebio.ch)

### Weingär-Seminar

Samstag, 21. September, 09.00–15.00  
Weingut Stammerberg, Bergtrotte 408,  
8477 Oberstammheim  
Weinkeltern mit pilzresistenten Sorten  
im Pionierbetrieb.  
Leitung: Fredi Strasser, Agronom ETH,  
Biowinzer  
Weitere Daten ab 10. September bis  
10. Oktober, insbesondere für Gruppen,  
auf Anfrage  
Keine Vorkenntnisse nötig. Bitte wetter-  
feste Kleidung und Schuhe mitbringen.  
Kosten: Fr. 140.– inkl. Weindegustation,  
Kursunterlagen und Diplom  
Weitere Informationen:  
[www.stammerberg.ch](http://www.stammerberg.ch)  
Anmeldung bis 1. September an  
Tel. 052 740 27 74,  
E-Mail [fredi-strasser@stammerberg.ch](mailto:fredi-strasser@stammerberg.ch)

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



**HUNGER**  
ist biologisch  
abbaubar.

Unterstützen Sie den  
Biolandbau in Ent-  
wicklungsländern.  
Denn er sorgt für hö-  
here Erträge, abwech-  
slungsreiche Nahrung  
und fruchtbare Böden.  
[swissaid.ch](http://swissaid.ch)

**SWISSAID**





## 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)

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

### Fach- und Koordinationsstelle

#### Präparate

#### Service de compétences et de

#### coordination pour les préparations

Barbara Steinemann, Beitenwil 61 G,

3113 Rubigen, Tel. 079 586 55 85,

E-Mail [steinemann.b@hotmail.com](mailto:steinemann.b@hotmail.com),

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

#### 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,

E-Mail [gaertnerei@goetheanum.ch](mailto:gaertnerei@goetheanum.ch)

#### Bezug von Basalmehl, Basaltsand

#### und Quarzmehl

#### Livraison de poudre et de sable de basalte

#### et de poudre de quartz

- Jakob Kaufmann, Oberfeld,

6275 Ballwil, Tel. 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 Feldspritz- und Dünger-

#### zusatzpräparaten

#### Livraison de préparations à pulvériser et

#### de préparations à ajouter à la fumure

- Gärtnerei am Goetheanum,

Postfach, 4143 Dornach 1,

Tel. 061 706 43 61

E-Mail [gaertnerei@goetheanum.ch](mailto:gaertnerei@goetheanum.ch)

- 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, Längimoosstrasse 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.

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, bitte Infoblatt mit Mediadaten und Inseratarifen 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.](#) ztprint | Der Printbereich, 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.

[Veuillez s.v.p. m'envoyer l'adresse de l'association de promotion de l'agriculture biodynamique de ma région.](#)

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

[Je désire devenir membre de l'Association suisse pour la biodynamie à Liestal.](#)

[Cotisation annuelle: Fr. 85.–.](#)

Einsenden an: [Envoyer à:](#) Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal, Fax 061 706 96 44.

## Vier Linden – vier Läden



### BOUTIQUE

Spielwaren und  
Textilien aus unseren  
Werkstätten

Geschenke

Bio - Kinderkleidung

ausgewählte Kinder-  
und Jugendbücher

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

Tel. 044 268 88 16

Gemeindestrasse 51

[boutique@vierlinden.ch](mailto:boutique@vierlinden.ch)



### REFORM- PRODUKTE

Hochwertige  
Lebensmittel und  
Naturprodukte

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

Hauslieferdienst

Tel. 044 268 88 20



### TRAITEUR

Apéro  
und Partyservice

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

Mo bis Fr vegetarisches  
Mittagsmenü zum  
mitnehmen.

Tel. 044 268 88 14



### HOLZOFEN- BÄCKEREI

IMBISS-KAFFEE  
mit  
Take-Away-Produkten

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

Mo bis Fr vegetarisches  
Mittagsmenü  
im Imbiss-Kaffee.

Tel. 044 268 88 10

Verkaufsfiliale  
am Goldbrunnenplatz  
Tel. 044 463 83 33

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

**Vier Linden**  
Die Bio Insel am Hottingerplatz

## Gesucht: Demeter-Kühe für Demeter-Hackfleisch

- Verarbeitung der Kühe zu Demeter-Rindshackfleisch für die Migros Zürich
- Regelmässiger Absatz der Kühe
- Geschlachtet wird in St.Gallen und Estavayer-le-Lac
- Transport wird durch Fidelio organisiert
- Demeter-Zuschlag von 20 Rappen zum Bio-Preis
- Gemeinsames Projekt von Demeter Schweiz und Fidelio-Biofreiland AG

Vermarktung von Demeter-  
und Bio-Schlachtvieh:  
Fidelio-Biofreiland AG,  
5001 Aarau  
Tel. 062 824 21 23  
E-Mail: [fidelio@fidelio.ch](mailto:fidelio@fidelio.ch)

 **fidelio**   
BIO SUISSE