

# BC BEITRÄGE CONTRIBUTIONS

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.

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



4

JULI 2020  
JUILLET 2020

SCHWERPUNKT: SCHLACHTEN  
FOCUS SUR L'ABATTAGE

Wir sind ein grösserer und innovativer Produktionsbetrieb von Demeter-Frischgemüse und Bio-Topfkräutern im Grossraum Zürich. Wir produzieren auf zirka 70 Hektaren biologisch-dynamisch Freilandkulturen wie Salate, Fenchel, verschiedene Kohlsorten, Kürbisse und Sonnenblumen. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

## **Gemüsegärtner (m/w)**

### **Ihre Aufgaben**

- Unterstützung des Produktionsleiters in allen Belangen
- Führen verschiedenster landwirtschaftlicher Maschinen und Traktoren
- Mithilfe in der Produktion
- Qualitätskontrolle
- Ernte- und Rüstarbeiten
- Pflanzenschutz und Präparate-Einsatz
- Düngung im Freiland und unter Glas

### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung zum Gemüsegärtner
- Engagiert und belastbar
- Zeitliche Flexibilität, vor allem in der Hochsaison
- Selbständige und sorgfältige Arbeitsweise
- Freude an einer ökologischen Landwirtschaft

### **Unser Angebot**

- Erlernen der Demeter-Produktion von Freilandgemüse und Fruchtgemüse in Gewächshaus
- Nach Einarbeitung verschiedenste Möglichkeiten, Verantwortung zu übernehmen und Gruppen zu leiten
- Unbefristete und vollzeitliche Festanstellung mit zeitgemässer Entlohnung
- Mitarbeit in einem dynamischen Familienbetrieb
- Betrieb sowohl in der Nähe des Greifensees als auch der Stadt Zürich
- Unterstützung bei der Einarbeitung
- Falls erwünscht, Hilfe bei Organisation einer bezahlbaren Wohnung

Weitere Auskünfte erhalten Sie von Herrn René Sgier unter +41 76 668 90 43.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende E-Mail-Adresse:  
personal@imhofbio.ch

Weitere Informationen zu unserem Betrieb können Sie unserer Homepage entnehmen:  
[www.imhofbio.ch](http://www.imhofbio.ch)

## Inhalt Sommaire

- 4** SCHLACHTEN.  
Eine Wahrnehmungsarbeit  
**ABATTAGE.**  
Un travail de perception
- 8** Hans+Wurst Hans+Wurst
- 10** Hof- und Weidetötung  
À la ferme et au pré
- 12** ERNÄHRUNG UND LAND-  
WIRTSCHAFT. Vegan oder  
bio?  
**ALIMENTATION ET AGRICUL-  
TURE. Végan ou bio?**
- 16** Nachruf Werner Spänhauer  
**Nécrologie Werner  
Spänhauer**
- 18** KOCHEN CUISINE
- 20** KOSMOS COSMOS
- 22** KURZPROTOKOLLE  
**PROCES-VERBAUX RESUMES**
- 25** FORUM / AKTUELL  
**FORUM / ACTUALITES**



Impressum

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

Erscheint 6-mal jährlich. 68. Jahrgang.

**Herausgeber.**

Verein für biologisch-dynamische  
Landwirtschaft, Krummackerweg 9,  
CH-4600 Olten

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 27

Impressum

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

Parution 6 fois par an. 68<sup>ème</sup> année.

**Editeur.**

Association pour la Biodynamie,  
Krummackerweg 9, CH-4600 Olten  
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 27

## Willkommen

**Anet Spengler Neff** | Endlich dürfen wir auf unseren Betrieben unsere Tiere selber schlachten, wenn wir mit einem lokalen Schlachthof zusammenarbeiten, der den zweiten Teil des Schlachtprozesses übernimmt: das Ausweiden und das Zerlegen. Die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle wurde in diesem Sinne geändert. Dafür haben vor allem Cäsar und Lena Bürgi, Georg Blunier und Claudia Hanimann sowie Nils Müller und Claudia Wanger jahrelang gekämpft. Nationalrätin Martina Munz (SH) und Nationalrat Karl Vogler (OW) haben den nötigen politischen Druck mit Sachverständnis ausgeübt.

Jetzt können wir besser die volle Verantwortung übernehmen für das Wohlergehen und die Würde unserer Tiere, wirklich bis zur letzten Minute ihres Lebens. Ich möchte allen empfehlen, darüber nachzudenken, ob sie für ihren Betrieb einen Weg der Hof- oder Weidetötung finden können. Dieses Heft bringt sicher Anregungen dazu.

Was nun noch fehlt, ist, dass auch die grossen Schlachthöfe mitmachen: sodass wir möglichst überall entblutete Tiere anliefern können und dadurch weniger Tiere lebend umhertransportieren müssen, was immer viel Stress bedeutet.

Auch für die Tausenden von Tieren, die nach wie vor lebend transportiert werden und im Schlachthof Stress erleben, braucht es Verbesserungen: Gemäss FiBL-Studien hilft es, wenn die Tiere keine Angst haben vor Menschen, die sie nicht kennen; das müssen sie zu Hause geübt und gelernt haben. Und es hilft, wenn sie im Schlachthof nicht mit dem Elektrotreiber, sondern mit viel Respekt behandelt werden.

Es ist die Mensch-Tier-Beziehung, die auf allen Ebenen stärker und sicherer werden muss. Jede(r) kann daran arbeiten.

## Bienvenue

**Anet Spengler Neff** | Nous sommes enfin autorisés à abattre nous-mêmes nos animaux dans nos fermes si nous collaborons avec un abattoir local qui prend en charge la seconde partie du processus d'abattage: l'étripement et la découpe. L'Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes a été modifiée en ce sens. C'est surtout Cäsar et Lena Bürgi, Georg Blunier et Claudia Hanimann ainsi que Nils Müller et Claudia Wanger qui se sont battus pendant des années pour parvenir à ce but. La conseillère nationale Martina Munz (SH) et le conseiller national Karl Vogler (OW) ont exercé la pression politique nécessaire avec expertise.

Nous pouvons maintenant mieux assumer l'entière responsabilité du bien-être et de la dignité de nos animaux, vraiment jusqu'à la dernière minute de leur vie. Je voudrais recommander à tout un chacun de réfléchir à la possibilité de trouver un moyen de mettre à mort dans la ferme ou la pâture les animaux à abattre. Ce numéro donne sûrement des suggestions à cet égard.

Ce qui manque encore, c'est que les grands abattoirs y participent aussi, de sorte à ce que nous puissions livrer des animaux saignés de n'importe quel lieu pour éviter le transport d'animaux vivants qui rime toujours avec beaucoup de stress.

Des améliorations sont également nécessaires pour les milliers d'animaux qui sont encore transportés vivants et qui subissent un stress dans l'abattoir: selon des études du FiBL, il est utile que les animaux n'aient pas peur des gens qu'ils ne connaissent pas; ils doivent avoir pratiqué et appris cela à la ferme. Et cela aide s'ils ne sont pas manipulés dans l'abattoir avec l'aiguillon électrique, mais au contraire traités avec beaucoup de respect.

C'est la relation entre l'homme et l'animal qui doit être renforcée et empreinte de plus d'assurance à tous les niveaux. Tout un chacun peut s'efforcer d'y contribuer.



**Blonde d'Aquitaine.**

(Bild/Photo: Tsaag Valren/  
Creative Commons)

**SCHLACHTEN.** Während ihrer biodynamischen Ausbildung in Rheinau hat sich Noemi Grolimund vertieft mit dem Thema Schlachten befasst. Die «Beiträge» stellen hier ihre Arbeit «Schlachtung: eine Wahrnehmungsarbeit» vor.

# Die Wahrheit des Schlachtens wahrnehmen

«Kann eine Schlachtung human oder ethisch sein?» «Hat jemand das Recht zu töten?» «Dürfen nur Menschen, welche ein Tier töten können, Fleisch essen?»

Eine junge Frau stellt Fragen zum Thema Schlachten. Und sie stellt sich diesen Fragen. Die junge Frau heisst Noemi Grolimund und hat die biodynamische Ausbildung in Rheinau absolviert. In einer 35-seitigen «Wahrnehmungsarbeit» zu einem Kolloquium bereitet sie sorgfältig, facettenreich und engagiert das Thema auf. Noemi Grolimunds Engagement gilt aber nicht einer bestimmten Haltung, einer festen Meinung oder einer bevorzugten Schlachtmethode. Sondern den Fragen, die sich ihr angesichts des Anspruchs eines tier- und menschengerechten Umgangs mit der Schlachtung - und damit mit dem Tod - auftun.

«Ich beabsichtige mit dieser Arbeit nicht, eine Meinung zu vertreten und

zu propagieren (...). Ich möchte helfen, einen neuen Weg zu finden, über dieses tabuisierte Thema zu sprechen, denn bevor man Lösungen findet, muss man ein neues zusammen Wahrnehmen und zusammen Sprechen finden (...).»

«Dieses Thema löst etwas aus im Menschen, man kann irgendwie nicht sachlich bleiben (ist wahrscheinlich auch nicht der beste Weg, sachlich zu bleiben). Menschen werden emotional. Grundsatzfragen des Lebens, des Todes, philosophische und tiefgründige, oft als unangenehm empfundene Fragen über tabuisierte oder gemiedene Themen kommen auf. Die Leute müssen sich direkt mit dem Tod und auch irgendwie mit ihrem eigenen Tod auseinandersetzen, für die meisten Menschen ist das sehr unangenehm.»

Beim Schlachten tritt der Tod des Tieres durch Entbluten ein. In den meisten westlichen Ländern müssen die Schlachttiere vor dem Entbluten betäubt werden. In der Schweiz ist einzig das betäubungslose Ausbluten (Schächten) von Geflügel erlaubt, für alle andern Tiere ist vorgängiges Betäuben vorgeschrieben.

Ist dieses Betäuben geeignet, den Tieren Schmerz und Angst zu ersparen, wie sich das die Konsumentinnen und Konsumenten vorstellen und wünschen? Noemi Grolimund stellt die Betäubungsmethoden in einer Übersicht dar:

› Bolzenschussbetäubung: Für Grossvieh wie Rinder und Pferde wird normalerweise ein Bolzenschussgerät eingesetzt. Ein etwa zehn Zentimeter langer Stahlstift durchstösst die Stirn des Tieres und dringt ins Gehirn ein. Verletzungen des Gehirns sowie Schockwellen kinetischer Energie führen zu Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit.

› Strombetäubung: Schweine werden meist mit Elektroschock betäubt. Dazu wird eine Zange mit Elektroden angesetzt. In kleineren Schlachtbetrieben geschieht das manuell, in grösseren automatisiert und computergesteuert über ein Betäubungsförderband (Restrainer). Die elektrische Spannung schaltet die Wahrnehmungs- und Empfindungsfähigkeit aus.

Ein Hauptproblem der Bolzen- und der Strombetäubung besteht im fachgerechten Ansetzen des jeweiligen Geräts sowie in der Stärke der Platzpatrone im Fall des Bolzenschusses oder des Stroms im Fall der Elektrozange. Befürworter der Bolzenschussbetäubung sagen, die Empfindungsunfähigkeit trete unmittelbar ein. Befürworter der Strombetäubung sagen, die Methode wirke, noch bevor das Tier einen Schmerz wahrnehmen könne. Kritikerinnen und Kritiker sagen, die Strombetäubung sei für das Tier sehr schmerzhaft und wirke nicht immer sofort. Das Bolzenschussgerät wiederum werde oft falsch bedient, was zu mangelnder Betäubung und also zu Tierleid führe.

› Gasbetäubung: Schweine und Geflügel werden auch durch Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) betäubt. Eine Art Paternosteraufzug befördert die Schweine in Gondeln in eine rund neun Meter tiefe Grube, wo das Gas liegt (es ist schwerer als Luft). Anschliessend werden die Tiere wieder hochgehoben und aus der Gondel gekippt. CO<sub>2</sub> führt zu einer Übersäuerung des Blutes und zu Sauerstoffmangel, wodurch das Tier empfindungsunfähig wird. Gemäss einigen Quellen wirkt das Gas erst nach 10 bis 20 Sekunden - so lange hyperventilieren und schreien die Tiere. Sie schütten dabei die Stresshormone Adrenalin



Noemi Grolimund

(Bild/Photo: Denise Witschi)

und Noradrenalin aus, die sich später in den Schlachtkörpern finden. Eine Alternative zu CO<sub>2</sub> könnte das Edelgas Helium sein. Es betäubt ebenfalls durch Sauerstoffverdrängung, die Tiere nehmen den Sauerstoffmangel aber nicht wahr und schütten so keine Stresshormone aus. Helium ist jedoch teurer und muss in luftdicht abgeschlossenen Kammern eingesetzt werden.

Die Betäubung vor der Schlachtung durch Entbluten wird allgemein mit der Absicht begründet, dem Tier Schmerz und Leid zu ersparen. Nehmen wir mit der Betäubung dem Tier auch etwas weg, nämlich die Möglichkeit, seinen eigenen Tod zu erfahren, mitzuerleben? Der Tod ist ein Teil des Lebens. Hat das Tier ein Recht auf die Erfahrung des eigenen Todes? Und ist es nicht das Betäuben der Schlachttiere, das industrialisiertes Schlachten erst ermöglicht?

Wenn man schlachtet oder bei einer Schlachtung dabei ist, bewirkt das etwas in einem:

«Ich bin überzeugt, man nimmt etwas mit vom Tier. Wenn man zuhört, ist da dieser Moment, dieser Hauch, wenn die Seele das Tier verlässt. Das bewegt und

hinterlässt etwas in einem Menschen.» Schlachten, jedenfalls in seinen nicht industrialisierten Formen, ist ein Vorgang zwischen zwei Lebewesen, einem sterbenden und einem beistehenden. Und im Augenblick des Todes hört, wer in der Verfassung zu hören ist, immer die Bitte um Beistand:

«Das Gefühl wird vom sterbenden und vom beistehenden Lebewesen geteilt, von beiden empfunden und von beiden einander übermittelt: «Bitte steh mir bei.»»

Die Autorin weiss nicht, wo diese Bitte herkommt. Aus dem Seelenweltenall, wo alle Seelen verbunden sind? Ist es ein Gefühl zwischen zwei Lebewesen? Geht es um die Angst vor dem eigenen Tod? Um Respekt für das Leben?

Im Kolloquium zum Thema Schlachtung in Rheinau trat als einer der Referenten Florian Leiber auf, Leiter des Departements für Nutztierwissenschaften am FiBL:

«Er erzählte von einem Bauern, der seine Ziegen schächtet. Er nimmt die Ziege zu sich, beruhigt sie, bis sie völlig entspannt ist. Er hat bei diesem Verfahren keine Fluchtversuche beobachtet. Das Tier war bis in den Tod entspannt. Bei

den letzten Atemzügen hat es dem Menschen in die Augen geschaut. Der Bauer hatte eine absolute Überzeugung, dass er das Richtige macht, und das Vertrauen, dass sein Tier mit ihm geht. Wiederum dieses Gefühl, welches ich auch selbst erlebt habe: Man steht einander bei. Beim diesem Schächtverfahren brach das Tier auch nicht zusammen, sondern es ging in die Knie und lag ab.»

Ob die Biobäuerinnen und Biobauern ein neues System entwickeln oder versuchen sollen, dem Tierwohl im bestehenden modernen System des Schlachtens Geltung zu verschaffen, ist sich Noemi Grolimund nicht sicher. Sie will aber die Auseinandersetzung darüber voranbringen. Es erscheint ihr klar als Widerspruch, den Tieren ein artgerechtes oder wesensgerechtes Leben zu gewährleisten, beim Tod und den letzten Schritten bis zum Tod jedoch keine Fragen mehr zu stellen, keine Prinzipien mehr anzuwenden.

«Denn zwischen Stalltür und Metzgerei gibt es keine Verordnungen, weder in der Bioverordnung des Bundes noch in den Knospe-Richtlinien oder bei Demeter.»

*Zusammenfassung: Markus Bär*



Ein Bauer bereitet ein Jungrind auf die Schlachtung vor. Das Kraulen an der Stirn soll Angstreaktionen verhindern, wenn dort das Bolzenschussgerät angesetzt wird.

*Un fermier prépare un jeune bovin à l'abattage. Caresser le front est censé prévenir les réactions d'angoisse lorsque le pistolet à tige perforante y est appliqué.*

(Bild/Photo: Anet Spengler)



Bolzenschussgeräte. Eines muss immer als Ersatz bereitliegen.

*Pistolet à tige perforante. On doit toujours avoir à disposition un set de rechange.*

(Bild/Photo: Johanna Probst)

**ABATTAGE.** Lors de sa formation biodynamique à Rheinau, Noemi Grolimund s'est penchée en profondeur sur le thème de l'abattage. «Contributions» présente ici son travail «Abattage: un travail de perception».

# Percevoir la vérité de l'abattage

«L'abattage, peut-il se faire de façon humaine ou éthique?» «Quelqu'un a-t-il le droit de tuer?» «Ne sont autorisés à manger de la viande seuls les gens qui peuvent tuer un animal?»

Une jeune femme pose des questions sur le thème de l'abattage. Et elle s'interroge sur ces questions. La jeune femme s'appelle Noemi Grolimund et a suivi la formation biodynamique à Rheinau. Dans un «travail de perception» de 35 pages rédigé pour un colloque, elle aborde le thème de façon minutieuse et engagée en présentant ses multiples facettes. Toutefois, l'engagement de Noemi Grolimund ne se cantonne pas à une attitude particulière, une opinion bien arrêtée ou une méthode d'abattage préférée. Mais il porte davantage sur les questions qui se posent face à la revendication d'une approche de l'abattage digne d'un être humain ou d'un animal – et donc de la mort.



Noemi Grolimund

(Bild/Photo: Denise Witschi)

«Avec ce travail, je n'ai pas l'intention de défendre et propager une opinion (...). J'aimerais aider à trouver un nouveau moyen de parler de ce sujet tabou, car avant de trouver des solutions, il faut trouver une nouvelle façon de percevoir et de parler ensemble (...).»

«Ce thème déclenche quelque chose chez l'être humain, d'une manière ou d'une autre on ne peut rester objectif (ce n'est probablement pas non plus le meilleur moyen de rester objectif). Les émotions s'emparent des gens. Cela soulève des questions de principe concernant la vie, la mort; des questions philosophiques et profondes souvent ressenties comme désagréables sont soulevées au sujet de thèmes tabous ou évités. Les gens doivent se confronter directement à la mort et aussi, d'une manière ou d'une autre, à leur propre mort, ce qui est très désagréable pour la plupart des gens.»

La saignée (exsanguination) entraîne la mort de l'animal lors de l'abattage. Dans la plupart des pays occidentaux, les animaux de boucherie doivent être étourdis avant la saignée. En Suisse, la saignée sans étourdissement (égorgement) n'est autorisée que pour la volaille, pour tous les autres animaux l'étourdissement préalable est obligatoire.

L'étourdissement est-il apte à réduire autant que possible la douleur et la peur ressenties par les animaux, comme l'imaginent et le souhaitent les consommatrices et consommateurs? Noemi Grolimund présente une vue d'ensemble des procédés d'étourdissement:

› Étourdissement au pistolet à tige perforante: le gros bétail, tels que les bovins et les chevaux, est généralement étourdi au moyen d'un pistolet à tige perforante. Une tige en acier d'environ 10 cm de long s'enfonce dans le front de l'animal et pénètre son crâne. Les lésions au cerveau et l'énergie ciné-

tique convertie en ondes de choc provoquent sa perte de sensibilité et de conscience.

› Étourdissement électrique: les porcs sont généralement étourdis au moyen d'un choc électrique. À cet effet, une pince à électronarcose munie d'électrodes est appliquée aux porcs. Dans les petits abattoirs, cela se fait à la main, dans les abattoirs de taille importante, cela s'effectue automatiquement et par ordinateur grâce à un convoyeur d'étourdissement (restrainer). La décharge électrique entraîne un état d'insensibilité et d'inconscience.

Un problème majeur de l'étourdissement au pistolet à tige perforante et de l'étourdissement électrique est la pose correcte de l'appareil respectif et la puissance de la cartouche dans le cas d'un tir au pistolet à tige perforante ou l'intensité du courant électrique dans le cas d'une pince à électronarcose. Les partisans de l'étourdissement au pistolet à tige perforante déclarent que la perte de sensibilité intervient immédiatement. Les défenseurs de l'étourdissement électrique prétendent que le procédé agit avant même que l'animal puisse ressentir une douleur. Les détracteurs affirment que l'étourdissement électrique est très douloureux pour l'animal et qu'il n'agit pas toujours immédiatement. La manipulation du pistolet à tige perforante est souvent incorrecte, ce qui rend l'étourdissement insuffisant et occasionne donc chez l'animal de vives douleurs.

› Étourdissement au gaz: les porcs et la volaille sont également étourdis au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>). Les porcs entrent dans des nacelles d'un convoyeur, une sorte d'ascenseur paternoster, et sont alors abaissées dans un puits d'environ neuf mètres de profondeur où se trouve le gaz (il est

plus lourd que l'air). Les porcs sont ensuite remontés du puits et sortis de la nacelle. Le CO<sub>2</sub> entraîne une suracidification du sang et un manque d'oxygène, ce qui rend l'animal inconscient. Selon certaines sources, la perte de conscience induite par le gaz n'intervient qu'après 10 à 20 secondes – c'est le laps de temps pendant lequel les animaux font de l'hyperventilation et poussent des cris aigus en libérant les hormones de stress adrénaline et noradrénaline, qui sont ensuite retrouvées dans les carcasses. L'hélium, un gaz rare, pourrait être une alternative au CO<sub>2</sub>. Il étourdit aussi les animaux par déplacement de l'oxygène, mais ils ne se rendent pas compte du manque d'oxygène et ne libèrent donc pas d'hormones de stress. Cependant, l'hélium est plus cher et doit s'utiliser dans des chambres étanches à l'air.

L'étourdissement avant l'abattage par saignée est généralement justifié dans le but d'épargner à l'animal la douleur et les souffrances. En recourant à l'étourdissement, privons-nous l'animal aussi de quelque chose, à savoir la possibilité de faire l'expérience de sa propre mort, de la vivre? La mort fait partie de la vie. L'animal a-t-il droit à l'expérience de sa propre mort? Et n'est-ce pas l'étourdissement des animaux de boucherie qui rend possible l'abattage industrialisé en premier lieu?

Lorsque on procède à l'abattage d'un animal ou qu'on y assiste, cela vous fait quelque chose:

«Je suis convaincue qu'on emporte quelque chose de l'animal. Si l'on tend l'oreille, on capte ce moment particulier, ce souffle quand l'âme quitte l'animal. Cela est émouvant et marque un être humain à jamais.»

L'abattage, du moins dans ses formes non industrialisées, est un processus entre deux êtres vivants, l'un mourant et l'autre assistant. Et au moment de la mort, celui qui est en état d'écouter entend toujours la supplique demandant l'assistance:

«Ce sentiment est partagé par l'être vivant mourant et l'être vivant qui l'accompagne, ressenti par les deux et transmis par les deux l'un à l'autre: «donne-moi, s'il te plaît, ton assistance.»»

L'auteure ne sait pas d'où vient cette supplique. Proviendrait-elle de l'univers des âmes, où toutes les âmes sont liées? Est-ce un sentiment entre deux êtres vivants? S'agit-il de la peur de sa propre mort? S'agit-il du respect de la vie?

Florian Leiber, chef du Département des sciences animales au FiBL, était l'un des conférenciers du colloque sur le thème de l'abattage à Rheinau:

«Il a parlé d'un paysan qui égorge ses chèvres. Il prend la chèvre chez soi, l'apaise jusqu'à ce qu'elle soit entière-

ment détendue. Il n'a observé aucune tentative de fuite au cours de cette opération. L'animal était détendu jusqu'à la mort. Lors de ses derniers souffles, il a regardé l'être humain dans les yeux. Le paysan avait la conviction absolue qu'il faisait la bonne chose et il était confiant que son animal l'accompagnait. À nouveau ce sentiment que j'ai également ressenti moi-même: on se soutient mutuellement. Lors de ce procédé d'abattage par égorgement, l'animal ne s'est pas non plus écroulé, mais s'est mis à genoux et s'est allongé.»

Noemi Grolimund n'est pas sûre que les agricultrices et agriculteurs bio doivent développer un nouveau système ou essayer de faire respecter le bien-être des animaux dans le système moderne d'abattage existant. Mais elle veut faire avancer le débat sur ce sujet. Il lui paraît clairement contradictoire de garantir aux animaux une vie conforme à leur espèce ou à leur nature, mais de cesser de poser des questions sur le moment de leur mort et les étapes qui lui précèdent et de ne plus appliquer des principes à cet égard.

«Car il n'y a pas de règlements entre la porte de l'étable et la boucherie, ni dans l'Ordonnance bio de la Confédération, ni dans le Cahier des charges du Bourgeon ou les directives Demeter.»

*Résumé: Markus Bär*



La dépouille et l'éviscération faites dans un petit abattoir.

Häuten und Ausnehmen in einem kleinen Schlachtbetrieb.

(Bild/Photo: Johanna Probst)

**SCHLACHTEN.** Die Naturmetzger Hans+Wurst in Rheinau ZH ist ein kleiner handwerklicher Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieb. Alle Produkte sind Demeter- oder biozertifiziert. Armin Goll hat mit den Geschäftsleitern Martin Hangartner und Martin Ott gesprochen.

## «Metzgerei ohne Kompromisse»

«**Beiträge:** Welche Betriebsphilosophie hat Hans+Wurst, was steht hinter der Bezeichnung Naturmetzger?»

**Martin Hangartner und Martin Ott:** Die Metzgerei Hans+Wurst wurde 2004 gegründet von Hans Braunwalder und Martin Ott, damals gemeinsame Betriebsleiter von Gut Rheinau, dem Tierarzt Dolf Burki und Hermann Sieber, dem Direktor der Landi im Kanton Schaffhausen. Zu den Gründern gesellte sich der Metzger und jetzige Betriebsleiter Martin Hangartner.

Die Idee war von Anfang an eine Metzgerei ohne Kompromisse. Alles selber machen, vom Tierkauf über die Schlachtung bis zu allen Produkten, und die ganze Palette in Bio- und Demeter-Qualität – ohne Zukauf, ohne Fleischhandel. Ein eigenes Verkaufslokal haben wir nie geführt. Rheinau liegt direkt an der deutschen Grenze. Wir richteten uns auf drei Schwerpunkte aus: die Gastronomie in der Region, die Belieferung von Verkaufsstellen wie Bioläden und die Lohnschlachtung. Letzteres heisst: Biobauernhöfe bringen uns ihre Tiere zur Schlachtung und Verarbeitung und nehmen alles, nach ihren Wünschen verarbeitet und zum Teil mit ihrer Hilfe portioniert und abgepackt, zurück für ihren eigenen Direktverkauf.

Die Metzgerei Hans+Wurst ist heute ein wirtschaftlich, menschlich und ökologisch gesunder Betrieb, bewusst klein und fein. Wir erzielen rund eine Million Umsatz im Jahr, was uns erlaubt, bei Bio- und Demeter-Bauern für rund 400'000 Franken pro Jahr wertvolle Tiere einzukaufen. Wir bemühen uns immer, etwas bessere Preise zu zahlen als im Biobereich üblich.

*Wie viele Tiere werden pro Woche geschlachtet, gibt es Spezialitäten?*

Wir schlachten und verarbeiten in der Woche regelmässig drei bis fünf Grosstiere, vier bis sechs Schweine, ein Mastkalb und zwei bis fünf Lämmer. Seit Beginn entwickelte Hans+Wurst eigene

unverkennbare Produkte. Zum Beispiel die Weinländer Nebelwurst, die in der Zeit der winterlichen Nebelschwaden hergestellt wird; die erfolgreichste Rohesswurst heisst Rheinschlaufe und die in der Schweiz beliebte Kalbsbratwurst nennen wir Hänchen klein.

*Handwerkliches Brotbacken benötigt viel mehr Zeit – den Teig zur Reife bringen, gehen lassen ... Wie läuft das bei euch mit dem Abhängen, Trocknen, Räuchern und so weiter?*

Zentral für eine gute Qualität sind in der Verarbeitung von Fleisch zwei Dinge. Erstens: Die Würste gelingen nur ohne Zusatzstoffe, wenn das Fleisch warm verarbeitet werden kann und davon jeweils ein Zuschlag zum Brät gegeben wird. Zum Beispiel baut sich der Phosphor im Körper sehr schnell ab, sobald die Seele den Körper verlassen hat. «Phosphoros» heisst ja auch der Lichtträger. Wenn wir also keinen künstlichen Phosphor brauchen wollen, müssen wir das Fleisch für die Würste schnell, man sagt dem «warm», verarbeiten. Zweitens: Bei den Edelstücken ist es umgekehrt, die müssen lange gelagert werden. Einen Hohrücken oder ein Nierstück vom Rind lagern wir mindestens einen Monat.

*Wie ist eure Haltung zum Thema Töten? Kann der Bauer, die Bäuerin dabei sein?*

Die Tiere bekommen einen genauen Termin, damit sie nicht warten müssen. Alle Tiere kommen mit ihrer Halterin,

ihrem Halter bis vor unsere Türe, meist bleiben sie beim Tier bis zum Ende. Die Tiere sind so viel ruhiger. Wir wollen nicht, dass die Bäuerinnen und Bauern die Tiere anonym wie beim Schlachthof abgeben müssen und sich mit schlechtem Gewissen davonschleichen.

Wir sind überzeugt, dass der Tod für das Tier nicht so ein furchtbares Ereignis ist, wie sich das der Mensch, angstgetrieben, vorstellt. Wir denken, es ist eine Art Heimkommen zurück ins Meer der Überexistenz. Angst machen dem Tier die unnötigen rabiaten und brutalen Begleitumstände des Transportes, der Technik und der fehlenden Achtung bei der Schlachtung. In der Natur ist die Jagd eine Art Spiel mit eventuell tödlichem Ausgang. Es ist diese Unerbittlichkeit der Schlachtung, die uns manchmal zu schaffen macht. Wir wissen aber, dass viele Tierhaltende ihre Tiere gut auf das nahende Ende vorbereiten. Und trotzdem, auch für uns ist hinter jedem Tod eines Tieres noch ein grosses Geheimnis. Davor haben wir Respekt und Achtung. Es ist für uns eine Art Ernte. Sie ist, wie jede Ernte, mit viel Dankbarkeit verbunden.

*Interview: Armin Goll*

### › Weitere Informationen

Die Naturmetzger Hans+Wurst ist ein Partnerbetrieb in der Stiftung Fintan. [www.hansundwurst.ch](http://www.hansundwurst.ch)  
[www.fintan.ch](http://www.fintan.ch)



Alles selber machen: Tierkauf, Schlachtung und alle Produkte, vom Filet bis zur Wurst, vom Fleischkäse bis zum Hackbraten.



**ABATTAGE.** Naturmetzg Hans+Wurst à Rheinau (ZH) est un petit abattoir artisanal et une entreprise de transformation de viande. Tous les produits sont certifiés Demeter ou bio. Armin Goll s'est entretenu avec les dirigeants Martin Hangartner et Martin Ott.

## «Une boucherie sans compromis»

«Contributions»: quelle est la philosophie de la boucherie Hans+Wurst, qu'est-ce qui se cache derrière le terme Naturmetzg (boucherie naturelle)?

**Martin Hangartner et Martin Ott:** la boucherie Hans+Wurst a été fondée en 2004 par Hans Braunwalder et Martin Ott, à l'époque co-gérants du domaine Rheinau, le vétérinaire Dolf Burki et Hermann Sieber, le directeur de Landi dans le canton de Schaffhouse. Le boucher et l'actuel chef de la boucherie Martin Hangartner s'est joint aux fondateurs. L'idée était dès le début une boucherie sans compromis. Tout faire soi-même, de l'achat des animaux à l'abattage et tous les produits qui en dérivent, et toute la gamme en qualité bio et Demeter – sans achats complémentaires, sans commerce de viande.

Nous nous sommes concentrés sur trois axes fondamentaux: la gastronomie dans la région, les livraisons aux points de vente tels que les magasins bio et les abattages contre rémunération. Voici ce qu'il faut entendre par ce dernier axe: les fermes bio nous amènent leurs animaux pour l'abattage et la transformation et reprennent tout, transformé selon leurs souhaits et parfois découpé en portions et emballé avec leur aide, pour leur propre vente directe.

Aujourd'hui, la boucherie Hans+Wurst est une entreprise économiquement, humainement et écologiquement saine, délibérément petite mais raffinée. Nous



Tout faire soi-même: achat des animaux, abattage et tous les produits carnés, du filet à la saucisse, du fromage d'Italie au rôti de viande hachée.

(Bilder/Photos: Tina Maria Roth)

atteignons un chiffre d'affaires d'environ un million de francs par an, ce qui nous permet d'acheter des animaux auprès d'agriculteurs bio et Demeter pour environ CHF 400'000 par an. Enfin, nous nous efforçons toujours de payer des prix un peu plus élevés que ceux courants dans le domaine bio.

**Combien d'animaux sont abattus par semaine, y a-t-il des spécialités?**

Nous abattons et transformons régulièrement trois à cinq gros animaux, quatre à six porcs, un veau à l'engrais et deux à cinq agneaux par semaine. Dès sa création, Hans+Wurst a développé ses propres produits uniques. Par exemple, la saucisse dite Weinländer Nebelwurst, qui est produite pendant la période des bancs de brume hivernaux; la saucisse crue qui a connu le plus grand succès est appelée Rheinschlaufe et la saucisse de veau à rôtir, qui est populaire en Suisse, est appelée Hänschen klein.

*Faire du pain à l'artisanale nécessite beaucoup plus de temps – conduire la pâte de sorte à ce qu'elle atteigne sa maturité, puis la laisser lever... Vous faites comment pour laisser rassir, sécher, fumer, etc., la viande?*

Deux aspects s'avèrent fondamentaux pour obtenir une bonne qualité dans la transformation de viande. Primo: les saucisses ne réussissent sans additifs que si la viande peut être traitée à chaud et qu'une partie de celle-ci est chaque fois ajoutée à la chair à saucisse. Par exemple, le phosphore dans le corps se décompose très rapidement une fois que l'âme a quitté le corps. Ce n'est pas pour rien que le terme «phosphore» signifie littéralement «porteur de lumière». Donc si nous ne voulons pas utiliser de phosphore artificiel, nous devons traiter la viande pour les saucisses rapidement, ce qu'on appelle «à chaud». Secundo: le contraire est vrai pour les morceaux nobles, ceux-ci doivent être stockés pendant une longue période. Nous conser-

vons une entrecôte ou un contre-filet de bœuf pendant au moins un mois.

*Quelle est votre attitude par rapport au sujet «Tuer»? Est-il possible pour l'agricultrice ou l'agriculteur d'y être présent?*

Les animaux reçoivent une heure d'abattage précise afin qu'ils ne doivent pas attendre. Tous les animaux viennent avec leur détenteur ou détenteuse jusque devant porte, la plupart du temps ils restent avec l'animal jusqu'à la fin. Ainsi, les animaux sont bien plus calmes. Nous ne voulons pas que les agricultrices et agriculteurs soient obligés de remettre les animaux anonymement comme à l'abattoir et de s'en aller en douce avec une mauvaise conscience.

Nous sommes convaincus que la mort n'est pas un événement aussi terrible pour l'animal comme l'être humain, poussé par la peur, l'imagine. Nous pensons que c'est un genre de retour chez soi, un retour à la mer de la surexistence. L'animal est effrayé par les circonstances inutilement violentes et brutales du transport, de la technologie et du manque de respect pendant l'abattage. Dans la nature, la chasse est une sorte de jeu dont l'issue peut être fatale. C'est cette implacabilité de l'abattage qui pèse parfois sur nous. Mais nous savons que de nombreux détenteurs d'animaux préparent bien leurs animaux pour la fin qui approche. Et pourtant, pour nous aussi, derrière chaque mort d'un animal demeure un grand mystère. Nous éprouvons de la considération et du respect à son égard. C'est une sorte de récolte pour nous. Comme toute récolte, elle est liée à une grande reconnaissance.

*Interview: Armin Goll*

### ► Pour en savoir plus

La boucherie Naturmetzg Hans+Wurst est une entreprise partenaire de la Fondation Fintan.

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

(seulement en allemand)

[www.fintan.ch](http://www.fintan.ch) (seulement en allemand)

**SCHLACHTEN.** Neu sind in der Schweiz Hof- und Weideschlachtungen möglich, der Bundesrat hat die entsprechende Verordnung revidiert. Das FiBL hat ein Merkblatt zur Hof- und Weidetötung von Rindern ausgearbeitet und bietet Beratung an.

# Hof- und Weideschlachtung erlaubt

Bisher durften in der Schweiz Schlachtvieh (Rinder, Schafe, Ziegen, Schweine, Pferde) sowie Geflügel, Kaninchen, Gehegewild und Laufvögel nur in bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden. Nur mit einer kantonalen Ausnahmegewilligung war es möglich, Hof- und Weideschlachtungen durchzuführen. Gerade einmal sechs Landwirtschaftsbetriebe hatten eine solche Bewilligung ergattert.

Nun hat der Bundesrat die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) überarbeitet. Die neue Verordnung ist am 1. Juli 2020 in Kraft getreten und erlaubt auch die Betäubung und Entblutung eines Tieres auf landwirtschaftlichen Betrieben. Anschließend muss das Tier innert 45 Minuten nach Eintritt des Todes zu einem nahe-

gelegenen bewilligten Schlachtbetrieb gefahren und dort ausgeweidet werden. Bio Suisse, Demeter, KAGfreiland und das FiBL begrüssen in einer Medienmitteilung vom 28. Mai die revidierte Verordnung.

Erfahrungen der sechs Pionierbetriebe – darunter die Demeter-Betriebe Hof Silberdistel, Holderbank SO, und Hof Dusch, Paspels GR – sowie Pilotversuche im In- und Ausland zeigen, dass diese Form der Schlachtung besonders tierschonend ist. Die Tiere werden in ihrem gewohnten Umfeld geschlachtet. Lebendtransporte zu den Schlachthöfen und Wartezeiten entfallen. Eine Schlachtung ohne Stress und Angst wirkt sich auch positiv auf die Fleischqualität aus.

## Die wichtigsten Regelungen

- › Die Hofschlachtung ist zulässig für Schlachtvieh. Die Tiere müssen in einer geeigneten Einrichtung fixiert und von einer Fachperson betäubt werden.
- › Die Weideschlachtung ist zulässig für Tiere der Rindergattung ab vier Monaten und für Gehegewild. Die Tiere müssen von einer Person mit Jagdpapier geschossen werden.
- › Für die Hof- und Weideschlachtung ist eine Bewilligung des kantonalen Veterinäramts nötig. Voraussetzung ist die Einhaltung sämtlicher Aspekte des Tierschutzes und der Lebensmittelsicherheit.

## Verkaufsargument

Der FiBL-Berater Eric Meili sieht in der Hof- und Weideschlachtung ein mögliches Verkaufsargument, besonders für Weidemast- und Mutterkuhbetriebe mit Direktvermarktung. Er weist aber darauf hin, dass diese Formen der Schlachtung mit Mehraufwand und höheren Kosten verbunden sind.

## › Weitere Informationen

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) → Tierhaltung → Schlachtung  
Hintergründe und Medienbeiträge aus dem In- und Ausland

*mb*

## Merkblatt und Beratung

Das FiBL stellt in einem Merkblatt die Methoden der Hof- und Weideschlachtung für Tiere der Rindergattung vor



und sagt, wie vorzugehen ist und was es zu beachten gilt.

- › Spengler Neff, Anet; Probst, Johanna: «Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung. Stressarmes Töten von Rindern auf dem Landwirtschaftsbetrieb.» Herausgeber: FiBL. 2020, 28 Seiten

Eine Vorabversion steht online kostenlos zum Herunterladen bereit: [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) (im Suchfeld Bestellnummer 1094 eingeben). Eine Druckversion für Fr. 9.- ist erst im Herbst zu erwarten, nachdem die Weisungen zur revidierten Verordnung erschienen sind.

- › Beratung zum Thema bietet Eric Meili vom FiBL an:  
E-Mail [eric.meili@fibl.org](mailto:eric.meili@fibl.org),  
Tel. 079 236 47 18

**ABATTAGE.** En Suisse, il sera désormais possible de mettre à mort les animaux à la ferme ou au pré pour la production de viande, le Conseil fédéral a révisé l'ordonnance correspondante. Le FiBL a élaboré un dépliant détaillé sur l'abattage à la ferme et au pâturage des bovins et offre des conseils.

# Abattage du bétail à la ferme et au pré admis

Jusqu'à présent, le bétail de boucherie (animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine) ainsi que la volaille, les lapins, le gibier d'élevage et les oiseaux coureurs ne pouvaient être abattus que dans des abattoirs approuvés en Suisse. Il n'était possible seulement avec une autorisation exceptionnelle délivrée par le canton de mettre à mort des animaux à la ferme ou au pré pour la production de viande. Seulement six fermes avaient décroché une telle autorisation.

Le Conseil fédéral a désormais révisé l'Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV). La nouvelle ordonnance est entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2020 et autorise aussi l'étourdissement et la saignée des animaux à la ferme. Ensuite

l'animal doit être transporté dans les 45 minutes suivant sa mort vers un abattoir approuvé situé à proximité et éviscéré. L'ordonnance révisée est accueillie favorablement par Bio Suisse, Demeter, KAGfreiland et le FiBL dans leur communiqué de presse du 28 mai.

L'expérience des six fermes pionnières – dont les fermes Demeter Hof Silberdistel, à Holderbank (SO), et Hof Dusch, à Paspels (GR) – ainsi que les essais pilotes réalisés en Suisse et à l'étranger montrent que cette forme d'abattage est particulièrement ménagante pour les animaux. Les animaux sont abattus dans leur environnement habituel. Il n'y a pas de transport d'animaux vivants et de délais d'attente aux abattoirs. Un abattage sans stress et peur a également un impact positif sur la qualité de la viande.

## Les principales dispositions

- › La mise à mort à la ferme pour la production de viande est admise pour le bétail de boucherie. Les animaux doivent être immobilisés dans une installation appropriée et étourdis par une personne compétente.
- › La mise à mort au pré pour la production de viande est admise pour les animaux de l'espèce bovine à partir de quatre mois et le gibier d'élevage. Les animaux doivent être tués d'un coup de fusil par une personne titulaire d'un permis de chasse.
- › Une autorisation délivrée par le service vétérinaire cantonal compétent est nécessaire pour la mise à mort à la ferme ou au pré pour la production de viande. La condition préalable est que tous les aspects de la protection des animaux et de la sécurité des aliments soient respectés.

Le FiBL présente les méthodes de la mise à mort des animaux de l'espèce bovine à la ferme ou au pré à l'aide d'une fiche



technique et indique comment procéder et tout ce dont il faut tenir compte.

- › Spengler Neff, Anet; Probst, Johanna: «Mise à mort à la ferme et au pré pour la production de viande. Abattage de bétail de boucherie à la ferme sans stress». Éditeur: FiBL. 2020, 28 pages. Une version préliminaire sera mise en ligne avant la fin du mois de juillet. Elle pourra être téléchargée gratuitement: [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) (saisir le numéro de commande 1100 dans le champ de recherche). Une version imprimée au prix de Fr. 9.– n'est prévue qu'à l'automne, une fois les prescriptions de l'ordonnance révisée sont publiées.
- › Nathaniel Schmid du FiBL propose des conseils à ce sujet: courriel [nathanielschmid@fibl.org](mailto:nathanielschmid@fibl.org), tél. 062 865 17 24, 079 783 67 42

## Argument de vente

Le vulgarisateur FiBL Eric Meili considère que la mise à mort à la ferme ou au pré pour la production de viande peut constituer un argument de vente, notamment pour les fermes d'engraissement au pâturage ou celles spécialisées dans la garde de vaches mères qui pratiquent de la vente directe. Il fait toutefois remarquer que ces formes d'abattage impliquent un travail supplémentaire et un surcroît de dépenses.

## › Pour en savoir plus

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) → Élevages → Abattage  
Articles de fond et articles des médias du pays et de l'étranger

mb

**ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT.** Im ersten Teil des Gesprächs mit Renato Pichler, Präsident und Geschäftsführer von Swissveg («Beiträge» 3/20, ab Seite 8), ging es vor allem um die Frage, wie der hohe Grünflächenanteil in der Schweiz ohne Tierhaltung genutzt werden soll, und um die Bewirtschaftung des Alpenraums. Im zweiten Teil diskutieren wir nun die Düngungsfrage, pflanzliches Schuhwerk und die Ernährung von Kindern.

## Vegan und/oder bio? Teil 2

**Markus Bär:** Die zweite grosse landwirtschaftliche Frage, die sich mir stellt, ist die nach der Bodenfruchtbarkeit. Wie kann man die Bodenfruchtbarkeit erhalten ohne Tierhaltung, das heisst ohne Hofdünger? Wie soll man den Humusaufbau sichern, sodass man keinen Raubbau betreibt?

**Renato Pichler:** Es gibt eine biovegane Landwirtschaft. Leider ist sie in der Schweiz fast unbekannt. Sie kommt in der Ausbildung nicht vor, die Bäuerinnen und Bauern kennen sie nicht. In der Schweizer Landwirtschaft hat man ja eher zu viel Gülle und Mist, darum hat man nicht nach Alternativen Ausschau gehalten. Es gibt aber, vor allem in Ausland, schon grössere biovegane Betriebe, die keine tierischen Düngemittel haben und auch keine zukaufen. Die biovegane Landwirtschaft kombiniert Aspekte wie Permakultur und Mehrfelderwirtschaft, man kompostiert und arbeitet auch viel intensiver mit Mulchen als in anderen Produktionssystemen. Alle diese Aspekte sind mehr oder weniger bekannt, sie werden aber optimiert und intensiver angewendet. Es gibt Bauernhöfe, die das

«Wie kann man die Bodenfruchtbarkeit erhalten ohne Tierhaltung, also ohne Hofdünger?»  
Markus Bär

seit Jahrzehnten machen und sehr gute Erträge haben. Die Güllewirtschaft ist sehr einseitig, etwas überspitzt formuliert ist das wie Fast Food für den Boden: Gülle enthält sehr viel Nitrat, sonst ist da nicht viel drin. Mit anderen Düngemitteln kann man mehr tun für den Boden.

**Markus Bär:** Welche anderen Düngemittel meinen Sie? Gründung, wie sie der Biolandbau auch betreibt?

**Renato Pichler:** Sie gehen ja vom Kreislaufgedanken aus: Das Tier frisst Pflanzen und gibt einen Teil der Nährstoffe an den Boden zurück, einen Teil braucht es selber. Etwas sehr Ähnliches kann man auch mit Pflanzen machen, damit auch hier ein Teil der Nährstoffe an den Boden zurückgeht. Es würde zu weit führen, das hier im Detail zu erklären, auch bin ich kein Landwirt, ich habe mir das alles erklären lassen. Die Betriebe arbeiten natürlich unterschiedlich, es gibt kein allgemeingültiges System der biovegane Landwirtschaft.

### Gesprächsteilnehmende

**Renato Pichler**, Mitbegründer, Präsident und Geschäftsführer von Swissveg, der grössten Organisation zur Vertretung der vegetarischen und veganen Lebensweise der Schweiz ([www.swissveg.ch](http://www.swissveg.ch))



**Anet Spengler Neff**, Dr. agr., Departement für Nutztierwissenschaften, Leiterin Gruppe Tierzucht, FiBL; Mitglied Redaktionskreis «Beiträge»



**Markus Bär**, Redaktor «Beiträge»

**Anet Spengler:** Ich glaube schon, dass man mit Pflanzen düngen kann, wenn man eine gute Kompostwirtschaft betreibt. Es ist wohl einfacher, mit tierischem Dünger zu arbeiten. Studien zum Humusaufbau zeigen, dass pflanzlicher Kompost wirksam ist. Am besten unterstützt aber gut verrotteter, kompostierter Rindermist den Humusaufbau. Er führt zur höchsten Stickstofffixierung im Boden.

**Renato Pichler:** Das ist alles eine Frage der Qualität und des Fachwissens. Über den Einsatz tierischer Düngemittel weiss man schon mehr und vielleicht

«Es gibt biovegane Bauernhöfe, die seit Jahrzehnten ohne tierische Düngemittel arbeiten und sehr gute Erträge haben.»

Renato Pichler

hat er deshalb in der Studie besser abgeschnitten. Die Forschung zur biovegane Landwirtschaft und Düngung steckt noch in den Anfängen - es gibt noch kein FiBL, das die biovegane Landwirtschaft wissenschaftlich begleitet. Ich kenne einen Bauern, der Anfang der 1970-er Jahre von konventionell auf bio-vegan umstellte. Er musste sich zu Beginn alles selber erarbeiten. Unterdessen gibt es Netzwerke, in denen man Wissen teilt und sich gegenseitig weiterhilft.

**Markus Bär:** Erlauben Sie eine persönliche Frage: Woraus bestehen Ihre Schuhe?

**Renato Pichler:** Die sind pflanzlich und wahrscheinlich teilweise aus Kunststoff.

**Markus Bär:** Schuhe, Gürtel, Portemonnaie, Taschen, Mappen – alles aus pflanzlichen Rohstoffen und Kunststoff?

**Renato Pichler:** Jedenfalls nicht aus Leder. Es gibt mittlerweile viele verschiedene Materialien auf pflanzlicher Basis. Sogar Traubentrester oder Ananasschalen lassen sich zu lederähnlichen Stoffen aufbereiten. Dieses Feld hat sich gerade in den letzten Jahren stark entwickelt. Es ist ja ideal, wenn hier Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden können. Einige meiner Schuhe weisen sicher noch Plastikanteile auf, aber im Vergleich zur konventionellen Lederproduktion – Stichworte Schwermetallbelastung und Kinderarbeit – sehe ich da kaum ökologische oder ethische Probleme.

**Markus Bär:** Stichwort Kinder, anderer Zusammenhang: Immer wieder wird darüber gestritten, ob man Kinder vegan ernähren kann und soll. Die Eltern entscheiden ohnehin über die Köpfe der

«*Am besten unterstützt gut verrotteter, kompostierter Rindermist den Humusaufbau.*»  
Anet Spengler

Kinder hinweg, ob sie sie nun mit oder ohne tierische Produkte ernähren. Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung und auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung raten davon ab, Kinder vegan zu ernähren. Viele Fachleute weisen darauf hin, dass das für Kinder im Wachstum sehr schwierig sei. Es gibt auch Experten wie den Ernährungswissenschaftler Markus Keller, die es für machbar halten, aber auch Keller betont, dass eine sehr gute und kompetente Beratung nötig sei. Sie und Swissveg raten nicht von veganer Kinderernährung ab. Ist die nötige kompetente Beratung in der Schweiz gesichert?

**Renato Pichler:** Nun, wenn man sagt, man müsse sich beraten lassen: Braucht man denn kein Wissen über gesunde Ernährung, wenn man seine Kinder nicht-vegan ernährt? Kann man ein Kind einfach zu McDonald's schicken und dann ist es gesund?

**Markus Bär:** Wahrscheinlich braucht es weniger Wissen, um Kinder nichtve-

gan zu ernähren, und das Wissen, das es braucht, ist eher schon verbreitet.

**Renato Pichler:** Letzteres trifft wohl zu. Da haben wir dasselbe Problem wie vorhin bei der Landwirtschaft: Vegane Ernährung ist noch zu wenig verbreitet, das Thema kommt in der Schule und in der Ausbildung der Köchinnen und Köche nicht vor, es ist aufwendiger, sich einzuarbeiten. Hat man sich aber ein-

«*Ich finde ich eine vegane Ernährung nicht kompliziert. Es scheint mir schwieriger, sich oder seine Kinder gesund zu ernähren, wenn man hauptsächlich tierische Produkte isst.*»  
Renato Pichler

mal eingearbeitet, finde ich eine vegane Ernährung nicht komplizierter als eine «normale» – im Gegenteil: Es scheint mir schwieriger, sich oder seine Kinder gesund zu ernähren, wenn man hauptsächlich tierische Produkte isst, aber dennoch genügend Nährstoffe, Vitamine, Enzyme etc. aufnehmen will.

**Markus Bär:** Sie halten es also nicht nur für machbar, sondern für richtig und wichtig, Kinder vegan zu ernähren?

**Renato Pichler:** Ich würde etwas falsch machen, wenn ich es nicht täte, denn die heutige Ernährung ist ja ungesund. Keine einzige unserer Zivilisationskrankheiten – etwa Diabetes, Bluthochdruck oder Übergewicht – kommt von der veganen Ernährung.

**Markus Bär:** Mindestens eine Achil-

lesferse der veganen Ernährung gibt es aber, das ist ein möglicher Vitamin-B12-Mangel. Man kommt kaum darum herum, hier mit Präparaten, also mit Tabletten nachzuhelfen. Und diese Tabletten sind oft leicht laktosehaltig. Ist das kein Problem?

**Renato Pichler:** Es gibt sogar solche Tabletten mit Gelatine, daran sieht man, dass sie nicht für Veganer hergestellt werden, sondern für Fleischesser.

**Markus Bär:** Gibt es auch Vitamin-B12-Präparate ohne Laktose oder Gelatine?

**Renato Pichler:** Ja, sonst hätten wir Veganer ein ernsthaftes Problem. Auch für Nichtveganer gibt es Nahrungsergänzungsmittel, zum Beispiel reichern wir unser Salz mit Jod an, werdenden Müttern verschreibt man Folsäure. Folsäure kommt praktisch nur in pflanzlichen Lebensmitteln vor, die Veganer haben da kaum einen Mangel. Es hat eben jede Ernährungsform gewisse Schwächen und Stärken. In einer Ernährung, die sich auf tierische Produkte konzentriert und zu wenig Früchte und Gemüse beinhaltet, sehe ich mehr Ernährungsmängel als in einer gesunden und ausreichenden veganen Ernährung.

Gesprächsprotokoll: Markus Bär

## Biovegane Landwirtschaft

Renato Pichler empfiehlt diese Informationsquellen zum Thema biovegane Landwirtschaft.

- › Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau, Berlin. Die Organisation vergibt das erste Label für biovegane Landwirtschaftsbetriebe. Viele grundlegende Informationen: [www.biozyklisch-vegan.org](http://www.biozyklisch-vegan.org)
- › Studien zu den Erträgen im Vergleich zur Landwirtschaft mit Tieren: [www.humaneherald.org](http://www.humaneherald.org) → Publications (nur in englischer Sprache)

- › Der erste Schweizer Bauernhof, der auf biovegane Produktion umstellt (von biologisch-organisch, Knospe): [www.seeland-vegan.ch](http://www.seeland-vegan.ch)
- › Artikel über einen Demeter-Bauernhof in Deutschland, der auf biovegane Landwirtschaft umstellt: [www.vegpool.de](http://www.vegpool.de) → Magazin → Allgemein → Im Suchfeld eingeben: Demeter-Hof

**ALIMENTATION ET AGRICULTURE.** La première partie du débat avec Renato Pichler, président et directeur de Swissveg («Contributions» 3/20, à partir de la page 12), a mis l'accent sur la question de savoir comment la forte proportion de surface herbagère en Suisse devrait être utilisée sans élevage, et sur l'exploitation de l'espace alpin. Dans la seconde partie, nous abordons maintenant la question de la fertilisation, les chaussures à base végétale et la nutrition des enfants.

## Végan et/ou bio? 2<sup>nd</sup>e partie

**Markus Bär:** La deuxième grande question agricole que je me pose est celle de la fertilité des sols. Comment maintenir la fertilité des sols sans élevage, c'est-à-dire sans engrais de ferme? Comment assurer l'humification du sol pour ne pas surexploiter le sol?

**Renato Pichler:** Il existe une agriculture bio-végétalienne. Elle est malheureusement presque inconnue en Suisse. Elle ne fait l'objet d'aucune formation, les agricultrices et les agriculteurs ne la connaissent pas. Enfin, l'agriculture suisse a plutôt tendance à générer trop de lisier et de fumier, c'est pourquoi on n'a pas recherché des alternatives. Cependant, il existe déjà de grandes fermes bio-végétales, surtout à l'étranger, qui ne produisent pas d'engrais d'origine animale et qui ne se les procurent non pas auprès de tiers. L'agriculture bio-végétalienne combine des aspects tels que la permaculture et les systèmes d'assolement pluriannuel des sols, on met également un accent bien plus marqué sur

«Comment maintenir la fertilité des sols sans élevage, c'est-à-dire sans engrais de ferme?»  
Markus Bär

le compostage et le paillage (mulching) que dans d'autres systèmes de production. Tous ces aspects sont plus ou moins connus, mais ils sont mis à contribution de façon optimisée et plus intense. Il y a des fermes qui font cela depuis des décennies et qui ont de très bons rendements. L'épandage du lisier est un moyen de fertiliser très déséquilibré, en forçant un peu le trait, c'est un peu comme du fast-food pour le sol: le lisier est très riche en nitrates, sinon il n'en contient pas grande chose. Avec d'autres fertilisants, on peut faire plus pour le sol.

**Markus Bär:** À quels autres types de fertilisants faites-vous allusion? Les engrais verts, comme on les utilise aussi en agriculture bio?

**Renato Pichler:** Eh ben, la notion de cycle guide votre réflexion: l'animal mange des plantes et restitue au sol une partie des nutriments, et garde pour lui-même l'autre partie. Les plantes se prêtent également à quelque chose de très similaire, de sorte qu'ici aussi, une partie des nutriments est restituée au sol. Il serait ici trop long d'expliquer cela en détails, je ne suis pas non plus un agriculteur, je me suis fait expliquer tout cela. Les fermes travaillent évidemment de manière variée; il n'existe pas de système unique d'agriculture bio-végétalienne.

**Anet Spengler:** Je crois certes que l'on peut fertiliser avec des plantes si l'on pratique une bonne gestion du compostage. Mais il est probablement plus facile de travailler avec des engrais d'origine animale. Des études sur la humification du sol montrent que le compost végétal est efficace. Mais le fumier de bovins bien décomposé et composté est le meilleur

moyen de favoriser l'humification du sol. Il aboutit à la meilleure capacité de fixation d'azote dans le sol.

**Renato Pichler:** Tout cela est une question de qualité et de savoir technique. On en sait déjà plus sur l'utilisation des engrais d'origine animale et c'est peut-être la raison pour laquelle elle a recueilli de meilleurs résultats dans l'étude. La recherche sur l'agriculture bio-végétalienne n'en est encore qu'à ses débuts – il n'existe pas encore de FiBL qui accom-

«Il y a des fermes bio-végétales qui travaillent sans engrais d'origine animale depuis des décennies et qui ont de très bons rendements.»  
Renato Pichler

pagne l'agriculture bio-végétalienne sur le plan scientifique. Je connais un agriculteur qui est passé de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture bio-végétalienne au début des années 1970. Au début, il a dû acquérir en autodidacte le savoir-faire. Entre-temps, des réseaux existent dans lesquels on partage ses connaissances et s'entraide.

**Markus Bär:** Permettez-moi une question personnelle: de quoi sont faites vos chaussures?

**Renato Pichler:** Elles sont à base végétale et probablement en partie en matière synthétique.

**Markus Bär:** Chaussures, ceintures, porte-monnaie, sacs cabas, cartables – le tout fabriqué à partir de matières premières végétales et de matière synthétique?

### Ont participé à ce débat:

**Renato Pichler**, co-fondateur, président et directeur de Swissveg, la plus grande organisation dédiée au mode de vie végétarien et végétalien en Suisse ([www.swissveg.ch](http://www.swissveg.ch))

**Anet Spengler Neff**, Dr. agr., département de science animale, responsable du groupe sélection animale, FiBL; membre du cercle de rédaction de «Contributions»

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

**Renato Pichler:** En tout cas, ils ne sont pas faits en cuir. Il y a désormais diverses matières à base végétale. Même les marcs de raisin et les écorces d'ananas peuvent être transformés en matières qui ressemblent à du cuir. Ce domaine s'est fortement développé au cours notamment des dernières années. À cet égard, l'utilisation des sous-produits de la transformation des aliments est idéale. Certaines de mes chaussures contiennent à coup sûr encore des matières en plastique, mais comparé à la production conventionnelle de cuir – mots-clés tels que contamination aux métaux lourds et travail des enfants – je ne vois guère de problèmes écologiques ou éthiques.

«*Le fumier de bovins bien décomposé et composté est le meilleur moyen de favoriser l'humification du sol.*»

Anet Spengler

**Markus Bär:** À propos du mot-clé enfants dans un autre contexte: on continue à débattre la question de savoir si l'on peut et doit nourrir des enfants de manière végétalienne. De toute façon, les parents décident de leur propre chef «par dessus la tête» de leurs enfants s'ils entendent les nourrir avec ou sans produits d'origine animale. La Société Suisse de Nutrition, de même que la Société allemande de nutrition (DGE), déconseille de faire adopter aux enfants un régime alimentaire végétalien. De nombreux experts soulignent que cela est très difficile pour les enfants en pleine croissance. Il y a aussi des experts comme le professeur de nutrition Markus Keller, qui estiment que c'est faisable. Mais Keller souligne également qu'un très bon conseil compétent est nécessaire. Vous et Swissveg ne déconseillent pas la nutrition végétalienne des enfants. Dispose-t-on en Suisse d'un conseil compétent?

**Renato Pichler:** Bon, lorsqu'on dit qu'on a besoin de recevoir un conseil: n'a-t-on pas besoin d'un savoir sur la nutrition saine si on ne nourrit pas ses enfants avec des aliments végétaliens? Peut-on simplement envoyer un enfant manger chez McDonald's pour qu'il soit alors en bonne santé?

**Markus Bär:** Il faut probablement moins de connaissances pour nourrir les enfants de façon non-végétalienne, et

les connaissances dont on a besoin sont plus susceptibles d'être déjà répandues.

**Renato Pichler:** Le dernier aspect est probablement vrai. Là, nous avons le même problème qu'avant avec l'agriculture: la nutrition végétalienne n'est pas encore assez répandue, le sujet n'est

«*Je ne trouve pas qu'un régime végétalien soit compliqué. Il me semble qu'il est plus difficile de se nourrir sainement si l'on mange principalement des produits animaux.*»

Renato Pichler

pas abordé à l'école et dans la formation des cuisinières et cuisiniers, il est plus fastidieux de s'y familiariser. Mais une fois qu'on s'y est familiarisé, je ne trouve pas qu'un régime végétalien soit plus compliqué qu'un régime «normal» – au contraire: il me semble qu'il est plus difficile de se nourrir sainement ou de nourrir ses enfants sainement si l'on mange principalement des produits animaux, mais que l'on veut quand même absorber suffisamment de nutriments, de vitamines, d'enzymes, etc.

**Markus Bär:** Vous considérez donc qu'il est non seulement faisable, mais aussi juste et important de nourrir les enfants de façon végétalienne?

**Renato Pichler:** Je ferais quelque chose de faux si tel n'était pas mon avis, parce que l'alimentation moderne est malsaine. Aucune de nos maladies de civilisation – telles que le diabète, l'hyper-

tension ou l'obésité – ne provient d'un régime végétalien.

**Markus Bär:** Mais l'alimentation végétalienne présente au moins un talon d'Achille, et c'est une éventuelle carence en vitamine B12. À ce propos, on ne parvient guère à éviter de compléter son régime alimentaire avec des préparations, c'est-à-dire des comprimés. Et ces comprimés contiennent souvent un peu de lactose. N'est-ce pas un problème?

**Renato Pichler:** Il existe même des comprimés avec de la gélatine, ce qui montre qu'ils ne sont pas produits pour les végétaliens, mais pour les carnivores.

**Markus Bär:** Existe-t-il également des préparations de vitamine B12 sans lactose ni gélatine?

**Renato Pichler:** Oui, sinon nous, les végétaliens, serions confrontés à un sérieux problème. Il existe également des compléments alimentaires pour les non-végétaliens, par exemple nous enrichissons notre sel avec de l'iode, et les futures mères se voient prescrire de l'acide folique. L'acide folique ne se trouve presque que les denrées végétales, le régime des végétaliens ne présente guère de carence. En fait, chaque régime alimentaire présente quelques atouts et faiblesses. Je vois en un régime axé sur les produits d'origine animale et contenant trop peu de fruits et de légumes davantage de carences nutritionnelles que dans un régime végétalien sain et adéquat.

Procès-verbal du débat: Markus Bär

## Agriculture bio-végétalienne

Renato Pichler recommande ces sources d'information sur le thème «agriculture bio-végétalienne».

- Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau (association de soutien pour la culture biocyclique-végétalienne), Berlin. L'organisation attribue le premier label conçu pour les fermes bio-végétaliennes. Voici une large palette d'informations de base: [www.abv-france.org](http://www.abv-france.org), [www.biozyklisch-vegan.org](http://www.biozyklisch-vegan.org)
- Études comparant les rendements avec ceux de l'agriculture avec éleve-

[www.humaneherald.org](http://www.humaneherald.org) → Publications (seulement en anglais)

- La première ferme suisse qui passe à un mode de production bio-végétalien (à partir de l'agriculture bio, Bourgeon): [www.seeland-vegan.ch](http://www.seeland-vegan.ch)
- Article sur une ferme Demeter en Allemagne qui passe à l'agriculture bio-végétalienne: [www.vegpool.de](http://www.vegpool.de) → Magazin → Allgemein → saisir dans le champ de recherche: Demeter-Hof (seulement en allemand)

## NACHRUF

**Im vergangenen November starb im Alter von 88 Jahren Werner Spänhauer. Der gelernte Mechaniker aus Riehen bei Basel war zusammen mit seiner 2016 verstorbenen Frau Lisette am Aufbau der Werksiedlung Renan sowie an der Gründung und Gestaltung der biodynamischen Lehre beteiligt.**

Mit Werner Spänhauer ist ein Mensch über die Schwelle gegangen, der sein Leben ganz dem biodynamischen Impuls gewidmet hat. Das Dorf Riehen bei Basel ist Geburts- und Kindheitsort. Die Familie lebte in bescheidenen Verhältnissen; der frühe Tod des Vaters erschwerte die Lage noch. Der biodynamisch gepflegte Garten war mehr als eine Liebhaberei: Er musste zur Versorgung der Familie beitragen.

Werner machte eine Lehre als Maschinenbauzeichner. 1955, mit 24 Jahren, erschloss sich die weite Welt für den jungen Mann auf einer Motorradreise nach Schweden. Er arbeitete auf biodynamischen Höfen mit und eine Zeit lang in einem heilpädagogischen Heim in der Nähe von Järna.

1962 heirateten Werner Spänhauer und Lisette Jenny. Sie war eine starke Persönlichkeit, die, aus einem kleinen Gartenbauunternehmen kommend, auch eine unternehmerische Ader besass. Schon 1965 wagte die junge Familie den Absprung in eine völlig neue Existenz. Im bernischen Renan, zuhinterst in einem Juratal, traten Werner und Lisette in die Mitarbeiterschaft der jungen sozialpädagogischen Initiative Werksiedlung ein. Sie übernahmen den Gärtnerhof und waren Hauseltern für bis zu zwölf junge Menschen mit Unterstützungsbedarf. Fünf Jahre später zogen Spänhauer um auf den von der Werksiedlung neu erworbenen Bauernhof «La Source». Am Tisch sassen neben den vier eigenen Kindern immer viele Menschen, die in Haus und Hof mitarbeiteten. Damals drängten viele junge Menschen von der Stadt aufs Land, Werner und Lisette Spänhauer nahmen sie offen auf.

Werner hatte den Landwirtschaftsbetrieb gut im Griff. Er entwickelte über Auslese eine sehr gut angepasste Dinkelsorte für das Tal Les Convers. Auch nahm er die Verarbeitung der Produk-

te an die Hand. Das führte über den Betrieb hinaus, bald gab es im Tal vier biodynamische Betriebe mit einer zusammenhängenden Fläche von über 100 Hektaren.

Nach der Pensionierung kaufte Werner Spänhauer zusammen mit Kollegen die leer stehende Landi und baute ein regionales Getreideverarbeitungszentrum auf. Auch betreute er als Vorstand des damaligen Produzentenvereins eine Zeit lang die Demeter-Marke. Dabei war es ihm wichtig, die Qualität ganz über die Landwirtschaft zu definieren, im Gegensatz zu der Handhabung in Deutschland wollte er von einer besonderen Demeter-Qualität in der Verarbeitung nichts wissen.

Werner und Lisette Spänhauer stehen auch am Ausgangspunkt der biodynamischen Lehre in der Schweiz. Den Entschluss, einen geregelten Lehrgang zu organisieren, fassten die beiden Ehepaare Käthi und Peter Blaser und Lisette und Werner Spänhauer 1979 auf einem Spaziergang. Es war dies einer der mutigsten und folgeträchtigen Schritte in der Entwicklung der biodynamischen Bewegung der Schweiz! Die vierjährige Wanderlehre in freier Trägerschaft wurde für Hunderte von Lehrenden und Lernenden zu einem tiefen Identifikationserlebnis für ihr biodynamisches Engagement.

Ich habe Werner einmal gefragt, wie es denn möglich sei, dass auf Höfen, wo beim besten Willen wenig handfeste Landwirtschaft, geschweige denn biodynamische Landwirtschaft zu sehen sei, Lehrlinge ihre Lehre machen können. Die Antwort von Werner: Wenn der Lehrling und der Lehrmeister das zusammen machen wollen, dann gehe er davon aus, dass da eine karmische Beziehung gelebt werde. Das sei Grund genug, die Sache zu akzeptieren. Ich war etwas verwundert, aber auch be-

eindruckt. Wie konnte er wissen, dass da ein karmisches Verhältnis wirkte? Er wusste es gar nicht, aber er hatte entschieden, dass das, was er bei Rudolf Steiner gelesen hatte, nicht Theorie sei, sondern im praktischen Leben in die Tat gebracht werden solle. Punkt. Und übrigens sei jetzt Zeit, in den Stall zu gehen, um die Kühe zu melken.

Ich habe an Werner Spänhauer erlebt, wie es für ihn und seine Generation möglich war, handfeste Praxis, absolutes Vertrauen in einige Kernaussagen Rudolf Steiners und ein ausgeprägt zivilcouragiertes Handeln zu vereinen. Sie sind uns vorangegangen und wir haben die Sache weiterzuführen. Vielen Dank, Werner – wir sind in deiner Spur!

*Ueli Hurter*

*Der Nachruf auf Lisette Spänhauer erschien in den «Beiträgen» 5/16 auf Seite 14.*



Werner Spänhauer, 30. September 1931 bis 22. November 2019. (Bild/Photo: zVg)



## NECROLOGIE

**Werner Spänhauer est mort en novembre dernier à l'âge de 88 ans. Mécanicien de formation de Riehen près de Bâle, il a contribué avec son épouse Lisette, décédée en 2016, à la construction de la Werksiedlung Renan ainsi qu'à la création et la conception de la formation biodynamique.**

Avec Werner Spänhauer, un être humain a franchi le seuil de l'au-delà qui a entièrement consacré sa vie à l'impulsion biodynamique. Le village Riehen près de Bâle est le lieu de sa naissance et de son enfance. La famille a vécu dans des conditions modestes; la mort précoce du père a encore davantage compliqué la situation. Le jardin cultivé en biodynamie était plus qu'un passe-temps: il devait contribuer à subvenir aux besoins de la famille.

Werner a suivi un apprentissage de dessinateur en construction mécanique. En 1955, âgé de 24 ans, le vaste monde s'est ouvert au jeune homme lors d'un voyage à moto en Suède. Il a travaillé dans des fermes biodynamiques et, pendant un certain temps, dans un foyer de pédagogie curative près de Järna.

En 1962, Werner Spänhauer et Lisette Jenny se sont mariés. Elle avait une forte personnalité, qui, venant d'une petite entreprise d'entretien et d'aménagement de jardins, était également doté d'une fibre entrepreneuriale. En 1965 déjà, la jeune famille a osé le saut dans une toute nouvelle existence. C'est à Renan dans le canton de Berne, tout au fond d'une vallée jurassienne, que Werner et Lisette ont débuté leur collaboration avec la tout jeune initiative socio-pédagogique dite Werksiedlung. Ils ont repris la ferme horticole et en leur qualité de gérants-animateurs ils s'occupaient comme des parents de jusqu'à douze jeunes ayant besoin d'assistance. Au bout de cinq ans, les Spänhauer ont déménagé dans la ferme «La Source» nouvellement acquise par la Werksiedlung. En plus de leurs quatre enfants, il y avait toujours beaucoup de gens travaillant dans le ménage et la ferme assis à la table. À l'époque, beaucoup de jeunes ont quitté la ville pour s'installer dans la campagne, Werner et Lisette Spänhauer les ont accueillis les bras ouverts.

Werner maîtrisait bien le domaine agricole. Il a obtenu par sélection une variété d'épeautre très bien adaptée à la vallée Les Convers. Il s'est également chargé de la transformation des produits. Cela a rayonné au-delà de la ferme, et bientôt il y a eu quatre fermes biodynamiques dans la vallée avec une surface continue de plus de 100 hectares.

Après sa retraite, Werner Spänhauer et des collègues ont acheté le Landi vide et ont construit un centre régional de transformation des céréales. Il s'est également occupé de la marque Demeter pendant un certain temps en tant que président de l'association des producteurs de l'époque. Il était important pour lui de définir la qualité entièrement au niveau de la pratique agricole; contrairement à ce qui s'était fait en Allemagne, il ne voulait rien savoir de la qualité particulière Demeter dans la transformation.

Werner et Lisette Spänhauer sont également impliqués dans le point de départ de la formation biodynamique en Suisse. La décision d'organiser un cycle de formation régulier a été prise par les deux couples Käthi et Peter Blaser et Lisette et Werner Spänhauer lors d'une promenade en 1979. Ce fut l'une des étapes les plus audacieuses et le plus lourde en conséquences dans le développement du mouvement biodynamique en Suisse! Pour des centaines d'enseignants et d'apprenants, l'apprentissage ambulatoire privé s'étalant sur quatre ans est devenu une expérience d'identification profonde pour leur engagement biodynamique. Un jour, j'ai demandé à Werner comment il était possible pour des apprentis de faire leur apprentissage dans des fermes où, avec la meilleure volonté du monde, on ne voit que peu d'agriculture tangible, et encore moins d'agriculture biodynamique. La réponse de Werner: si l'apprenti et le maître d'apprentissage veulent faire cela ensemble, alors il part

du principe qu'une relation karmique est en cours d'être vécue. Selon lui, cela constituait à elle seule une raison suffisante pour accepter la situation. J'ai été un peu surpris, mais aussi impressionné. Comment pouvait-il savoir qu'une relation karmique était à l'œuvre? Il ne le savait pas du tout, mais il avait décidé que ce qu'il avait lu dans l'ouvrage de Rudolf Steiner n'était pas de la théorie mais devait être mis en pratique dans la vie courante. Point. Et d'ailleurs, a-t-il fait remarquer, maintenant il est temps d'aller à l'étable pour traire les vaches.

Avec Werner Spänhauer, j'ai vu comment il a été possible pour lui et sa génération de combiner une pratique solide, une confiance absolue dans certains des messages centraux de Rudolf Steiner et une action basée nettement sur du courage civil. Ils nous ont précédés et nous devons reprendre le flambeau. Merci beaucoup, Werner – nous marchons dans tes traces!

*Ueli Hurter*

*La nécrologie à la mémoire de Lisette Spänhauer parut dans «Contributions» 5/16 à la page 15.*



Werner Spänhauer, 30 septembre 1931 au 22 novembre 2019. (Bild/Photo: zVg)

**KOCHEN.** Hermann Spindler ist der «Beiträge»-Koch des Jahres» 2020. Er war während vieler Jahre Küchenchef der anthroposophischen Klinik Arlesheim, ehemals Lukas Klinik. Hier Spindlers Juli-Rezept: Zucchini gratin mit Couscous. Viel Spass beim Kochen und guten Appetit!

# Das Rezept von Hermann Spindler

## › Zucchini gratin

*Für vier Personen*

### Zutaten

3 mittlere Zucchini  
100–150 g Raclettekäse in dünnen  
Scheiben  
1–2 Eier  
1,5 dl Gemüsebouillon  
1 El schwarze Oliven, entsteint  
und grob gehackt  
1 El Petersilie, fein geschnitten  
Salz  
Origano  
Pfeffer oder Chilisauce  
Olivenöl

### Zubereitung

Die gewaschenen Zucchini längs in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Wenige Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und zum Abkühlen ausbreiten. Eine rechteckige feuerfeste Form (Porzellan oder Glas) leicht mit Olivenöl fetten und die Zuchinischeiben mit den Käsescheiben abwechslungsweise überlappend hineinglegen. Die Eier mit der Gemüsebouillon und den Gewürzen gut verquirlen, über die Zucchini giessen und mit den Oliven bestreuen. Mit wenig Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 180–200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Dazu passt ein lockeres Couscous mit frischen Kräutern.

## › Dessert: Quarkcrème mit Beeren

### Zutaten

250 g Vollmilchquark  
2–4 El Milch, je nach Konsistenz des  
Quarks  
2 El Birnendicksaft (Birnel)  
250 g Beeren (Heidelbeeren, Himbeeren  
u.a., auch gemischt)  
Zitronensaft je nach Geschmack

### Zubereitung

Den Quark mit der Milch und dem Birnenmus glatt rühren. Die Beeren darunterziehen, nach Belieben Zitronensaft zugeben.



**CUISINE.** Hermann Spindler est le «cuisinier «Contributions» de l'année 2020». Il était pendant de nombreuses années chef cuisinier de la clinique anthroposophique d'Arlesheim, anciennement appelée clinique Lukas. Voici la recette de juillet que Spindler nous propose: un gratin aux courgettes accompagné de couscous. Bonne cuisine et bon appétit!

# La recette de Hermann Spindler

## › Gratin aux courgettes

*Pour 4 personnes*

### Ingrédients

3 courgettes moyennes  
100 à 150 g de fromage à raclette  
en fines tranches  
1 à 2 œufs  
1,5 dl de bouillon de légumes  
1 cs d'olives noires, dénoyautées  
et hachées grossièrement  
1 cs de persil ciselé  
Sel  
Origan  
Poivre ou sauce chili  
Huile d'olive

### Préparation

Couper les courgettes lavées dans le sens de la longueur en tranches d'env. 6 mm d'épaisseur. Les blanchir à l'eau bouillante salée durant quelques secondes, les laisser s'égoutter et refroidir en les étalant. Graisser légèrement un plat allant au four rectangulaire (fait de porcelaine ou de verre) avec un peu d'huile d'olive et placer les tranches en alternant courgettes et fromage. Bien malaxer les œufs, le bouillon de légumes et les épices, verser le tout sur les courgettes et parsemer d'olives. Verser quelques gouttes d'huile d'olive et mettre au four pendant env. 25 minutes à 180 à 200 C.

Suggestion d'accompagnement: un couscous aux herbes fraîches aéré et léger en bouche.

## › Dessert: séré à la crème aux baies

### Ingrédients

250 g de séré au lait entier  
2 à 4 cs de lait, selon la consistance du séré  
2 cs de concentré de jus de poire (Birnel)  
250 g de baies (myrtilles, framboises, etc., aussi en mélange)  
Ajouter selon les goûts du jus de citron

### Préparation

Bien battre le séré avec le lait et la compote de poire. Incorporer les baies et éventuellement du jus de citron.



(Bild/Photo: DGriebeling/Creative Commons)

**KOSMOS.** Am Sommerhimmel sind die Planeten Jupiter und Saturn gut sichtbar, abends im Osten, morgens im Westen. Im Spätsommer und Herbst nähern sich die beiden Planetenriesen einander an. Und zwischen die Riesen kommt der Zwerg Pluto zu stehen, der nur alle paar Hundert Jahre in eine enge Konjunktion mit Jupiter oder Saturn tritt.

# Jupiter und Saturn: sonnenhaft-irdische Konjunktion

**Wolfgang Held** | Wer im Sommer den Blick zum Himmel lenkt, sieht sogleich die beiden Planeten Jupiter und Saturn. Abends findet man das Doppelgestirn im Osten und morgens im Westen. Weil beide Wandler rückläufig sind, weitet sich die Spanne von Jupiter und Saturn noch einmal im August. Am Monatsanfang sind es 7,75 Grad, am Monatsende 8,25 Grad.

Im September kommen die Planeten in ihrer rückläufigen Bewegung zur Ruhe. Es ist ein letztes Innehalten, bevor Jupiter dann zügig auf Saturn Fahrt aufnimmt. Der Spätsommer und der Herbst gehören dann dieser Annäherung von Jupiter auf Saturn. Es lohnt sich, immer wieder den farblichen Unterschied zwischen den beiden Planeten zu beobachten. Das geht besonders gut, wenn sie so nahe beisammenstehen. Schon Johannes Kepler schreibt, dass die Konjunktion von Planeten deren jeweilige Identität steigere. So erlaubt jetzt die Nähe von Saturn, Jupiter in seinem majestätischen Licht zu sehen, und die Nähe von Jupiter erlaubt, die Innerlichkeit und Transzendenz von Saturn zu erfassen. Zwischen beiden Planeten steht Pluto. Da dessen Bahn um 17 Grad geneigt ist, gibt es nur sehr selten, nur alle paar Jahrhunderte, eine enge Konjunktion von Jupiter beziehungsweise Saturn und Pluto. Dieses Jahr ist es der Fall. Zwischen den beiden Planetenriesen kann man sich den fernen Pluto denken.

3,5-mal so weit entfernt wie Saturn ist der ferne Zwergplanet Pluto. Aus einer Entfernung von 450'000 Kilometer, das ist etwas mehr als die Distanz Erdmond, fotografierte 2015 die Sonde New Horizons erstmals den fernen Planeten. Die Oberfläche besteht weitgehend aus gefrorenem Stickstoffgas. Darunter gibt es möglicherweise gefrorenes Wassereis,

und zwar in solch einer Menge, dass Pluto wohl ein wässriger Planet genannt werden kann. Mit -240 Grad Celsius ist Pluto der kälteste Planet im Sonnensystem. Nach dem Saturnmond Iapetus hat Pluto die stärksten Helligkeitsunterschiede auf seiner Oberfläche. Obwohl von Pluto aus gesehen die Sonne nur ein Fünzigstel so gross erscheint, wie wir sie von der Erde aus sehen, ist es auf Pluto mittags so hell wie auf der Erde kurz vor Sonnenaufgang.

Die Konjunktion von Jupiter und Saturn wird sich am Tag der Wintersonnenwende ereignen. Die Konstellation wird damit zu einer sonnenhaften und irdischen Konjunktion, weil die Begegnung auf dieses irdische Sonnendatum abgestimmt scheint. Ausserdem schliesst Pluto dieses Mal die Konjunktion von Jupiter und Saturn an den fernen Kosmos an. So ragt die Konjunktion über das planetare Geschehen hinaus. Die

Begegnung von Jupiter und Saturn hat viel mit der Erde zu tun, ist also «irdisch», und bezieht zugleich die äussere Grenze des Sonnensystems mit ein, ist also «kosmisch».

Diese Spanne zeigen auch die Sternschnuppen, die ab dem August, mit einem Maximum am 12. September bis Neujahr auftreten. Sie sind, wie der Meteorstrom der Perseiden vom 10. bis 14. August, Reste von Kometen aus der Tiefe des Sonnensystems. Sie leuchten in der hohen Erdatmosphäre auf und werden so irdisch.



Der südliche Nachthimmel im August.

Le ciel nocturne sud en août.

**COSMOS.** Dans le ciel d'été, les planètes Jupiter et Saturne sont bien visibles, le soir à l'est, le matin à l'ouest. À la fin de l'été et en automne, les deux planètes géantes se rapprochent l'une de l'autre. Et entre ces géantes se place la planète naine Pluton, qui ne rentre en conjonction étroite avec Jupiter ou Saturne que toutes les quelques centaines d'années.

# Jupiter et Saturne: conjonction solaire-terrestre

**Wolfgang Held** | Quiconque dirige le regard vers le ciel en été, aperçoit aussitôt les deux planètes Jupiter et Saturne. Le soir, on repère le duo planétaire à l'est, le matin on le repère à l'ouest. Au vu de la rétrogradation des deux planètes, l'écart qui sépare Jupiter et Saturne se creuse encore une fois en août. Celui-ci est de 7,75 degrés au début du mois et de 8,25 degrés à la fin du mois.

En septembre, le cycle de rétrogradation des deux planètes se termine. Il s'agit d'un dernier repos avant que Jupiter accélère sa course vers Saturne. La fin de l'été et l'automne sont placés sous le signe du rapprochement de Jupiter vers Saturne sur la voûte céleste. Il vaut la peine d'observer à plusieurs reprises la différence de couleur entre les deux planètes. C'est particulièrement aisé lorsqu'elles se trouvent si proches l'une de l'autre. Johannes Kepler écrivit déjà que la conjonction entre des planètes rehausse leur identité respective. Ainsi, la proximité de Saturne nous permet à présent de voir Jupiter dans sa lumière majestueuse, et la proximité de Jupiter nous permet de saisir l'intériorité et la transcendance de Saturne. Pluton se trouve entre ces deux planètes. Comme son orbite est inclinée de 17 degrés, il y a très rarement, seulement tous les quelques siècles, une conjonction étroite entre Jupiter, Saturne et Pluton. C'est le cas cette année. Entre les deux planètes géantes, on peut imaginer la lointaine Pluton.

La lointaine planète naine Pluton est 3,5 fois plus distante de la Terre que Saturne. À une distance de 450'000 km, soit un peu plus que la distance entre la Terre et la lune, la sonde New Horizons a pour la première fois photographié la planète éloignée en 2015. Sa surface est constituée essentiellement d'azote

gazeux congelé. Pluton abrite probablement de l'eau congelée sous sa surface, en une quantité telle qu'elle peut être appelée une planète à océan d'eau. Sa température étant de  $-240^{\circ}$ , Pluton est la plus froide de toutes les planètes du système solaire. Après la lune de Saturne Japet (ou Iapetus), Pluton est la seconde planète la plus contrastée en ce qui concerne les variations dans la luminosité de sa surface. Bien que la taille du soleil, vu de Pluton, ne semble être qu'un cinquantième de celle que nous voyons depuis la Terre, la luminosité à la surface de Pluton à midi est pareille à celle sur Terre juste avant le lever du soleil.

La conjonction entre Jupiter et Saturne aura lieu le jour du solstice d'hiver. La constellation devient ainsi une conjonction solaire et terrestre, car la rencontre

paraît être synchronisée avec cette date solaire terrestre. De plus, cette fois-ci, Pluton relie la conjonction entre Jupiter et Saturne au cosmos lointain. Ainsi, la conjonction se démarque fortement de l'ensemble du spectacle planétaire. La rencontre entre Jupiter et Saturne a beaucoup à voir avec la Terre, elle est donc «terrestre», et en même temps elle englobe la limite extérieure du système solaire, elle est donc «cosmique».

Les étoiles filantes – qui apparaissent à partir d'août et perdurent jusqu'au Nouvel An, avec un maximum le 12 septembre – présentent également cet arc. Elles sont, comme l'essaim de météores des Perséides du 10 au 14 août, des débris de comètes des confins du système solaire. Elles s'allument dans la haute atmosphère de la Terre et deviennent ainsi terrestres.



La planète naine Pluton, photographiée en 2015 par la sonde New Horizons.

Zwergplanet Pluto, aufgenommen 2015 von der Raumsonde New Horizons. (Bild/Photo: NASA)

# KURZPROTOKOLLE

## Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft

*Kurzprotokoll der Vorstandssitzung des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft vom 28. April 2020*

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

### 1. Hauptversammlung

Die Durchführung der Hauptversammlung ist aufgrund der Corona-Pandemie noch unsicher. Der Vorstand wird Ende Mai entscheiden, ob die HV im üblichen Rahmen stattfinden kann oder ob eine elektronische Abstimmung durchgeführt wird. Die Vorbereitungen finden analog der letzten Jahre statt.

### 2. Antenne romande

Nach knapp zwei Jahren wird das Mandat mit Elvire Mathieu nicht mehr weitergeführt. Nahtlos werden für die Romandie aber dieselben Dienstleistungen erbracht wie bisher. Zur neuen Kontaktperson werden Vorstand und Geschäftsstelle breit informieren.

### 3. Politik

Verein und Verband haben aufgrund der steigenden Anfragen beschlossen, dass die Bewegung sich zu sachpolitischen Themen äussern soll und will. Da die Politik ein sehr komplexes Feld ist und viele Aspekte beachtet werden müssen, auch in Bezug auf die Parolenfassung zu Volksabstimmungen, hat die Geschäftsstelle ein Konzept erarbeitet und vorgelegt, das den Ablauf festlegt.

*Der Vorstand des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, 30. April 2020*

*Kurzprotokoll der Vorstandssitzung des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft vom 19. Mai 2020*

### 1. Hauptversammlung

Der Vorstand muss sich aufgrund der Corona-Pandemie entscheiden, in welcher Form die Hauptversammlung durchgeführt werden soll. Eine Verschiebung wäre möglich, jedoch kann niemand sagen, was in ein paar Monaten

sein wird. Der Vorstand entscheidet sich für eine schriftliche Stimmabgabe.

### 2. Themenschwerpunkte

#### Boden&Pflanzen und wesensgemässe Tierhaltung

Da Ende März keine Klausur stattfinden konnte, werden die Konzepte in den Vorständen von Verein und Verband präsentiert. Der strategische Entscheid für eine qualitative Weiterentwicklung in diesen Themenfeldern ist bereits 2019 gefallen, nun geht es darum, die praktische Umsetzung festzulegen.

### 3. Delegiertenversammlung Bio

#### Suisse und Mitgliederversammlung

#### Demeter International

Beide Versammlungen werden nicht physisch durchgeführt. Die Abstimmung wird auf elektronischem Weg stattfinden. Der Vorstand des Vereins diskutiert die Themen und fasst einen Entscheid für die Abstimmung. Die Delegierten des Vereins werden ihre Stimme gemäss diesem Entscheid abgeben.

*Der Vorstand des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, 24. Juni 2020*

## Kommission für Richtlinienfragen

*Kurzprotokoll der Sitzung der Kommission für Richtlinienfragen vom 6. Mai 2020*

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

### 1. Hauptversammlung

Die Anträge in Bezug auf die Anbau-Richtlinien werden besprochen und bereinigt. Zusammen mit dem Vorstand des Vereins wird am 19.05.2020 eine gemeinsame Sitzung stattfinden, an der die Anträge der KfR und des Vorstands verabschiedet werden.

### 2. Motionen Demeter International

Demeter International (DI) gibt die angedachten Richtlinienänderungen jeweils in die Vernehmlassung bei den Mitgliedorganisationen. Aufgrund der Rückmeldungen kann es noch zu Änderungen in den Anträgen kommen, bevor diese für die Mitgliederversammlung von DI zur Abstimmung aufgeschaltet

werden. Die KfR prüft die Anträge und verfasst die Rückmeldungen an DI.

### 3. Wechsel im Präsidium

Benjamin Blaser, langjähriges Mitglied der Kommission und bereits seit über sieben Jahren deren Präsident, möchte sein Amt abgeben, falls sich dafür jemand findet. Er wird weiterhin Mitglied der Kommission bleiben.

*Die Kommission für Richtlinienfragen, 24. Juni 2020*

## Schweizerischer Demeter-Verband

*Kurzprotokoll der Vorstandssitzung des Schweizerischen Demeter-Verbandes vom 20. Mai 2020*

### 1. Politisches Konzept

Verein und Verband haben aufgrund der steigenden Anfragen beschlossen, dass die Bewegung sich zu sachpolitischen Themen äussern soll und will. Da die Politik ein sehr komplexes Feld ist und viele Aspekte beachtet werden müssen, auch in Bezug auf die Parolenfassung zu Volksabstimmungen, hat die Geschäftsstelle ein Konzept erarbeitet und vorgelegt, das den Ablauf festlegt.

### 2. Assoziatives Wirtschaften

Kurzbericht aus der Arbeitsgruppe. In der Konvention (Verarbeitungsrichtlinien) wird der Abschnitt zum Marktgespräch präzisiert und um das Marktverhalten ergänzt werden.

### 3. Markenschutzkommission

Roland Zimmerli hat seinen Rücktritt angekündigt. Neu in die MSK gewählt wird Ernst Haffa von der Molkerei Biedermann.

### 4. Gebührenordnung

Die Gebührenordnung wird besprochen und mit Zirkularentscheid verabschiedet.

### 5. Distributionsgrundsätze

Die Grundsätze für die Distribution werden präzisiert, sodass Markennutzungsrecht, Gebührenordnung und Distributionsgrundsätze im Einklang sind. Im Rahmen der Klausur des Verbandes im Herbst wird eine ausserordentliche Mitgliederversammlung stattfinden, um über die überarbeiteten Grundsätze für die Distribution zu entscheiden.

## 6. Schwerpunktthemen Strategie

Die Themen Boden&Pflanzen sowie we-sensgemässe Tierhaltung werden vor-gestellt. Es soll je eine Arbeitsgruppe gebildet werden, die die beiden Themen weiterentwickeln.

## 7. «Rind im Glück»

Einige Demeter-Produzentinnen und -Produzenten engagieren sich für die Förderung des Abtränkens von Kälbern aus Milchviehbetrieben. Eine Projekt-gruppe hat das Projekt «Rind im Glück» gestartet. Da sich nun vermehrt auch andere Initiativen dafür starkmachen, soll die Kommuni-kation über «Rind im Glück» geför-dert werden, sodass die Konsumentinnen und Konsumenten wahrnehmen, dass sich auch Demeter-Produzierende hierfür einsetzen.



Rind im Glück

### Nicht alles kommt (sofort) ins Protokoll

Es kommt vor, dass die Vorstände vertrauliche 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 28 avril 2020 du Comité de l'Association pour la Biodynamie*

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

### 1. Assemblée générale

La tenue de l'Assemblée générale (AG) est encore incertaine à cause de la pan-démie de coronavirus. Le Comité déci-dera fin mai si une AG peut se dérou-ler dans le cadre habituel ou s'il faudra

organiser un vote par voie électronique. Les préparations se déroulent comme pour ces dernières années.

### 2. Antenne romande

Après un peu moins de deux ans, le mandat d'Elvire Mathieu ne sera pas renouvelé. La Romandie continuera néanmoins de bénéficier sans temps morts des mêmes prestations que jusqu'à maintenant. Le Comité et le Secrétariat diffuseront en temps voulu largement des informations au sujet de la nouvelle personne de contact.

### 3. Politique

À cause de l'augmentation des demandes, l'Association et la Fédération ont décidé que le mouvement doit et veut s'exprimer sur des thèmes politiques concrets. Vu que la politique est un champ très complexe et qu'il faut tenir compte de nombreux aspects, notamment en relation avec les recommandations pour les votations populaires, le secrétariat a éla-boré et présenté un concept qui définit les procédures.

*Le Comité de l'Association pour la Biodynamie, le 30 avril 2020*

*Procès-verbal résumé de la séance du 19 mai 2020 du Comité de l'Association pour la Biodynamie*

### 1 Assemblée générale

À cause de la pandémie de coronavirus, le Comité doit décider sous quelle forme l'Assemblée générale doit être organisée. Un report serait possible, mais personne ne peut dire comment la situation sera dans quelques mois. Le Comité a donc décidé que les votes se feraient par écrit.

### 2. Thèmes stratégiques essentiels Sol&Plantes et Production animale conforme à la nature essentielle des animaux

Vu que la retraite agendée pour fin mars n'a pas pu avoir lieu, les concepts cor-respondants sont présentés aux comités de l'Association et de la Fédération. La décision stratégique de poursuivre le développement qualitatif de ces champs thématiques a déjà été prise en 2019 et il s'agit donc maintenant de définir la mise en œuvre pratique.

### 3. Assemblée des délégués de Bio Suisse et Assemblée générale de Demeter International

Ces deux assemblées ne se dérouleront pas physiquement. Les votes se dérou-leront par correspondance ou par voie électronique. Le Comité de l'Association discute des thèmes et prend une décision pour les votes. Les délégués de l'Associa-tion donneront leur voix conformément à cette décision.

*Le Comité de l'Association pour la Biodynamie, le 24 juin 2020*

### Commission pour les directives Demeter

*Procès-verbal résumé de la séance de la Commission pour les directives Demeter (CdD) du 6 mai 2020*

Ce procès-verbal résumé a pour but de donner un aperçu condensé de l'activité de la Commission et n'a aucune préten-tion d'exhaustivité.

### 1. Assemblée générale

Les propositions concernant les Direc-tives pour l'agriculture sont discutées et apurées. Une séance conjointe se déroulera le 19.05.2020 avec le Comité de l'Association. Les propositions de la CdD et du Comité seront adoptées lors de cette séance.

### 2. Motions de Demeter International

Demeter International (DI) envoie tou-jours les projets de modifications des directives en consultation auprès des organisations membres. Les retours per-mettent de modifier encore les proposi-tions avant qu'elles soient soumises au vote de l'Assemblée générale de DI. La CdD étudie les propositions et rédige les retours adressés à DI.

### 3. Changement à la présidence

Benjamin Blaser, membre de longue date de la Commission et son président depuis déjà sept ans, aimerait céder cette charge s'il se trouve quelqu'un pour la reprendre. Il restera par contre membre de la Commission.

*La Commission pour les directives Demeter, le 24 juin 2020*

Procès-verbal de la séance du Comité de la Fédération Demeter Suisse du 20 mai 2020

### 1. Concept politique

À cause de l'augmentation des demandes, l'Association et la Fédération ont décidé que le mouvement doit et veut s'exprimer sur des thèmes politiques concrets. Vu que la politique est un champ très complexe et qu'il faut tenir compte de nombreux aspects, notamment en relation avec les recommandations pour les votations populaires, le secrétariat a élaboré et présenté un concept qui définit les procédures.

### 2. Économie associative

Bref rapport du groupe de travail. Dans la Convention (directives pour la transformation), un paragraphe sur la table ronde sur le marché sera précisé et complété par la notion de comportement commercial.

### 3. Commission de Protection de la Marque (CPM)

Roland Zimmerli a annoncé sa démission. Ernst Haffa, de la Laiterie Biedermann, est nouvellement élu à la CPM.

### 4 Règlement tarifaire

Le Règlement tarifaire a été discuté et adopté par voie de circulaire.

### 5. Principes pour la distribution

Les Principes pour la distribution ont été précisés de manière que le droit sur l'utilisation des marques, le Règlement tarifaire et les Principes pour la distribution soient harmonisés. Une Assemblée générale extraordinaire se déroulera dans le cadre de la retraite automnale de la Fédération afin qu'une décision au sujet des Principes pour la distribution puisse être prise.

### 6. Thèmes stratégiques essentiels

Les thèmes Sol&Plantes et Production animale conforme à la nature essentielle des animaux ont été présentés. Un groupe de travail doit être formé pour chacun d'eux afin de poursuivre leur développement.

### 7. «Vachement heureux»

Quelques productrices et producteurs Demeter s'engagent pour la promotion du sevrage des veaux provenant de fermes laitières. Un groupe de projet a démarré le projet «Vachement heureux». Vu que d'autres initiatives s'engagent



Vachement heureux

aussi et de plus en plus dans ce contexte, il faut renforcer la communication au sujet de «Vachement heureux» afin que les consommatrices et les consommateurs perçoivent que les fermes Demeter s'engagent aussi dans ce domaine.

### Tout n'est pas ou 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 Perrret



## FORUM

### Leserbriefe

#### Drohneinsatz zur Spritzung der Präparate?

Zum Artikel «Demonstration von Präparatespritzungen mit Drohnen» von Walter Stappung in «Beiträge» 3/20

Es hat eine untersinnlich-unheimliche Komponente und gehört nicht zu den kostbaren Präparategaben für die Erde, die Schöpfung. Was tun wir damit? Wie wirkt dies auf die Elementarwesen, wie verändert es die die Präparatewirkung? Kommt sie überhaupt noch an?

Viele Fragen dazu müssen und sollen geprüft werden. Auch: Müssen die Präparate unbedingt dahin, wo der Mensch nicht hinkommt? Oder gibt es andere Wege, solche Plätze zu erreichen, eben nicht untersinnliche, sondern übersinnliche?

Lassen wir uns nicht blenden von der

Idee, damit unwegsames Gelände mit Präparaten zu behandeln! Üben wir, auf mannigfache Weise die Erde und ihre «unerreichbaren» Bereiche menschlich, warm, übersinnlich miteinzubeziehen! Das geht.

Ursula Freimüller Marhenke, Magden

## FORUM

### Courriers des lecteurs

#### Utilisation de drones pour pulvériser les préparations?

À propos de l'article «Pulvériser les préparations à l'aide de drones» de Walter Stappung paru dans «Contributions» 3/20

Il s'agit d'une composante infrasensible et lugubre qui ne fait pas partie des dons précieux qu'apportent les préparations à la terre, à la création. Qu'en faisons-

nous? Comment cela affecte-t-il les êtres élémentaires, comment cela modifie-t-il l'effet de la préparation? Y a-t-il encore un effet ou est-il entravé?

À cet égard, nombreuses sont les questions qui doivent être examinées. Entre autres: les préparations doivent-elles absolument atteindre les endroits inaccessibles à l'humain? Ou existe-t-il d'autres moyens d'atteindre ces endroits, non pas infrasensibles mais suprasensibles?

Ne nous laissons pas aveugler par l'idée de pulvériser par ce biais les préparations sur les terrains difficilement praticables! Entraînons-nous à inclure, de diverses manières, la terre et ses zones «inaccessibles» d'une façon humaine, chaleureuse et suprasensible! C'est faisable.

Ursula Freimüller Marhenke, Magden

## AKTUELL

#### KAGfreiland fordert schonendes Schlachten

Die Nutztierschutz-Organisation KAGfreiland greift das Thema Schlachten auf und lanciert das Projekt «Lebwohl». Transport und Schlachtung seien für die Tiere purer Stress: «Sie werden auf Betrieben eingesammelt, mit fremden Artgenossen gemischt, in unbekannter Umgebung eingepfercht und nicht selten ungenügend betäubt.»

In der Schweiz dürfen Schlachtiertransporte maximal acht Stunden dauern, für die rund 140 Betriebe, die unter dem KAGfreiland-Label produzieren, beträgt die maximale Transportzeit zwei Stunden. Doch KAGfreiland will die Situation aller Nutztiere auf ihrem letzten Weg verbessern. Das dafür ins Leben gerufene Projekt «Lebwohl» sieht folgende Hauptmassnahmen vor:

- Unterstützung der Hofschlachtung auf Schweizer Bauernhöfen
- Beratung und Unterstützung von interessierten Produzentinnen und Produzenten

- Vergabe eines Projektlabells und später eines Labelzusatzes für tierfreundliche Schlachtung
  - Öffentlichkeits- und Medienarbeit
- KAGfreiland unterstützt den Metzger Mischa Hofer in seinem Projekt Mobile Schlachteinheit ([www.hofschlachtung.ch](http://www.hofschlachtung.ch)), sowohl ideell und beratend als auch finanziell. Die mobile Schlachteinheit solle auf möglichst vielen Schweizer Bauernbetrieben zum Einsatz kommen.

#### ► Weitere Informationen

- [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) → Projekte → Lebwohl
- Die Ausgaben Februar und Mai 2020 des «KAGmagazins» widmen sich den Themen «Schonend schlachten» und «Lebwohl». Die Hefte sind online zugänglich unter [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) → Organisation → Publikationen

KAGfreiland/mb

#### Schlachthöfe befolgen Vorschriften meist ungenügend

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat zehn Prozent der Schlachtbetriebe in der Schweiz und Liechtenstein auf die Ein-

haltung des Tierwohls und die Durchführung der Fleischkontrolle überprüft. Die Kontrollen zeigen, dass die rechtlichen Vorschriften zum Schutz der Tiere beim Schlachten in den meisten Betrieben ungenügend befolgt werden. Die wichtigsten Mängel beständen, so das BLV, bei der Unterbringung während der Nacht sowie bei der Betäubung und beim Entbluten der Tiere. Auch die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte ernten Kritik: Sie würden sich in kleinen Schlachtbetrieben oft nur auf die Übernahme der Tiere und auf die Fleischuntersuchung nach der Schlachtung konzentrieren. «Deshalb finden in manchen Betrieben die vorgeschriebenen Tierwohl-Kontrollen zu wenig bis gar nicht statt.»

Die Kontrollen wurden zwischen Januar 2018 und März 2019 auf 67 Schlachthöfen durchgeführt. Die Auswahl der Betriebe sei nicht repräsentativ, da zum Teil bewusst Risikobetriebe ausgewählt wurden, die bereits bei früheren kantonalen Inspektionen aufgefallen seien.

Das BLV hat die kantonalen Vollzugsbehörde aufgefordert, in den bemängelten Schlachtbetrieben sofort für eine tierchutzkonforme Situation zu sorgen.

BLV

## ACTUALITES

### KAGfreiland appelle à des abattages avec ménagement

L'organisation de protection des animaux d'élevage KAGfreiland se penche sur le thème de l'abattage et lance le projet «Lebwohl» (adieu). Selon elle, le transport et l'abattage s'avèrent être pour les animaux du stress pur: «Ils sont ramassés dans les fermes, mélangés à des congénères qui ne leur sont pas familiers, confinés dans un environnement inconnu et souvent insuffisamment étourdis.»

En Suisse, le transport d'animaux destinés à l'abattoir est limité à huit heures, pour les quelques 140 fermes labellisées KAGfreiland celui-ci est limité à deux heures. Mais KAGfreiland veut améliorer la situation de tous les animaux d'élevage sur le chemin à leur ultime destination. Le projet «Lebwohl» lancé dans ce but s'articule autour de ces mesures principales:

- soutien à l'abattage à la ferme dans des fermes suisses
- conseils et soutien aux productrices et producteurs intéressé\*es
- octroi d'un label de projet et plus tard d'un complément au label pour l'abattage respectueux des animaux
- activités de relations publiques et de communication avec les médias

KAGfreiland soutient le boucher Mischa Hofer dans son projet d'unité mobile d'abattage ([www.hofschlachtung.ch](http://www.hofschlachtung.ch), uniquement en allemand), tant sur le plan conceptuel que sur le plan financier ou en matière de conseils. L'unité d'abattage mobile est censée être utilisée dans le plus grand nombre possible de fermes suisses.

### ► Pour en savoir plus

- [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) → Projekte → Lebwohl (uniquement en allemand)
- Les numéros février et mai 2020 du périodique «KAGmagazins» sont consacrés aux thèmes «Schonend schlachten» (abattages avec ménagement) et «Lebwohl». Les fascicules sont accessibles en ligne sous [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) → Organisation → Publikationen

*KAGfreiland/mb*

### Les abattoirs inspectés ne respectent pas suffisamment les dispositions

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a contrôlé le respect du bien-être des animaux et l'exécution du contrôle des viandes dans 10 % des abattoirs de Suisse et du Liechtenstein.

Les contrôles montrent que les dispositions juridiques visant à protéger les animaux lors de leur abattage ne sont pas suffisamment respectées dans la plupart des abattoirs. D'après l'OSAV, les principaux manquements concernent l'hébergement pendant la nuit, ainsi que l'étourdissement et la saignée des animaux. Les vétérinaires officiels essuient aussi des critiques: dans les petits établissements, ils ne se concentrent souvent que sur la réception des animaux et sur le contrôle des viandes au terme de l'abattage. «Les contrôles obligatoires du bien-être des animaux ont trop peu, voire pas du tout lieu dans certains abattoirs.»

Les contrôles ont été effectués entre janvier 2018 et mars 2019 dans 67 abattoirs. Le choix des établissements n'est toutefois pas représentatif. En effet, certains établissements, identifiés comme à risques lors de précédentes inspections,

ont été volontairement retenus pour l'évaluation.

L'OSAV a demandé aux autorités cantonales compétentes de prendre sans tarder des mesures spécifiques pour rétablir une situation conforme à la protection des animaux dans les établissements où ont été constatés des manquements.

*OSAV*

## AGENDA

Wegen der Corona-Pandemie ist bei Drucklegung dieses Heftes nicht klar, wann welche Kurse und Veranstaltungen stattfinden werden.

- Bitte informieren Sie sich auf [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) → Aktuell → Veranstaltungen sowie → Kurse  
Hier werden die Hinweise laufend aktualisiert.

*Redaktion «Beiträge»*

## AGENDA

En raison de la pandémie du coronavirus, on ne sait pas encore au moment de l'édition du présent numéro quels cours et événements auront lieu quand.

- Veuillez vous renseigner en consultant le site [demeter.ch/fr](http://demeter.ch/fr) → Actuel → Manifestations aussi bien que → Formation  
Vous y trouverez des informations constamment mises à jour.

*Rédaction de «Contributions»*

### Schweizer Demeter-Bäuerinnentagung

Wann: Samstag 12. und Sonntag 13. September 2020

Wo: auf dem Hof Trois-Rods in Boudry und L'Aubier in Montezillon, Kanton Neuenburg

Programm: Hofrundgänge, Diskussionen, gemeinsames Essen, wandern zum Hof und Hotel L'Aubier (auch Fahrdienst vorhanden), Vortrag und noch vieles mehr.

Weitere Informationen und Anmeldung bis zum 30.08.2020 bei:

Lilly Lichtenberger, Tel. 032 935 20 08 oder E-Mail [lillylichtenberger@gmx.ch](mailto:lillylichtenberger@gmx.ch) oder

Anne Morier-Genoud, Tel. 032 501 21 46 oder E-Mail [anne.perrochet@gmail.com](mailto:anne.perrochet@gmail.com)

### Journées suisses des paysannes Demeter

Quand: samedi 12 et dimanche 13 septembre 2020

Où: à la ferme de Trois-Rods à Boudry et à la ferme de L'Aubier à Montezillon, dans le canton de Neuchâtel

Programme: visites de ferme, discussions, repas commun, marche jusqu'au restaurant-hôtel de L'Aubier (possibilité de se faire conduire), conférence et bien plus.

Plus d'informations et inscriptions jusqu'au 30 août 2020:

Anne Morier-Genoud, tél. 032 501 21 46  
ou e-mail [anne.perrochet@gmail.com](mailto:anne.perrochet@gmail.com)

Lilly Lichtenberger, tél. 032 935 20 08  
ou e-mail [lillylichtenberger@gmx.ch](mailto:lillylichtenberger@gmx.ch)

## Services und Adressen Services et adresses

### Geschäftsstelle

Verein für biologisch-dynamische  
Landwirtschaft  
Krummackerweg 9  
CH-4600 Olten  
Tel. 061 706 96 43  
(07.30–12.00)  
E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)  
[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)  
Konto 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

Barbara Steinemann  
Tel. 079 586 55 85  
E-Mail [b.steinemann@demeter.ch](mailto:b.steinemann@demeter.ch)  
[www.demeter.ch/praeparate](http://www.demeter.ch/praeparate)  
Informationen über Bezugsquellen für Präparate, tierische Hüllen, Zubehör und Geräte

### Secrétariat

Association pour la Biodynamie  
Krummackerweg 9  
CH-4600 Olten  
Tél. 061 706 96 43  
(07h30 à 12h00)  
Courriel [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)  
[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)  
Compte PC 90-6699-0  
IBAN CH02 0900 0000 9000 6699 0

- Informations générales au sujet de la biodynamie
- Annonces emplois vacants
- Intermédiaire pour des prestations de conseil
- Commission de protection de la marque Demeter

### Service de compétences et de coordination pour les préparations

Barbara Steinemann  
Tél. 079 586 55 85  
Courriel [b.steinemann@demeter.ch](mailto:b.steinemann@demeter.ch)  
[www.demeter.ch/fr/praeparate](http://www.demeter.ch/fr/praeparate)  
Astuces sur où s'approvisionner en préparations, enveloppes animales, accessoires et appareils



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, Krummackerweg 9, CH-4600 Olten,  
E-Mail [beitraege@demeter.ch](mailto:beitraege@demeter.ch), Tel. +41 61 706 96 43.

Inserate. [Annonces.](#)

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Krummackerweg 9, CH-4600 Olten, E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch),  
Tel. +41 61 706 96 43, bitte Infoblatt mit Mediadaten und Inseratetarifen verlangen.

Abonnemente. [Abonnements.](#)

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Krummackerweg 9, CH-4600 Olten  
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.](#)

Name [Nom](#)

Adresse [Adresse](#)

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

[Je désire devenir membre de l'Association suisse pour la biodynamie. Cotisation annuelle: Fr. 85.–.](#)

Name [Nom](#)

Adresse [Adresse](#)

Einsenden an: [Envoyer à:](#) Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Krummackerweg 9, CH-4600 Olten,  
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