

Freude am Jubiläum und Zukunftslust

Pfingsten steht vor der Türe und während wir so jäten, ernten, packen ... blicken wir auch diese Woche noch einmal vor und zurück ... 100 Jahre ist die Geburtsstunde der biodynamischen Landwirtschaft bereits her, das ist wirklich eine lange Zeit. Doch die grundlegenden Fragen sind nach wie vor aktuell ...

Das eine ändert, das andere bleibt

Vor 100 Jahren sah die Landwirtschaft noch anders aus, schon rein in Zahlen gesehen. Damals «teilten» sich etwa 17 Einwohnerinnen und Einwohner der Schweiz einen Bauernbetrieb, will heissen: Es gab rund vier Millionen Menschen und 240 000 Bauernbetriebe in der Schweiz. Heute sieht das anders aus: Es kommen im Schnitt 181 Einwohnerinnen und Einwohner auf einen Hof bei total 48'350 Betrieben. Und das sind nur einige wenige der vielen Veränderungen! Dennoch blieb und bleibt eine grosse Frage gleich ... wie machen wir Landwirtschaft, so dass der Boden fruchtbar bleibt?

Ein grosses Ganzes, das zusammenhängt

Die Böden und ihre Fruchtbarkeit, die Qualität der Lebensmittel, die Gesundheit von Tieren und von Pflanzen ... all das waren Themen, die Rudolf Steiner vor 100 Jahren, an Pfingsten 1924, aufgriff und dazu Vorträge hielt. Seine Impulse für eine zukunftsfähige Agrarwirtschaft fielen auf fruchtbaren Boden. Praktikerinnen und Praktiker griffen seine Gedanken auf, gingen ihnen nach, erforschten sie ganz praktisch, tauschten sich aus, gaben ihr Wissen weiter. Das Biodynamische ist weit mehr als das Weglassen von chemischem Dünger oder Spritzmitteln und nicht nur ein Hof

ist ein zusammenhängender Organismus. Letztlich ist alles miteinander verbunden.

Gemeinsam an der Zukunft gärtnern

Dass und wie wir Landwirtschaft machen, hört nicht «in» der Landwirtschaft auf. Nicht nur Bauern, Weinbäuerinnen oder Gärtner gestalten, sondern auch jene, die ins Ladengestell greifen, entscheiden und wirken mit. Dass wir zukunftsfähig landwirtschaften, ist so gesehen eine Art Gemeinschaftsprojekt. Aber keine Sorge, das Jäten, Hacken und Ernten übernehmen wir weiterhin gerne für Sie, nicht dass Sie jetzt befürchten, Sie müssten ... nein, nein! Wer aber Lust auf noch mehr Kontakt mit dem Biodynamischen hat, für den oder die hätten wir noch eine Idee ...

Das Biodynamische hautnah erfahren

Neugierige sind herzlich eingeladen, am Pfingstsonntag nach Dornach zu fahren, und zum Tag der offenen Türe des Goetheanums / Sektion für Landwirtschaft zu kommen. Dort gibt es Marktstände, Workshops, Geländeführungen, Kunst und vieles mehr zu entdecken und zu erleben. Zwischen 10 und 18 Uhr sind Gross und Klein herzlich willkommen! Sie könnten auch spontan entscheiden, denn eine Anmeldung braucht es nicht und der Eintritt ist frei. So oder so ...

... geniessen Sie die Pfingsttage und lassen Sie es sich wohl ergehen!

Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Vielleicht ja die neue Lieblingspastasauce – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Penne mit Rüeblisauce

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Rüebl	1 EL Olivenöl
1 Zwiebel	1 dl Bouillon
1 kleiner Peperoncino	½ Becher Crème fraîche
2 Knoblauchzehen	2 EL geriebener Parmesan oder Sbrinz
500 g Penne (oder Ihre Lieblingspasta)	Salz, Pfeffer
1 EL Honig	

So zubereitet:

Die Rüebl, die Zwiebel und den Peperoncino rüsten und in Scheibchen schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen und als Ganzes zusammen mit dem Gemüse in eine Gratinform geben.

Mit dem Honig und Olivenöl beträufeln und bei 220 Grad für 30 Minuten im Ofen garen.

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und zugedeckt zur Seite stellen.

Das Gemüse und die Bouillon in einen Behälter geben und solange pürieren, bis eine cremige Paste entsteht.

Die Crème fraîche daruntermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce unter die Pasta mischen und alles nochmals kurz heiss werden lassen.

Mit geriebenem Käse bestreuen und geniessen.