

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 22 (1967)
Heft: 2

Artikel: Der Möschberg vor neuen Aufgaben und weitgesteckten Zielen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-890195>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Möschberg vor neuen Aufgaben und weitgesteckten Zielen

Zur Zeit, da unsere Familien in der Sommernummer der «Vierteljahrsschrift» den Fortgang in der Forschung, der Erfahrung in der Praxis des organisch-biologischen Land- und Gartenbaues studieren, beraten die Vertreter unseres Lebenskreises an ihrem Landestag die zukünftige Gestaltung ihrer Schule auf dem Möschberg. Weshalb denn gerade jetzt neue große Pläne für deren Arbeit in der Zukunft? Der Gründe sind in erster Linie zwei, die uns das Studium dieser Frage nahelegen. Leiterin und Leiter unserer Schweizerischen Bauern-Heimatschule und unserer Hausmutterchule haben nun 35 Jahre in guten und schweren Zeiten diese Arbeit besorgt. Es war wohl ihr schönstes, wahrscheinlich ihr wichtigstes Werk. Es hat für Hunderte, für Tausende von jungen und alten Menschen und ihren Familien eine wirkliche Lebenshilfe bedeutet. Es hat aber auch die Voraussetzungen zu andern Werken, zum Aufbau und der Selbsthilfe in unserem Lebenskreise geschaffen.

Nun sind die Menschen, die dieses Werk mit ihren Familien zusammen über 35 Jahre hinüber betreut haben, im Fluge der Zeit junge Alte geworden. Die Zeit der Wachtablösung ist für sie eine so natürliche Erscheinung, wie für jeden Bauern, der am Abend die Stricke der Pferde von seinem Pfluge löst. In diesem Momente steht ganz natürlicherweise die Frage vor unseren Familien: «Ja, wie soll es dann, wenn es soweit ist, mit unserer Schule weitergehen?»

Das ist der eine Anlaß, der uns nicht seit heute diese Frage zu überdenken auferlegt hat. Freuen wir uns von Herzen, daß uns die Kräfte bis in diese Tage hinein geschenkt blieben, diese

Frage mit unseren jungen Freunden, die auch dieses Werk weiterzuführen sich anschicken, in aller Ruhe, und nicht erst heute, zu überdenken. Wir können ihnen ja in ihr Planen nichts beisteuern, als die Erfahrung eines reichen Lebens.

Dies ist der eine äußere Anlaß, diese Fragen zu überdenken. Ein zweiter: Wohl sind es bald dreißig Jahre her, seitdem unsere Schule auf dem Möschberg begonnen hat, unseren Familien das theoretische Wissen einer neuen Wirtschaftsweise für ihren Garten- und Landbau zur Verfügung zu stellen. Bald hat sie ihnen nicht nur dieses vermittelt, sondern in ihren Gärten für sie ausprobiert, was sich davon in der Praxis verwirklichen läßt. Ungezählte Kurse und Tagungen haben unseren Familien das geistige Rüstzeug zum Meistern dieser neuen Wege geschenkt. Sie wurden der Ort, die gemachten Erfahrungen mit dieser neuen Wirtschaftsweise auszutauschen. Von Jahr zu Jahr wurde die Zahl der Betriebe größer, die das auf diesem Gebiete auf dem Möschberg Gesehene und Gehörte in die Tat umgesetzt haben. Aus dieser Arbeit heraus ist auch die Anbau- und Verwertungsgenossenschaft dieses Lebenskreises herausgewachsen. Es galt, sowohl den Anbau, wie die Vermarktung der erzeugten Produkte zu organisieren und zu leiten. Weit über die Grenzen unseres Landes hinaus wurde man im Laufe der Jahre auf diese Arbeit und deren Erfolge aufmerksam. In immer mehr Ländern ist man in gleicher Weise an die Arbeit gegangen. Heute sind es einzelne Betriebe und ganze Gruppen in Oesterreich, Deutschland, Luxemburg, Italien, Israel, Belgien, Holland, Schweden und England. Aus all diesen Ländern und andern mehr stellen sich Besucher ein, die sich auf unseren Betrieben von der Richtigkeit dieses Weges selbst überzeugen wollen. Zum ersten Mal war dieses Jahr Besuch aus Finnland und Australien da. In dem Maße aber, wie dieses Werk im In- und Ausland Ausmaße annimmt, wie wir es uns nie hätten träumen dürfen, wird deren Betreuung in den Fundamenten zur zwingenden Notwendigkeit. In diesen Dienst wird sich in Zukunft auch unsere Schule auf dem Möschberg in viel intensiverem Maße zu stellen haben. Wir bedauern herzlich, daß darüber eine Idee, die wir über ein Menschenleben hinüber mit Hingabe betreut haben, unsere Hausmutter Schule, diesem Werke geopfert werden muß. Eines aber versichern wir den Frauen unseres Lebenskreises. Die wichtigsten Arbeitsgebiete dieser Schule

werden auf dem Möschberg, wenn auch in anderer Form, weitergeführt. In sie wird sich die Arbeit der Landbauschule für die organisch-biologische Wirtschaftsweise einordnen.

Das Wichtigste aber: Der Geist, der unser Werk beseelt, aus dem die Kräfte flossen, die unsere Schule unbeschadet alle Wechselfälle der Jahre überstehen ließ, wird auch in Zukunft der gleiche bleiben. Möge ihr auch in ihrer neuen Gestalt der Segen erhalten bleiben, der so sichtlich ihrer Arbeit den Erfolg über so viele Jahre hinüber schenkte.

Aus Zuschriften

Ein Brief hat viele Fragen zu uns getragen, deren Beantwortung noch viele andere mitinteressieren wird. Wir lassen deshalb Stellen daraus und die entsprechenden Antworten durch die Leiterin unserer Schule folgen. Für heute die folgenden Fragen:

In einem Artikel über Vitamin C lasen wir in der «Vierteljahrsschrift», daß Zucker das Vitamin C zerstört.

a) Wie aber kann man Obstsäfte haltbar machen ohne Zucker?

b) Wie soll man überhaupt Säfte, z. B. Holunder, Johannisbeeren usw. am besten und vitaminschonendsten zubereiten und konservieren?

c) Wie erhält man im Obst auch im Winter die Vitamine, die ja gerade dann so wichtig sind?

d) Was halten Sie vom Einfrieren? Im Tiefkühl-ABC heißt es, man solle Obst mit $\frac{1}{5}$ Zucker lagenweise trocken einfrieren. Da ist ja nun wieder der Zucker.

e) Zerstört der Rohzucker auch die Vitamine B und C?

Die Antwort:

Zu a: Gleich wie Apfelsaft: auspressen, schonend heiß einfüllen, bei 75° in vorgewärmte Flaschen, oder sterilisieren.