

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 46 (1991)
Heft: 3

Rubrik: Möschberg

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>

stark verschmutzt zurückgebracht und müssten mit starken Laugen und Chemikalien gereinigt und wieder keimfrei gemacht werden. Dies belastet die Abwässer und Umwelt.

Glas wird wiederverwertet

Dank der vorbildlichen Organisation der Altglas-Sammlung gelangen heute rund 80 Prozent des braunen Altglases zur Wiederverwertung. Dieser Anteil wird weiterhin steigen, wofür die immer mehr aufkommende Abfallsack-Gebühr wesentlich beitragen wird. Einwegflaschen belasten den Abfallberg kaum mehr. Dank der Wiederverwertung von Glas werden überdies bei der Neufabrikation bis zu 35 Prozent Energie eingespart.

Einwegflaschen aus guten Gründen

Retourflaschen sind sinnvoll für schnell-drehende Produkte, die pro Jahr mehrmals zwischen Abfüller und Konsumenten wechseln. Die gesamte Jahresproduktion der Biotta-Säfte wird im Herbst aus den frisch geernteten, biologisch angebauten Gemüsen hergestellt, abgefüllt, palettiert und ans Lager gelegt. Eine Umstellung auf Retourflaschen hätte die Anschaffung von mehreren hunderttausend Kunststoff-Harassen zur Folge, für deren Herstellung enorme Mengen Energien nötig wären. Die Biotta-Einwegflaschen werden dagegen in Kartons verpackt, die als Altpapier wiederverwertet werden; und was für Frucht- und Gemüsesäfte von grösster Bedeutung ist, sie bieten einen wirkungsvollen Lichtschutz bei der Lagerung. Erschwerend kommt hinzu, dass 40 Prozent der Biotta-Säfte ins Ausland gehen, von wo ein Rücktransport der Gebinde nicht möglich ist.

Mehrumtrieb für den Handel

Die Umstellung auf Retourflaschen bedeutet für den Handel einen grossen Mehrumtrieb. Vor allem die kleinen Läden werden zusätzlich stark benachteiligt, da die meisten nur ein beschränktes Platzangebot zur Verfügung haben, Retourflaschen aber viel Raum beanspruchen.

Der Geschäftsgrundsatz der Biotta lautet: «Wir wollen mit biologisch angebauten Produkten zu bescheiden kalkulierten Preisen der Gesundheit der Menschen dienen.» Die Umstellung auf Retourflaschen bedeutet jedoch eine Verteuerung des Konsumentenpreises um etwa 30 Rappen pro Flasche, während die Einsparung an Energie lediglich 2 Rappen beträgt. Das heisst, Ökologie und Ökonomie müssen übereinstimmen. Dieser Grundsatz kann für die Biotta-Säfte aber nur mit Einwegflaschen erfüllt werden.

Dr. H. Brandenberger
Biotta AG, 8274 Tägerwilten

MÖSCHBERG



Lehrlingskurs auf dem Möschi Berg

GELUNGENER AUFTAKT

sr. Der erstmals durchgeführte Kurs «Biologischer Landbau für junge Leute» hat auf Anhieb Anklang gefunden. Über 30 junge Frauen und Männer, vorwiegend Lehrlinge in Bio-Betrieben, haben die ersten zwei Kurstage mit Elan hinter sich gebracht. Ziel des Kurses ist, die Teilnehmerin-

nen und Teilnehmer mit dem Wesen, den Methoden und Organisationen des biologischen Landbaus vertraut zu machen. Damit soll ein Überblick vermittelt werden, der über den eigenen Lehrbetrieb hinausgeht. Dem Lehrmeister wird damit ein Teil des theoretischen Unterrichts abgenommen, der sonst von der Berufsschule wahrgenommen wird, den diese aber im speziellen Fall des biologischen Landbaus nicht erbringen kann.

Der Kurs wird freundlicherweise von der Kommission für landwirtschaftliche Berufsbildung des Kantons Bern mit Beiträgen unterstützt.



Der fachliche Schwerpunkt des ersten Kursteils lag bei der Tierhaltung und fand mit einem Besuch auf dem Betrieb von Fritz Dähler einen gelungenen Abschluss.
Bild: WS

VSBLO

Wofür soll die Knospenmarke bürgen?

sr. Die Schutzmarke «Knospe» für Produkte aus biologischem Anbau erfreut sich zunehmender Bekanntheit. Immer mehr Firmen aus der Lebensmittelbranche möchten ihre Produkte damit auszeichnen. Sie tragen damit zur Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung bei und fördern die Motivation der bestehenden und die Umstellungswilligkeit neuer Bio-Betriebe.

Soweit mit der Knospenmarke unveränderte Urprodukte wie z. B. Weizenkörner oder Kartoffeln ausgezeichnet werden, ist die Sache problemlos. Im Bereich der verarbeiteten Produkte wie Yoghurt, Brot oder Konfitüre fangen die offenen Fragen an: Darf ein Bio-Yoghurt homogenisiert sein, ein Bio-Brot im Grossverteiler verkauft wer-

den oder Bio-Konfitüre mit weissem Zucker hergestellt sein? Wie steht es mit Importprodukten? Müssen neben dem Anbau nicht auch der Transportweg und die sozialen und politischen Verhältnisse im Produktionsgebiet mitberücksichtigt werden?

Eine von der VSBLO anfangs April einberufene Tagung der Lizenznehmer förderte zum Teil stark auseinanderdriftende Meinungen zutage. Während die einen die Knospe nur als Garantiezeichen für inländische Urprodukte sehen und Importwaren und Verarbeitungsprodukte am liebsten ganz ausschliessen möchten, begrüssen andere eine möglichst grosse Präsenz in allen Ladengestellten, denn nur so könne unser Anliegen in breite Bevölkerungskreise getragen werden.

Eines steht fest: Die VSBLO ist ein Produzentenverband und die Knospe steht primär für den biologischen An-