

FintanNews

.....

Brennpunkt

Bio-Züchtungen von Sativa für Geschmack und Genuss. 2

Fundraising

Dringend benötigte Hilfe für die Bienen. 5

Bauliches

Im August wurden die Grundsteine für den Sativa-Bau gelegt. 6

Fintan Partner

Neu dabei: die Imkerei Wabengold. 8

Gaumenfreuden aus dem Fintanland

Die Entwicklung und Erhaltung von geschmackvollen Gemüsesorten bei Sativa, der sorgsame und biodynamische Anbau bei Gut Rheinau und die fantasievollen und schonend zubereiteten Menus bei Gastro Fintan sorgen für viel Genuss ... →



Gesunder Genuss aus dem Fintanland – das arttypische Gemüse aus sorgsamem biodynamischem Anbau ist äusserst geschmackvoll und erfreut den Gaumen von Gross und Klein.

Wie schmeckt Züchtung?

Die Züchtung hat viele Kulturpflanzen enorm verändert. Damit wurde ein grosser Beitrag zur allgemeinen gesellschaftlichen Entwicklung geleistet. Dank den Fortschritten in der Pflanzenzüchtung drohen den Menschen in Europa heute keine Hungersnöte mehr. Dennoch gibt es eine Schattenseite: Der Geschmack bleibt oftmals auf der Strecke.



Karottenernte

Text: Amadeus Zschunke

Heutzutage legen wir immer mehr Wert auf geschmackvolles Gemüse. Das ist entscheidend für den Verkauf von Bioprodukten. Und damit diese wirklich gut schmecken, braucht es Zweierlei: einen sorgsamen, biologischen Anbau und Sorten, die zu arttypischem, geschmackvollem Gemüse heranwachsen können.

Leider hat Geschmack in den normalen Handelsprozessen heute keinen monetären Wert, denn bezahlt wird nach Gewicht. Bei der biologischen Pflanzenzüchtung von Sativa stehen die Geschmacksrichtungen dennoch im Vordergrund. Bereits im Jahr 2003 begann unser Pflanzenzüchter Friedemann Ebner Karotten mit Geschmacksrichtungen zu züchten. Sein Ziel: mehr Aroma und eine grössere Süsse. Viele Liter Karottensaft wurden degustiert, der Zuckergehalt (Brix-Wert) bei unzähligen Rüebli gemessen und in sie hineingebissen. Aus dieser Arbeit sind inzwischen mehrere Sorten entstanden, von denen Sativa heute Saatgut verkauft: zum Beispiel die Sorte HIPPS DULCIS, die vom Babynahrungshersteller Hipp angebaut wird oder die Sorte DOLCIVA für den Frischmarkt und die Winterlagerung. Nun sollen zwei weitere Sorten für den Verarbeitungsanbau angemeldet werden. Damit hat Friedemann Ebner einen wichtigen Beitrag für Biogemüse mit gutem Geschmack



Friedemann Ebner bei der Karotten-Geschmacksselektion



Bild oben:
Karottensaftdegustation



Bild links:
Karottensorte Dolciva

geleistet. Leider wird er Sativa nach 17 Jahren zum Jahresende verlassen. Die Sorten werden bleiben und unser Züchtungsteam wird weitere neue Sorten auf der Basis seiner grossartigen Vorarbeit entwickeln können. Wir danken Friedemann Ebner herzlich und wünschen ihm alles Gute!

Liebe Leserinnen und liebe Leser

Genuss ist eine Sinnesempfindung, welche mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Doch was hilft es, wenn man nicht weiss, wie Geniessen wirklich geht? Genuss braucht Zeit und man muss es sich erlauben.

Was tut uns gut? Zum Beispiel das erntefrische Gemüse vom Hof, ein zauberhaftes Essen im Gästehaus, oder ein schöner Spaziergang an der Rheinschlaufe. Genuss vermindert negative Gefühle, und Geniesser sind optimistischer, ausgeglichener und glücklicher.

*Seien Sie herzlich willkommen bei Fintan!
Ihre Sonja Lanfranchi*

Genuss pur bei Gastro Fintan!

Schon Aristoteles wusste: «Genuss ist die Handlung in der Gegenwart, die Hoffnung für die Zukunft und die Erinnerung an vergangene Dinge.»

Text: Sonja Lanfranchi

Wie entsteht ein genussvolles Gericht bei Gastro Fintan? Was braucht es dazu? Und, wann und warum schmeckt es besonders geschmackvoll?

Die Sozialtherapie Fintan und Gastro Fintan geniessen das Privileg, im Fintanland eingebettet zu sein. Einerseits durch die Kooperationsverträge mit der Sativa Rheinau AG und der biodynamischen Landwirtschaft Gut Rheinau GmbH, andererseits mit unseren eigenen Permakultur-Gärten. Diese Vernetzung bringt den Vorteil, dass wir während der Gemüsesaison von Mai bis Oktober bis zu 90 Prozent der Lebensmittel aus eigener Produktion verarbeiten und geniessen können. Der gute Geschmack beim Gemüse ist wesentlich. Denn er kann auch verloren gehen: bei der Verwendung von konventionellem Saatgut, beim Gemüseanbau auf ausgelaugten Böden oder auf langen Transportwegen.

Bei Gastro Fintan wird das Gemüse erntefrisch in die Küche geliefert und sehr schonend verarbeitet. So können die Köche für Events und Bankette geschmacklich aus dem Vollen schöpfen und wunderbare Gerichte auf die Teller zaubern.



Gastro Fintan
Gastgeberin Angelika Jost
Tel. 052 304 91 57
gastro@fintan.ch



Die Menschen von Pabhoi Greens und Fintan sagen Danke

Der Spendenaufruf für die indische Biosaatgut-Initiative Pabhoi Greens ist auf grosses Echo gestossen.

Text: Amadeus Zschunke

Wir freuen uns sehr, dass für dieses Projekt rund 15 000 Franken eingegangen sind. Zusammen mit einer Crowdfunding-Aktion konnte sogar mehr als der gewünschte Gesamtbetrag gesammelt werden. Vielen herzlichen Dank Ihnen und allen, die sich hier grosszügig beteiligt haben!

Die Spenden werden einen wichtigen Beitrag leisten, die negativen Auswirkungen der Corona-Krise abzumildern und die Infrastruktur für den Samenbau weiter zu entwickeln. Bei Pabhoi Greens gibt es noch viel zu tun. Es muss zugleich in spezifische Maschinen, aber auch in Menschen investiert werden, die Kenntnisse erwerben und bereit sind, Verantwortung zu übernehmen.

Sativa wird das Projekt auch in Zukunft intensiv weiter begleiten und nach Möglichkeit unterstützen.

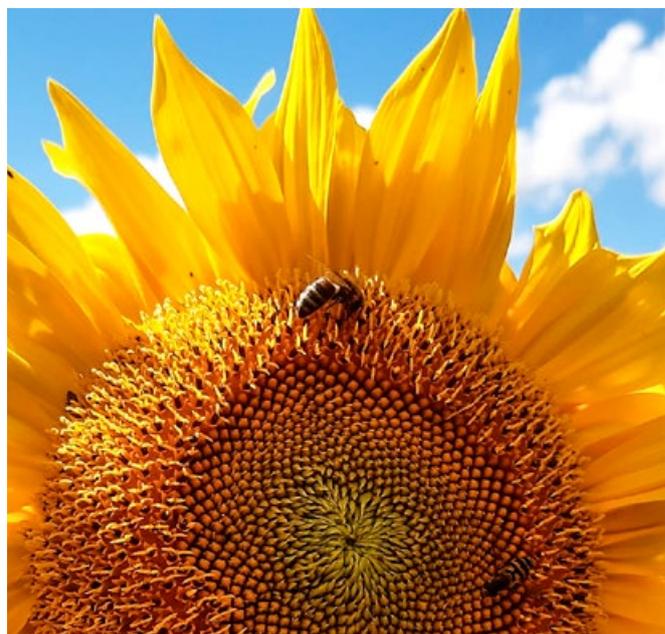
Es braucht dringend mehr Bienenpflanzen

Bienen haben für die Landwirtschaft eine zentrale Bedeutung: Über 75 Prozent aller Nutz- und Kulturpflanzen in Europa sind auf ihre Bestäubung angewiesen.

Text: Désirée Zschunke

Die Bienen haben es nicht einfach heute. Ihr Leben wird durch zahlreiche Umweltgifte und ein reduziertes oder einseitiges Nahrungsangebot erschwert. Dank dem biodynamischen Anbau von Gut Rheinau finden die Bienen grundsätzlich ein gutes Umfeld, aber auch hier sind noch weitere Verbesserungen nötig und möglich. Zahlreiche Untersuchungen zeigen, dass es den Bienen besser geht, je weniger Chemie in der Landwirtschaft eingesetzt wird und je mehr und vielfältigere Pflanzen das ganze Jahr hindurch blühen.

In den letzten Jahren fragen sich Imker zudem, warum Sonnenblumen heute im Gegensatz zu früher praktisch keine Honigernte mehr ermöglichen. Die in der Landwirtschaft angebaute Sonnenblumen wurden in der Züchtung zuletzt stark verändert. Wurden dabei die Bienen vergessen? Bei Sativa wird intensiv an der Entwicklung neuer Sonnenblumensorten für den Bioanbau gearbeitet. Sativa möchte Sorten, die gute Erträge für Bauern liefern, aber natürlich sollen sie auch den Bienen nützen. Die Imkerei Wabengold unterstützt deshalb den Sativa Pflanzenzüchter Fadi Kalso dabei, jene Pflanzen zu finden, an denen sich sowohl Bienen wie Bauern freuen.





Spendenaufruf

Helfen Sie mit, die Pflanzung von Bienenpflanzen und die Forschungsarbeit für bienenfreundliche Sonnenblumensorten zu fördern.

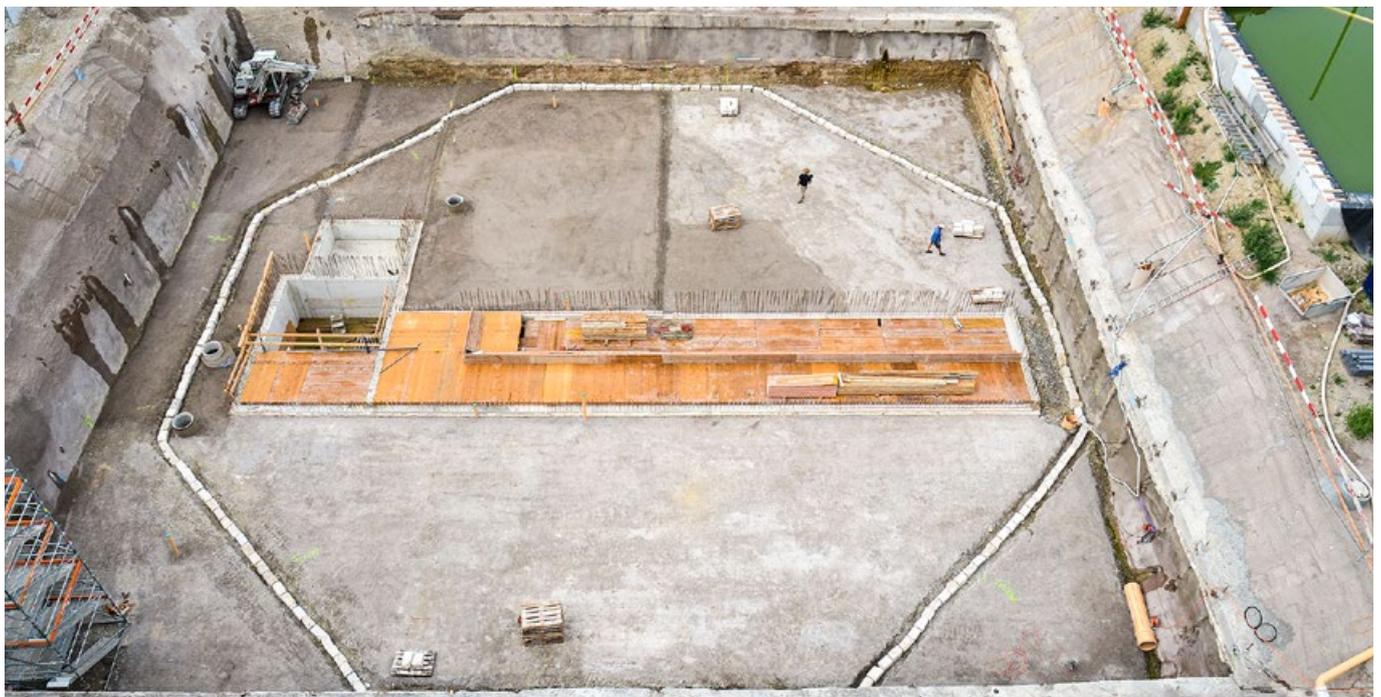
Mit Ihrem Beitrag unterstützen Sie unsere Bemühungen für die Verbesserung des Nahrungsangebots für Bienen und die gesamte Insektenwelt. Bitte verwenden Sie dafür den beiliegenden Einzahlungsschein und geben Sie den Vermerk «Bienen» an. Oder spenden Sie direkt über unsere Bankverbindung (Seite 8).

Auch mit dem Kauf von Honig oder Wachsartikeln von der Imkerei Wabengold unterstützen Sie unsere Bienen. Erhältlich ist der Honig in den Hofläden von Gut Rheinau und über crowdcontainer.ch.

Mit herzlichem Dank!

Grundsteinlegung für den Sativa-Neubau

Rund 100 Gäste fanden sich am 14. August auf dem Baugelände in Rheinau ein und wohnten dem von Musik, Gesang und Ansprachen begleiteten Akt der Grundsteinlegung bei. Die anschliessende Feier im Schutz der «Eglisauer Brücke» war ein Fest der Freude über den erreichten ersten Meilenstein.



Text: Martin Graf

Vier Monate nach dem Beginn der Aushubarbeiten wurden die Grundsteine für den Sativa-Neubau planmässig verlegt. 15 kräftige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verteilten die über hundert 50 bis 60 Kilogramm schweren Steine aus den Kalksteinbrüchen von Steinmaur in den vorbereiteten achteckigen Graben. Gerade mal 90 Minuten dauerte dies, obwohl warnende Stimmen das Kollabieren der gesamten Truppe voraussagten. Die Aktion war einmal mehr Beweis dafür, dass die Fintanesen zupacken können, wenn es um die «Wurst» geht.

Im Vorfeld waren die zwölf Sternzeichen in einzelne Steine eingehauen worden. So verbindet das unter der Bodenplatte angelegte Achteck, das in der Antike für Zentralbauten verwendete und für Vollkommenheit stehende Oktagon mit dem 12-teiligen Tierkreis und seiner Bedeutung für die biodynamische Landwirtschaft.

Die baulichen Fortschritte sind augenfällig. Die Bodenplatte des 6 Meter hohen ersten Untergeschosses ist betoniert und fast die Hälfte der Seitenwände steht bereits. Bis Ende Oktober sollte dieses fertiggestellt sein und es kann mit dem Holzbau gestartet werden. Die Aufrichte ist vor Weihnachten geplant.



Zurzeit sind über 80 Prozent der Arbeiten bereits vergeben. Die Baukommission ist zuversichtlich, dass der Bau innerhalb des Kostenvoranschlags abgeschlossen werden kann.

Neue Zusammenarbeit von Gut Rheinau mit Crowdcontainer

Ab sofort kann man Gut Rheinau-Produkte über den Webshop von Crowdcontainer www.crowdcontainer.ch bestellen und nach Hause liefern lassen. Crowdcontainer setzt auf direkte Handelswege und ermöglicht dadurch mehr Wertschöpfung für die Produzent*innen und volle Preistransparenz für die Konsument*innen. Darüber hinaus wird Wert gelegt auf die Sortenvielfalt, gesunde Böden und klimafreundliche Anbauformen.

Das Video unter folgendem Link gibt Einblick in die Produktionsweise und die Herausforderungen von Gut Rheinau

<https://crowdcontainer.ch/gut-rheinau-biodiversitat-landwirtschaft/>

Die nächsten Sammelbestellungen von Produkten von Gut Rheinau sind vom 1. bis zum 17. November möglich.

Kapitalerhöhung Sativa

Mit unserem Saatgutangebot möchten wir die Sortenvielfalt erhalten und durch unsere eigene Bio-Züchtung erweitern.

Wir möchten uns auch in Zukunft einsetzen:

- konsequent für biologisches Saatgut
- für landwirtschaftliches und gärtnerisches Biosaatgut
- für den Erhalt der Sortenvielfalt
- für passendes Biosaatgut für den Hausgarten und den professionellen Anbau
- für die Schaffung neuer Biodiversität durch biologische Pflanzenzüchtung

Für die anstehenden Investitionsschritte möchten wir unsere Eigenkapitalbasis durch eine Kapitalerhöhung verstärken. Unterstützen Sie uns durch Ihre Beteiligung! Zeichnen Sie Aktien bei Sativa und bauen Sie mit uns an der eigenständigen und unabhängigen Saatgutversorgung für den Biolandbau!

Haben Sie Interesse? Dann schreiben Sie am besten ein E-Mail an: aktien@sativa-rheinau.ch



Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger, Sonja Lanfranchi

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS Marken Parter AG, Zürich

DRUCK: Brüggli Medien AUFLAGE: 15 600 Exemplare



Folgen Sie Sativa auf Instagram

Auf Instagram werden Sie laufend über die aktuellen Arbeiten von Sativa informiert.



Sativa.bio
#sativa-rheinau.ch



Agenda

November 2020

Sa. 14.11.20

Bio-Metzgete Gut Rheinau

Metzgete à discretion, selbstverständlich alles in Bio-/Demeter-Qualität. Die Anzahl Plätze ist beschränkt, Reservation empfohlen über E-Mail m.ehrismann@gutrheinau.ch

Mi. 25.11. und

Do. 26.11.20

14.00–16.30 Uhr

Adventsausstellung

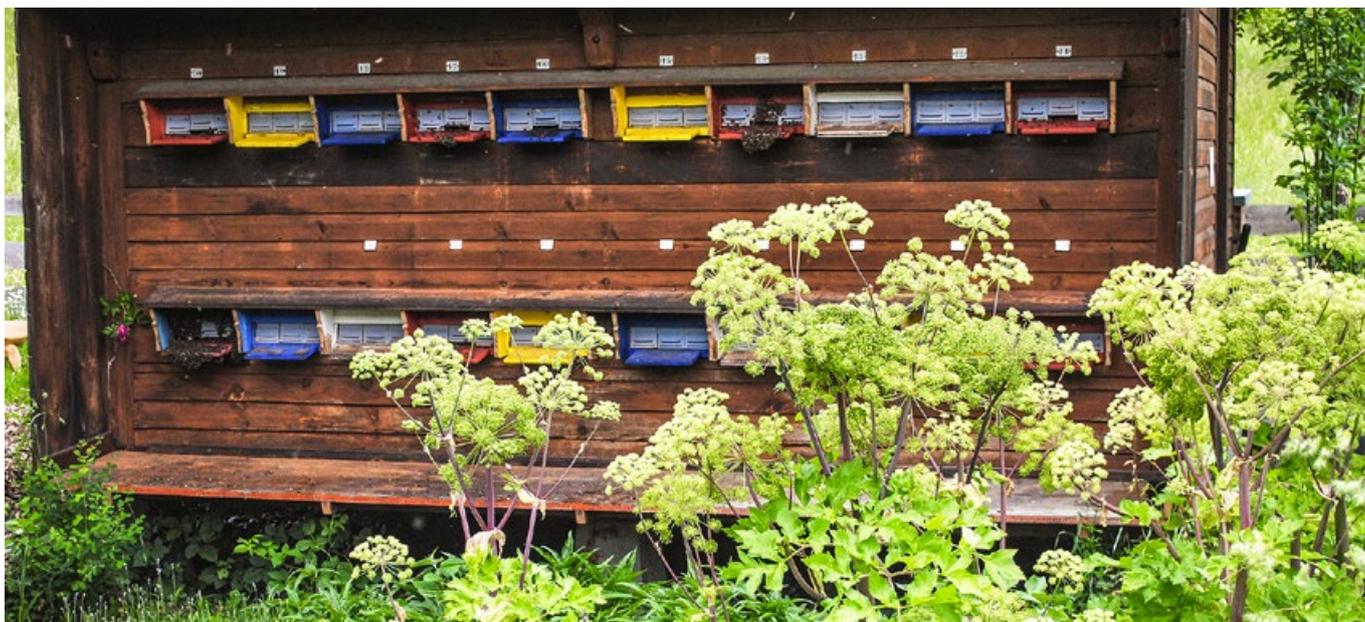
Ausstellung und Verkauf von weihnachtlichen Dekorationen, Adventskränzen und Kulinarischem im «Rosenhüsli» direkt hinter dem Gästehaus

Covid-19:

Bitte informieren Sie sich auf fintan.ch, ob die Veranstaltungen definitiv durchgeführt werden. Danke.

Neuer Fintan Partner: die Imkerei Wabengold und ihre 30 Bienenvölker

Désirée Zschunke pflegt ihre rund 30 Bienenvölker an verschiedenen Standorten auf den Flächen von Gut Rheinau. Im Zentrum steht dabei das Bienenhaus im Chorb mit dem neu angelegten Bienengarten.



«Ich freue mich, dass meine biozertifizierte Imkerei Wabengold neu als Fintan Partner anerkannt ist», strahlt uns Désirée Zschunke entgegen und erzählt von ihren Bienen. In Rheinau gehe es den Bienen gut. Sie profitieren von dem vielfältigen Nahrungsangebot aus dem biodynamischen Anbau von Gut Rheinau und Sativa und den angrenzenden Wäldern. Mit ihren Bienen mache sie halbe-halbe. Sie entnimmt jeweils nur einen Teil des Honigs, weil die Bienen auf ihre wertvolle Nahrung mehr denn je angewiesen sind. Sie arbeitet mit Naturwabenbau. Die Bienen können aktiv am Bau ihres Stockes mitentscheiden. Wenn möglich können die Völker schwärmen. Désirée Zschunke riskiert damit zwar den Verlust von Völkern und Honig, hat dafür aber immer junge, kräftige Völker und die Bienen können ihren natürlichen Trieb ausleben. Überhaupt findet sie, dass man als Imkerin ein gutes Verhältnis zu den Bienen pflegen muss. Man sollte die Bienenstände mit einer offenen Haltung besuchen, ohne dass man immer gleich etwas von den Bienen wolle. Für «ihren» Honig bekommt sie immer wieder Lob, das sie bei ihren Besuchen gerne an ihre Bienen weitergibt, denn sie seien ja die Meisterinnen. Die Imkerei sei aber auch eine strenge Arbeit, die man nicht scheuen dürfe. Das Verhält-

nis zu den Bienen solle geprägt sein von Aufmerksamkeit und Hingabe. Die Bienen von Désirée Zschunke sind auch darauf angewiesen, dass sie sich auf sie verlassen können. Wenn sie ihnen Sommerhonig nimmt, müssen die Bienen darauf vertrauen können, dass sie auch an den nächsten Winter denkt.

Den feinen Rheinauer Bienenhonig gibt es in den Hofläden von Gut Rheinau sowie über crowdcontainer.ch

