



# mittwoch-bild

REGIONALE VERTRAGSLANDWIRTSCHAFT IN BERN • [INFO@SOLITERRE.CH](mailto:INFO@SOLITERRE.CH) • [WWW.SOLITERRE.CH](http://WWW.SOLITERRE.CH)



Mittwoch, 12. September 2018  
von Hans Georg Bart

Liebe soliTerre-Mitglieder,

Eigentlich ist Zwiebelrüsten eine Herbst- oder Winterarbeit. Da die Lagerfähigkeit wie letztes Jahr nicht besonders gut ist, sitze ich an heissen Nachmittagen unter den Haselstrauch und schneide bei jeder Zwiebel den trockenen Schaft ab und zupfe die vertrockneten Wurzeln weg. Dazu kontrolliere ich, ob sie fest ist oder schon zu faulen begonnen hat.

Eigentlich eine meditative, schöne Arbeit, wenn nicht die vielen faulen Zwiebeln wären, die meistens auch unangenehm riechen und mich nachdenklich stimmen: Was ist der Grund? Habe ich beim Anbau oder beim Trocknen lassen etwas falsch gemacht oder liegt es an der Sorte, am trockenen Sommer, am Erntetermin? Meist hat es bei den Grössten am meisten faule. Schade.

Wie oft so eine Zwiebel in die Hand genommen wird, bis sie gegessen ist. Beim Setzen, beim Herausziehen, beim Rüsten und beim Abpacken, beim Auspacken und beim Verarbeiten.

Und übrigens: Mit einem JA zur Initiative für Ernährungssouveränität helfe ich mit, dass bäuerliche Handarbeit wie z.B. Zwiebelrüsten erhalten bleibt.

Vielen Dank und schöne Spätsommertage  
Hans Georg Bart

Foto: Georges Waeber