

Lebensmittelschutz.ch

Heute erlauben wir uns, Ihnen diese Website ans Herz zu legen. Dort könnten Sie jetzt noch einen Unterschriftenbogen herunterladen und auf diese Weise dazu beitragen, unsere Landwirtschaft vor den Risiken der Gentechnik zu schützen ...

Klare Regeln für die Gentechnik

Das Ziel der Lebensmittelschutz-Initiative ist es, klare Regeln für die Gentechnik aufzustellen. Dazu gehört es, Mensch, Tier und Umwelt vor den Risiken zu schützen. Ein konkretes Anliegen ist zum Beispiel, dass eine Kennzeichnungspflicht für gentechnisch veränderte Lebensmittel eingeführt wird. So dass wir alle auch künftig noch transparent entscheiden können, was wir in unseren Einkaufswagen legen. Bis in zwei Wochen fehlen noch 7'000 Unterschriften.

«Biologisch» setzt auf Dialog

Die Initiative fordert, dass gentechnikfreie Landwirtschaft auch in Zukunft gesichert sein soll. Dazu gehört auch, dass es keine Patente auf Saatgut geben darf, damit keine Abhängigkeiten entstehen. Doch bevor wir zu fest ins Detail gehen (weitere Infos gibt es im Web), ist die Frage nicht: Wer passt sich hier wem an? Die Gentechnik verfolgt das Ziel, das «System Natur» so zu verändern, dass es zu ihren Vorstellungen passt. Die biologische und die biodynamische Landwirtschaft versucht hingegen, mit der Natur zu gehen, sie zu verstehen und entsprechend zu handeln. Dialog (statt Monolog) könnte man sagen.

Der Chicorée bildet erst Wurzeln ...

Es gibt kurze, schnelle Kulturen in unseren Beeten, die Radiesli zum Beispiel, – und es gibt den Chicorée. Er hält nichts von «Sprints» oder Eile, sondern er hat sich auf den «Langstreckenlauf» spezialisiert. Der Chicorée, den Sie jetzt in Ihrer grünen Kiste finden, wurde im letzten April ausgesät. Den Sommer hat er genutzt, um kräftig zu wachsen – nach oben bildet er Kraut, nach unten eine Wurzel. So wurde der Chicorée dann im Herbst geerntet. Doch, Moment, wo kommt dann eigentlich der gelblich-grüne Zapfen her, welchen wir Ihnen liefern?

... und entfaltet dann pure Wintermagie

Anders als bei einem Rübli, welches «fertig» ist, wenn wir es ernten, geht es für den Chicorée nach der Ernte weiter. Wenn das Kraut abgeschnitten ist, wird er im Kühlen und Dunklen gelagert. Ein paar Wochen später startet der so genannte Treibprozess – genau jetzt entfaltet er seine Wintermagie! Binnen zwei bis drei Wochen bildet die Wurzel den gelblich-grünen Zapfen heraus, welchen wir als Chicorée kennen und geniessen! Ist das nicht eindrücklich? Die Wurzel braucht nicht einmal Erde dazu. Bloss Zeit und etwas Wasser. Geniessen Sie ...

**... die wintermagische Chicorée-Ernte und natürlich auch alles andere,
was die Natur Feines auf Ihre Teller zaubert!**

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team



Chicorée-Salat mit Orangen
Für 4 Portionen

Zutaten:

4 Chicorée
4 Orangen

Sauce:

2 EL Weissweinessig
2 EL Olivenöl
2 EL Baumnussöl

1 EL flüssiger Honig
2 Zweiglein Thymian
Salz, Pfeffer

Dazu:

8 Baumnusskerne
Als Option: 100 g Speckwürfeli

So zubereitet:

Sauce:

Essig, Öl und Honig verrühren,
Thymianblättchen abzupfen, begeben,
Sauce würzen.

Chicorée und Orangen:

Den Chicorée längs achteln, auf Tellern verteilen.

Die Hälfte der Sauce darüber träufeln.

Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Die Fruchtfleits (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, auf dem Chicorée verteilen.

2 EL des entstandenen Orangensafts unter die restliche Sauce mischen.

Und dazu:

Wenn gewünscht, die Speckwürfeli in einer Bratpfanne langsam knusprig braten.
Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen.

Die Nüsse grob hacken, mit der restlichen Sauce
und allenfalls dem Speck
auf dem Salat verteilen.

Hinweis: Dieses Rezept stammt (in leicht angepasster Form) von Betty Bossi.