

Wenn das Tierwohl ganz oben steht ...

... dann kann es vorkommen, dass eine Beraterin und eine Stiftung beim Neubau eines Stalls unterstützen – und trüchtige Kühe nachher ein richtig schönes «Zuhause auf Zeit» geniessen können. Genau wie bei Stephan Renggli ...

Rengglis Stall ist spitze

Stephan und Nadja Renggli führen im Luzernischen Werthenstein einen Bio-Betrieb. Schon in der zweiten Generation beliefert uns die Familie mit ihren feinen Bio-Erzeugnissen. Als wir jetzt telefoniert haben, sind wir auf die Kuh gekommen: Rengglis haben einen neuen Stall gebaut und dieser scheint sich wirklich zu bewähren. Beim Neubau des Stalls stand das Tierwohl an erster Stelle. Die Albert Koechlin Stiftung war bereit, alle Massnahmen zu bezahlen, welche über die Richtlinien von BioSuisse hinausgehen.

Essigwasser fürs Wir-Gefühl

Jetzt finden bei Rengglis bis zu 16 trüchtige Kühe ein Zuhause auf Zeit. Sie kommen von verschiedenen Höfen, sobald sie nicht mehr gemolken werden. Und sie gehen wieder nach Hause, wenn das Kalben kurz bevorsteht. Somit gehört es zum Konzept, dass es immer wieder Wechsel gibt. Geht denn das gut? Stephan erzählte von einem Trick: Wenn eine fremde Kuh in die Herde kommt, besprüht er alle Kühe mit etwas Essigwasser. Damit geht das «Eigene» weg und ein Wir-Gefühl entsteht. Probleme in der Herde hat er keine. Mit etwas Essigwasser Frieden schaffen ... das hat uns gefallen. Übrigens, wir haben Ihnen ein paar Bilder auf unsere Website gestellt.

Frisch geschnittene «Rämsere»

Aber hat Stephan Renggli uns wegen der Kühe und dem Stall angerufen? Nein, eigentlich wollte er etwas Anderes sagen: Der Bärlauch ist da! Wie jedes Jahr freuen wir uns sehr, Ihnen würzige Frühlingspower einzupacken – frisch aus Werthenstein. Stephan sprach am Telefon aber nicht von Bärlauch, sondern von «Rämsere». Sagt Ihnen das etwas? Wir sind ehrlich, wir mussten nachfragen und haben schmunzelnd ein neues Wort gelernt. Der Bärlauch wird von Hand geschnitten, gewogen und abgepackt – und es heisst, dass er sogar Bären aus dem Winterschlaf aufweckt. Perfekt also für alle, die womöglich etwas Frühjahrs-müdigkeit spüren!

Falls der Technikteufel sein Unwesen treibt

Es kann immer vorkommen, dass auf Websites oder in Online-Shops etwas nicht korrekt angezeigt wird. Auch unsere Website und ihre Technik sind davon leider nicht ausgenommen. Je nach Browser läuft es manchmal nicht ganz so, wie es sein sollte. Wenn das bei Ihnen so sein sollte, melden Sie sich bitte ungeniert bei uns. Wir unterstützen gerne und kennen bereits den einen oder den anderen Trick, um dem Technikteufel an den Kragen zu gehen und reibungslose Bestellungen möglich zu machen.

Immer wieder kleine oder grosse friedvolle Momente in dieser Woche wünschen wir Ihnen!

**Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**

Grüne Power aus dem BioBouquet:



Bärlauch-Pesto

Für ca. 3 Personen

Zutaten:

1 Portion Bärlauch	40 g Mandelstifte
1 Bio-Zitrone	knapp ½ TL Salz
knapp 1 dl Olivenöl	wenig Pfeffer
etwa 50 g geriebener Sbrinz	

So zubereitet:

Die Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett rösten.

Herausnehmen, auskühlen.

Den Bärlauch gut waschen, trocken tupfen.

Die Blätter in einen Messbecher zupfen, Mandeln begeben.

Von der Zitrone die Schale dazureiben, den Saft dazupressen.

Die Hälfte des Öls dazugiessen, mit dem Mixstab nicht zu stark pürieren.

Restliches Öl und Käse darunterühren, würzen.

Tipps: Bärlauch – gesund, würzig und vielseitig

Bärlauch bringt den Frühling in vielfältigen Formen auf die Teller:

- Gemeinsam mit Quark und etwas Salz ist Bärlauch ein feiner Brotaufstrich.
- Genauso kann man ihn zu Kräuterbutter (einfrieren!) verarbeiten.
- Er macht sich gut im Salat sowie im Risotto und
- man kann ihn im Brot- oder Gnocchi-Teig verarbeiten.
- Zwei unserer Lieblings-Tipps:
 - o Verarbeiten Sie Bärlauch in einem Crêpe-Teig und füllen Sie die Crêpe-Röllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten.
 - o Oder füllen Sie Crêpe-Röllchen mit einer Frischkäse-Bärlauch-Füllung.
- Verwenden Sie den Bärlauch überall dort, wo Sie sonst Petersilie oder Schnittlauch einsetzen – so können Sie Abwechslung reinbringen.

Wir wünschen viel Freude beim Experimentieren und Geniessen!