

Ein Blick aufs grosse Ganze

Jeden Tag fällen wir unzählige Entscheidungen: Noch etwas wässern? Heute schon säen? Doch lieber erst morgen? Bei aller Hingabe für jede einzelne Gemüsekultur, ist es auch immer wieder wichtig, das grosse Ganze in den Blick zu nehmen ...

Setzen wir auf Monolog oder Dialog?

Die Frage, was erfolgreiche Landwirtschaft ist, treibt viele unterschiedliche Akteurinnen und Akteure um. Geht es darum, das Maximum herauszuholen und dafür das nötige Gift einzusetzen? Oder bedeutet es, mit der Natur in einen Dialog zu treten und im Einklang mit ihr zu produzieren? Für uns liegt der Schlüssel in der Natur selbst – nicht im Monolog, im Kampf, gegen sie. Viele Menschen teilen diese Meinung: Bis anhin gilt in der Schweiz das so genannte Gentech-Moratorium. Das bedeutet, dass der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen gesetzlich verordnet aufgeschoben ist.

Im 2025 werden Weichen gestellt

Doch dieses Gentech-Moratorium läuft Ende nächsten Jahres aus. Gleichzeitig sollen neue Gentechnikverfahren zugelassen werden. Das bedeutet für uns: Wenn wir sicherstellen möchten, dass wir auch in Zukunft gentechfreie Gemüse, Salate und Früchte anbauen und geniessen können – und uns dafür einsetzen möchten, dass auch unsere Enkelinnen und Enkel noch in den Genuss gentechfreier Lebensmittel kommen können – dann ist es jetzt an der Zeit zu handeln.

Einstehen für Wahlfreiheit

Im September wurde die Lebensmittelschutz-Initiative lanciert. Sie setzt sich dafür ein, dass wir auch in Zukunft die Wahlfreiheit haben und uns zwischen gentechnisch veränderten und nicht gentechnisch veränderten Lebensmitteln entscheiden können. Die Initiative will sicherstellen, dass die Landwirtschaft und die Umwelt auch künftig vor den Risiken der Gentechnik geschützt bleiben. Weil dieses Thema so eng mit dem BioBouquet verknüpft ist, haben wir uns erlaubt, Ihnen heute weitere Informationen zur Initiative sowie einen Unterschriftenbogen beizulegen.

Bloss kein Eis in den Leitungen

Viele Aufgaben bei uns auf dem Betrieb sind an den Jahreslauf geknüpft. Eine davon ist das Abstellen des Wassers draussen. Wer einen Garten hat, kennt diese Aufgabe vielleicht. Wir fangen jeweils im Freiland an, dann geht es weiter unter dem Regendach und schliesslich kommen auch die Gewächshäuser dran. So verhindern wir, dass die Leitungen gefrieren und bersten, wenn es intensive Frostperioden gibt. Das Anstellen des Wassers ist dann jedes Jahr wieder ein kleines Frühlingshighlight.

Viele stärkende und hoffnungsfrohe Momente in dieser Woche wünschen wir Ihnen!

**Winterherzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet Team**

Kräftigend, frisch und wohltuend – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Pastinaken-Suppe mit Pastinaken-Chips Für 4 Portionen

Zutaten:

400 g Pastinaken	480 ml Wasser
150 g Rüebli	1⅓ Esslöffel Olivenöl
250 g Zwiebeln	⅓ Teelöffel Salz
280 ml (Hühner)bouillon	¾ Esslöffel Schnittlauch

So zubereitet:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Eine Pastinake beiseitelegen.

Die restlichen Pastinaken und die Rüebli schälen und in kleine Stücke schneiden.
1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 10 Minuten anbraten.

Die Pastinaken und Rüebli dazugeben.

Mit Wasser und (Hühner)brühe ablöschen und zum Kochen bringen.

Die Hitze reduzieren und das Gemüse etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist.

Dann vom Herd nehmen, die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die übrige Pastinake schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Das restliche Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Pastinakenscheibchen für ca. 5 Minuten anbraten.

Die Pastinaken-Chips aus der Bratpfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe mit Pastinaken-Chips und Schnittlauch servieren und geniessen.



Pastinaken-Rösti Für 2 Personen

Zutaten:

250 g Pastinaken, geschält, an der Röstiraffel geraffelt
300 g Kartoffeln, geschält, an der Röstiraffel geraffelt
Bratbutter
¼ TL Salz

So zubereitet:

Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Pastinaken, Kartoffeln und Salz gemischt in die Bratpfanne geben. Ca. 15 Minuten braten und dabei mehrmals wenden.

Dann einen Kuchen formen, bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Kuchen wenden, zweite Seite goldbraun braten.

Im Ofen für 10 Minuten bei 220 °C fertig garen.