

Gemeinsam Schritt für Schritt besser werden

Eine ganze Sammelmappe gibt es bei uns im Büro, die voll ist mit Zeitungsartikeln, Experteninterviews und spannenden Ideen. Wie ist die Mappe angeschrieben? Mit «Verpackungsfragen»! Immer wieder treibt uns dieses Thema um ...

Von einer grossen Herausforderung, ...

Fachzeitschriften, Radiobeiträge, Tagesanzeiger, Tibits-Magazin ... so viele Standpunkte und Erkenntnisse! Es zeigt sich schnell: Sicher ist nur, dass es ein komplexes – und wichtiges! – Thema ist. Ob Textilien, Schuhsohlen oder Plastiksäckli, eine klare und einfache Lösung ist nicht in Sicht. Es gilt immer ganz genau hinzuschauen und auch das grosse Ganze in den Blick zu nehmen. Gerade haben wir zum Beispiel gelesen, dass ein Papiersack nur dann, wenn man ihn wirklich mehrmals verwendet, eine bessere Ökobilanz hat als ein Plastiksack im Einmaldurchlauf.

... die sich vielschichtig zeigt, ...

Auch eine Baumwolltasche ist erst nach 30-maligem Gebrauch «grüner» als die Variante aus Plastik. Kein Wunder, dass sich Expertinnen und Experten, wie zum Beispiel Prof. Dr. Rainer Bunge von der Hochschule Rapperswil tagtäglich mit diesen und ähnlichen Fragen auseinandersetzen. Im BioBouquet-Alltag beschäftigen uns vor allem die Frage nach der Verpackung von unseren Produkten und der Einlegesack in der grünen Kiste.

... und dem Schutz von Lebensmitteln

Beide schützen wertvolle Lebensmittel und das ist sehr wichtig. Nicht, dass ein Salat, der über Wochen hinweg gewachsen ist, schneller

«lampig» wird als nötig, nur weil er nicht sorgfältig verpackt transportiert und gelagert wird. So gesehen hilft die Verpackung, «food waste» zu vermeiden. Alle Alternativen zu Plastik, die wir prüfen, müssen darum auch diesem Gedanken Rechnung tragen. Gut, dass so viele Köpfe sich Gedanken machen!

Manche Gurken hat's erwischt ...

In der letzten Woche hatten wir Ihnen Gurken eingepackt. Bei uns im Rüstraum machten sie einen prima Eindruck. Doch dann haben uns einige Fotos von Gurken erreicht, die etwas Pilziges, eine Art Mehltau, befallen hatte. Quasi über Nacht! Es erscheint unglaublich, wie schnell das gehen kann. Aber im richtigen Milieu sind Pilze schnell und vermehren sich exponentiell.

... bitte melden Sie sich ungeniert

Wir haben dann bei Terraviva angerufen, welche uns die Gurken geliefert hatte. Und siehe da: Dort ist dasselbe passiert. Vielleicht hängt es damit zusammen, dass es das Ende der Schweizer Gurkensaison ist, so ein Übergang ist immer heikel. Den Ausfall vergüten wir Ihnen natürlich: Bitte melden Sie es uns ungeniert, wenn ein Produkt einmal nicht in der gewünschten Qualität bei Ihnen ankommt. Wir kümmern uns dann gleich darum.

**Wir wünschen Ihnen eine genussreiche erste Novemberwoche und grüssen Sie herzlich!
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Broccoli und Kürbis.

Rezept-Inspiration für Herbsttage – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Lauch-Pasta Für 4 Portionen

Zutaten:

200 g Lieblings-Teigwaren
1 Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin

2 EL Olivenöl
125 g Frischkäse mit Kräutern
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer

So zubereitet:

Zunächst die Teigwaren in siedendem Salzwasser kochen.

Währenddessen den Lauch längs halbieren und in feine Streifen schneiden.

Den Knoblauch und den Rosmarin fein hacken.

Dann Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und Lauch, Knoblauch und Rosmarin bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. dämpfen.

Wenn die Teigwaren al dente sind: 1 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen.

Den Frischkäse und das beiseite gestellte Kochwasser zum Lauch in die Pfanne geben, alles mischen und würzen.

Die Teigwaren daruntermischen und geniessen.

Tipp:

Alle Nicht-VegetarierInnen können – je nach Lust und Laune – noch Speckwürfeli mit dem Lauch anbraten. Sie passen wunderbar zu diesem schnellen Pastagericht. En Guete!