

Das BioBouquet wurde unter die Lupe genommen

Alle Betriebe, die Gemüse, Früchte, Eier und Co unter dem Knospe- oder Demeter-Label anbauen und verkaufen, müssen sich einmal im Jahr einer genauen Kontrolle unterziehen. Aus diesem Grund hat Martina Schneider in der letzten Woche einige Stunden beim BioBouquet verbracht ...

Bis ins kleinste Detail ...

Martina Schneider kommt selbst aus der Landwirtschaft und arbeitet als Inspektorin für bio.inspecta. Das ist die unabhängige Firma, die die Einhaltung der Knospe- und Demeter-Bestimmungen überprüft. Bei den Kontrollen geht es «ans Eingemachte» - schliesslich soll auch sicher jedes Detail stimmen.

... und von A bis Z

Deshalb hat Martina Schneider auch ganz genau hingeschaut: Gemeinsam mit ihr waren wir draussen auf dem Feld und haben zum Beispiel die Krautstiele begutachtet, die Sie diese Woche in Ihrer grünen Kiste finden. Aber auch im Rüstraum und im Büro gab es einiges zu tun, denn Martina Schneider prüft unter anderem auch Rechnungen und Lieferscheine: Sind die Jungpflanzen wirklich Bio, wo kommen die Eier her? Als Profi will es Martina Schneider natürlich genau wissen.

Freude über das Ergebnis

Nach und nach hat sich die Inspektorin ein Bild vom ganzen Betrieb verschafft. Und es gibt Anlass zur Freude: Auch in diesem Jahr ist die Kontrolle beim BioBouquet gut über die Bühne gegangen. Jetzt wird auf dieser Basis wieder

eine Knospe- und Demeter-Zertifizierung ausgestellt. Martina Schneider können Sie übrigens auf unserer Website bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen.

Eine Übergangszeit bei den Eiern

Ab sofort finden Sie in Ihrem BioBouquet Bio-Eier vom Hof der Familie Baumgartner in Rapperswil (BE). Baumgartners springen für Zürchers ein, welche gerade junge Hühner eingestallt haben. Diese legen zwar schon Eier, doch vielleicht nur jeden zweiten Tag. Wenn die Hühner in ein paar Wochen dann zuverlässig legen, kommen Ihre Eier wieder wie gewohnt von Zürchers Hühnern.

Wunderschön, wie es blüht

Vielleicht haben Sie in den letzten Tagen einen Spaziergang gemacht und sich über die vielen bunten Blumen auf den Wiesen gefreut? Zum BioBouquet gehört auch eine Ökowiase – und sie ist gerade eine wahre Pracht. Zum Beispiel gibt es Margariten und Wiesensalbei zu bewundern. Und kennen Sie die Kuckuckslichtnelken, oder den Wiesen-Pippau? Beide haben nicht nur lustige Namen, sondern blühen auch herrlich in rosa-rötlich und strahlendem Gelb.

Geniessen Sie den satten Frühling – der schon etwas nach Frühsommer klingt. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Buschbohnen und Fenchel.

Haben Sie den Grill schon hervorgeholt? Aus Ihrem BioBouquet:



Grillierte Zucchini

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Zucchini	einige Kapernäpfel, abgewaschen und abgetropft
1 dl Olivenöl	0.25 TL Fleur de Sel
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft	wenig Pfeffer
1 EL Zitronenthymianblättchen	

So zubereitet:

Die Zucchini waschen und längs in ca. 5 Millimeter dünne Scheiben schneiden.

Dann die Scheiben auf eine Platte legen.

Das Öl, die Zitronenschale und den -saft verrühren, die Hälfte davon auf dem Gemüse verteilen, ca. 15 Min. marinieren.

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Die marinierten Zucchini über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 3 Min. grillieren.

Dann auf die Platte zurücklegen und die restliche Zitronenöl-Mischung darauf verteilen. Den Thymian und alle restlichen Zutaten darüber geben.

Tipps:

Natürlich können Sie die Zucchini genauso gut in einer Bratpfanne zubereiten. Vielleicht auch schon einen Tag vorher, denn die Zucchini sind auch wunderbare Antipasti: Grillieren/Braten Sie die Zucchini und lassen Sie sie dann über Nacht zugedeckt im Kühlschrank «durchziehen». En Guete!