

Freude über einen wichtigen Entscheid

In der letzten Woche hat die Delegiertenversammlung von Bio Suisse einen Grundsatzentscheid gefällt: Ab 2026 sollen keine Küken mehr getötet werden. Stattdessen sollen die Brüder der Legehennen gemästet werden ...

Alle Küken sollen leben

Mit Freude haben wir diesen Entscheid vernommen, welchen die Produzentinnen und Produzenten, die Bio Suisse tragen, nun gefällt haben und ab 2026 umsetzen werden. Damit wird in Zukunft in Bio Suisse Betrieben kein Bruder einer zukünftigen Legehenne mehr als Küken getötet. Mit dem Entscheid wird auch verboten, Eier mit der so genannten In-Ovo-Technologie zu untersuchen und dann heranwachsende Hähne bereits zu diesem Zeitpunkt auszusortieren.

Seit einigen Jahren Standard

Vielleicht fragen Sie sich nun: Was ist eigentlich mit unseren Eiern? Schon seit etlichen Jahren gibt es beim BioBouquet ausschliesslich Eier von Legehennen, deren Brüder nicht als Küken getötet, sondern aufgezogen und gemästet wurden. Diese Hähne werden Bruderhähne genannt.

Fleisch von Bruderhähnen kaufen

Nun bleibt – sofern Sie Fleisch essen – die Frage, wo Sie das Fleisch der Bruderhähne beziehen können. Zwei Labels wären hier zu nennen: «Henne und Hahn» sowie «Hahn im Glück» (Demeter). Zu beiden Labels finden Sie im Internet Auflistungen mit entsprechenden Verkaufsstellen und es gibt sogar einen Webshop, in welchem Sie bequem online bestellen können und das Fleisch geliefert

bekommen. Wenn Sie daran interessiert sind, schauen Sie auf <https://shop.gallina.bio/> vorbei.

Das Jahr neigt sich dem Ende zu

Ja, am Wochenende zünden all diejenigen, die einen Adventskranz haben, bereits die erste Kerze an. Ist das nicht ein «Highlight» im buchstäblichen Sinne? Auch draussen und in den Lagern macht sich das anstehende Jahresende bemerkbar – zwei «Dernières» standen jetzt ins Haus: Sägessers Apfel- und Birnenlager ist leer geworden und Franz war das letzte Mal in diesem Jahr bei uns, um das Horn-Mist-Präparat zu rühren und auszubringen. Das ist jeweils auch ein «Highlight» für uns und es trägt dazu bei, dass wir im kommenden Jahr einen guten Boden haben für die neuen Aussaaten.

Diesmal gibt's noch mehr Lektüre

Woche für Woche freuen wir uns, dieses Wochenblatt zu schreiben und Ihnen zu Ihrer Bestellung auch noch einen kleinen Ausschnitt dessen, was uns gerade beschäftigt und bewegt, «mitliefern» zu dürfen. Immer wieder erreichen uns positive Rückmeldungen zu unserem Wochenblatt – das freut uns sehr und wir bedanken uns herzlich bei Ihnen! In dieser Woche gibt es für Neugierige noch zusätzlichen Lesestoff: Wir haben Ihnen die Zeitung «FondsGoetheanum» beigelegt. Vielleicht haben Sie Lust, darin zu schmökern?

Wir wünschen Ihnen eine gelingende Woche und einen lichtvollen ersten Advent!

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

Wärmende Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Kartoffel-Kohlrabi-Gratin mit Salbei

Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Kartoffeln (mehligkochend)

500 g Kohlrabi

½ Bund Salbei

4 dl Milch

3 dl Rahm

¼ TL Muskat

1 ½ TL Salz

Pfeffer

80 g Haselnüsse (oder Baumnüsse oder Mandeln)

1 ½ EL Nussöl

So zubereitet:

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Kartoffeln und den Kohlrabi schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln.

Den Salbei grob schneiden.

2/3 des Salbeis, die Kartoffeln und den Kohlrabi in die Gratinform (ca. 2 l) schichten.

Die Milch mit dem Rahm, dem Muskat, dem Salz und dem Pfeffer verrühren und über die Kartoffel-Kohlrabi-Mischung geben.

Den Gratin auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens etwa 40 Minuten backen.

Dann herausnehmen, die Nüsse, das Nussöl und den restlichen Salbei misch und auf dem Gratin verteilen.

Für rund 12 Minuten fertigbacken.

Info:

Dieses Rezept stammt (in minim angepasster Form) aus dem Kochbuch «Hofsaison – Winter» von Claudia Schilling, welches gerade im Friedrich Reinhardt Verlag erschienen ist.