

## Ein kleines Stückchen Zukunft

Können Sie sich an die Geschichte mit unserem alten Traktor erinnern? Für uns war es letztes Jahr Zeit, ihn zu ersetzen. Doch statt das Fahrzeug zu verschrotten, haben wir es mit Ihrer Unterstützung nach Afrika geschickt. Jetzt war Margrit Dieterle bei uns zu Gast und hat erzählt, was der Traktor in Benin bewegt ...

### Eine strahlende Dame mit Sonnenhut ...

Da steht sie, unter unseren Regendächern, schaut sich unser Gemüse an und erzählt uns von Benin: Margrit Dieterle. Wie schön, dass sie zu Gast ist! Sie ist die Frau, die das Projekt *Source de Vie* ins Leben gerufen hat und so den jungen Mann Alain dabei unterstützt, Ausbildungsplätze für die Menschen vor Ort zu schaffen. Ein tolles Projekt! Im letzten Jahr haben wir deshalb auf ein Kundengeschenk an Sie verzichtet und stattdessen unseren alten Traktor auf die Reise nach Benin geschickt.

### ... erzählt vom Traktorführer in Benin ...

Voll im Einsatz sei der Traktor, sagt Margrit Dieterle und erzählt vom System, das sie entwickelt haben: Ein Mann hat in der Zwischenzeit das Fahren, Pflügen und Eggen mit dem Traktor gelernt. Er ist jetzt der Traktorführer. Für zehn kleine und grosse Bauern, die eine Genossenschaft gebildet haben, arbeitet er im Wechsel. Eine wertvolle Zusammenarbeit – und ein besonderes Lohnsystem: An dem Tag, an dem der Traktorführer für einen der Bauern arbeitet, wird er dort verpflegt. So hat er gegessen. Lohn und Maschinenkosten werden später nach Ernte und Verkauf bezahlt.

### ... und von neuen Möglichkeiten

Gerade für die kleinen Bauern war es bisher beinahe undenkbar, einen Traktor einzusetzen. Nun ist es möglich geworden. Dafür sind wir dankbar und es freut uns sehr.

### Ein richtiger Schatz ...

Im Herbst haben wir mit Kuhmist gefüllte Hörner im Boden vergraben. Jetzt war es an der Zeit, diesen «Schatz» zu heben. Was ist in der Zwischenzeit passiert? Der Kuhmist wurde über die Wintermonate im Boden mit Naturkräften belebt. So ist das Horn-Mist-Präparat entstanden. Auf unserer Website können Sie sich anschauen, wie wir das Präparat zu Kugeln geformt in Tontöpfen und einer Präparate-Kiste lagern.

### ... für unsere Böden

Später werden wir einzelne Portionen davon mit Wasser eine Stunde lang rühren und dann auf unseren Böden ausbringen. Dieses bio-dynamische Präparat wirkt ähnlich wie ein homöopathisches Arzneimittel, ist ganz natürlich und gibt unseren Böden Kraft – damit Sie auch in Zukunft immer frisches und feines Gemüse in Ihrer Kiste finden.

**Wir wünschen auch Ihnen einen freudigen Blick nach vorn und senden Ihnen sonnige Grüsse.**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Krautstiel.

**Frisch und fein aus Ihrem BioBouquet:**



## **Penne mit Buschbohnen**

**Für 4 Portionen**

### **Zutaten:**

500 g Buschbohnen	1 grüner Peperoncino
250 g Teigwaren (z.B. Penne)	2 EL Olivenöl
20 g Mandelblättchen	200 g Ricotta
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	250 g Tomaten

### **So zubereitet:**

Bei den Bohnen die Spitze und den Stielansatz abschneiden. Die Bohnen dann in Stücke schneiden und mit den Teigwaren im Salzwasser ca. 12 Min. al dente kochen. Dann abgiessen und dabei ca. 2 dl Kochwasser beiseitestellen. Pasta und Bohnen abtropfen lassen.

Mandelblättchen ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch pressen, Peperoncino entkernen, fein hacken und alles zusammen im warmem Öl andämpfen.

Kochwasser und Ricotta beigeben und kurz aufkochen. Penne und Bohnen wieder beigeben, heiss werden lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten in kleine Stückchen schneiden und mit den Mandeln auf der Buschbohnen-Pasta verteilen.