

Viel Freude in Rüedisbach

Am letzten Freitag war es so weit: Die Familie Zürcher und ihre Helferinnen und Helfer haben wieder feines Hühnerfleisch abgegeben. Dazu gab es auch noch Zeit für einen Schwatz und Burger vom Grill für alle, die die Reise ins Emmental hungrig gemacht hat. Sind Sie auch dabei gewesen?

Vom Umgang mit Tier und Lebensmitteln

Es ist so: In jedem Frühjahr schlachten Zürchers aus dem Emmental ihre ausgedienten Bio-Legehennen. Vor allem in der konventionellen Landwirtschaft ist es weit verbreitet, diese Tiere in der Biogasanlage zu verwerten. Doch das wollen Zürchers nicht.

Gemeinsam einen anderen Weg schaffen ...

Deshalb hat die Familie einen anderen Weg gefunden: Statt die Tiere zur Herstellung von Biogas zu nutzen, schlachten Zürchers sie. Dafür haben sie extra einen Bio-Metzger in ihrer Nähe ausfindig gemacht und die ganze Familie packt mit an, wenn es darum geht, das Fleisch zu verpacken oder leckere Würste und Burger zu produzieren. Und dann kommen Sie ins Spiel! Denn Zürchers bieten Ihnen als BioBouquet Kundinnen und Kunden an, das feine Fleisch zu kaufen.

... und dabei erst noch geniessen

Es ist nur möglich, diesen Weg zu gehen, weil so viele von Ihnen das Reislü ins Emmental machen und jetzt am Freitag eben wieder gemacht haben. Wer zum Hof fuhr und all die Autos sah, wusste grad, dass er richtig ist. So viel Betrieb war dort! Der Abverkauf hat auch grad noch die Gelegenheit geboten, einander

kennenzulernen, sich auszutauschen und sich von Zürchers kleiner Festwirtschaft verwöhnen zu lassen. Schliesslich gehört zu einem Reislü auch eine Stärkung mit dazu.

Grosse Zufriedenheit und Dankbarkeit

Toni Zürcher und seine Familie sind rundum zufrieden: Das Fleisch hat den Frigo «rübis und stübis» verlassen. An dieser Stelle geht ein Dank in alle Richtungen: Merci an Zürchers und ihre Helferinnen und Helfer, Merci an Sie: Danke, dass so viele von Ihnen die Reise ins Emmental gemacht haben und auf diese Weise diesen Weg möglich machen. Es ist ein schönes Gefühl, gemeinsam etwas Gutes zu tun.

Noch ein kleiner Tipp

Für alle, die am Freitag nicht in Rüedisbach waren: Auf unserer Website warten ein paar Impressionen vom Verkauf und ein Blick in Zürchers Hühnerstall auf Sie. Und auch auf Fleisch aus bewusster Aufzucht müssen Sie nicht verzichten: Auf www.gallina.bio kann man Bio-Poulet und Fleisch von Bruderhähnen bestellen – wie bei Zürchers trägt es das «Henne & Hahn»-Siegel. Mehr Informationen dazu erfahren Sie ebenfalls auf dieser Website.

**Viel Freude beim Kochen und Geniessen wünschen wir in dieser Woche. Herzlich,
für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Zucchetti oder Buschbohnen.

Etwas Neues ausprobieren – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Blumenkohl-Taboulé mit Sprossen

Für 3 Personen

Zutaten:

½ Blumenkohl

½ Salatgurken (klein)

1 Zwiebel

10 g Sprossen, frisch gekeimt

20 g Couscous

2 Zweige Minze

2 Zweige glatte Petersilie

Für die Sauce:

½ Zitronen (Saft)

1 EL Rapsöl

1 EL Haselnussöl

Pfeffer (aus der Mühle)

So zubereitet:

Für die Sauce in einer grossen Schüssel den Zitronensaft mit Raps- und Haselnussöl sowie 2–3 «Umdrehungen» Pfeffer aus der Mühle vermischen.

Den Blumenkohl putzen, die Röschen abschneiden und den Strunk entfernen.

Die Röschen auf dem Gemüsehobel fein raspeln, sodass kleine Körnchen entstehen.

Die Gurke waschen, längs halbieren und die Kerne entfernen, dann in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und hacken.

Blumenkohl, Gurkenwürfel, Zwiebeln, Sprossen und Couscous in die Sauce geben, gut vermischen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Von Zeit zu Zeit umrühren.

Vor dem Servieren abschmecken und die fein geschnittenen Kräuter unterheben.

Tipp:

Nicht alle von Ihnen werden Fleisch essen – dieser Taboulé macht sich zu einer vegetarischen Alternative, zum Beispiel einem gebratenen Stück Tofu mit Zitrone und Koriander gewürzt, genauso gut wie zum Bio-Poulet-Fleisch.

Wir wünschen «En Guete»!