

Dankbar und zuversichtlich ins neue BioBouquet-Jahr

In der Weihnachtszeit haben uns viele kleine und grosse Überraschungen erreicht, die uns freudig stimmen und Mut machen. Für all die guten Wünsche und Gaben bedanken wir uns vielmals bei Ihnen! Aber nicht nur Karten und Süssigkeiten wurden in dieser Zeit verschickt. Auch unser alter Traktor ging auf Reisen und kam nun an seinem neuen Einsatzort in Benin an.

Ein herzliches Dankeschön

In der Adventszeit haben Sie uns eine riesige Freude bereitet: So viele schöne Karten mit guten Wünschen, Süsses, Selbstgebackenes und der ein oder andere Zustupf für die Kaffeekasse sind in dieser Zeit bei uns eingetroffen. Wir freuen uns sehr über Ihre Wertschätzung und bedanken uns von Herzen!

Hoffnungsfroh ins neue Jahr

Die Freude über diese Überraschungen ist ein schöner Jahresabschluss, der uns einen guten Boden fürs neue Jahr bereitet. Denn sie sind ein grosser Mutmacher. Auch in diesem Jahr wartet die eine oder andere Herausforderung auf uns: Wird dieses gelingen? Wird jenes gedeihen? Wir sind froh, auf Ihre Treue zählen zu können. Denn nur dank Ihrer Unterstützung können wir tun, was uns am Herzen liegt.

Ein Traktor reist nach Benin ...

Vielleicht erinnern Sie sich: Im November hatten wir Ihnen eine kleine Geschichte erzählt. Sie nahm ihren Anfang bei unserem alten IH 433-Traktor, den wir ersetzt haben. Und sie führte über die Organisation «Source de Vie» nach Benin in Afrika. Dort sind Armut und Not gross. Aber einige Projekte geben glücklicherweise Hoffnung: «Source de Vie» unterstützt den jungen Mann Alain in seinem

Vorhaben, Ausbildungsplätze für die Menschen vor Ort zu schaffen. Dazu hat er auch einen Bauernhof mit Ackerbau und Fischzucht aufgebaut. Schnell war klar: Hier möchten wir etwas beitragen. Deshalb entschieden wir uns, in diesem Jahr auf ein Weihnachtsgeschenk an Sie zu verzichten. Stattdessen schickten wir unseren alten Traktor auf die Reise nach Benin. Dort würde er einen guten Dienst tun.

... und löst ein grosses Echo aus

Mittlerweile ist der Traktor angekommen und ist auf den Feldern im Einsatz. Gleichzeitig haben wir viele schöne Nachrichten von Ihnen bekommen: Danke für all die zustimmenden und begeisterten Worte! Es freut uns sehr, dass Sie diese Aktion – teils noch mit zusätzlichen Spenden – mittragen. Auch von Margrit Dieterle, Gründerin von «Source de Vie», erreicht uns in diesen Tagen ein grosses Dankeschön, das wir gerne an Sie weitergeben. Noch dazu hat sie eine weitere gute Nachricht: Pflug und Egge hatten noch gefehlt, konnten aber aus Platzgründen nicht mit unserem Traktor und den anderen Spenden nach Afrika geschickt werden. Jetzt ergab sich die Gelegenheit, Pflug und Egge direkt vor Ort zu kaufen. So ist das Gespann komplett und bereit für ein hoffentlich ertragreiches Jahr.

Wir freuen uns auf ein neues, spannendes BioBouquet-Jahr mit Ihnen. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir Rüepli, Schwarzwurzeln und Broccoli.

Pastinaken-Pasta



Für 2 Personen

Zutaten

1 rote Chilischote	150 ml Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl	Salz, Zucker
150 g Lauch	200 g getrocknete Pasta
400 g Pastinaken	ein paar Stiele Petersilie

So zubereitet:

Die Chilischote (je nach Geschmack mit Kernen) fein hacken und mit dem Olivenöl vermengen.

Den Lauch in feine Ringe schneiden, mit reichlich Wasser waschen, auf einem Küchentuch abtropfen.

Pastinaken schälen und in feine Streifen schneiden.

Etwas vom Chiliöl in der Pfanne erhitzen, das Gemüse darin andünsten.

Nach ca. 5 Minuten mit der Brühe ablöschen und mit Salz und Zucker würzen.

Etwa 15 Minuten garen lassen. Gleichzeitig die Pasta nach den Angaben auf der Packung zubereiten.

Beides gemeinsam mit den gehackten Petersilienblättern und dem restlichen Chiliöl servieren.

Pastinaken-Rösti



Für 2 Personen

Zutaten

Bratbutter
250 g Pastinaken, geschält, an der Röstiraffel geraffelt
300 g Kartoffeln, geschält, an der Röstiraffel geraffelt
1/4 TL Salz

So zubereitet:

Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Pastinaken, Kartoffeln und Salz gemischt in die Bratpfanne geben. Ca. 15 Minuten braten und dabei mehrmals wenden.

Dann einen Kuchen formen, bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Kuchen wenden, zweite Seite goldbraun braten.

Im Ofen für 10 Minuten bei 220 °C fertig garen.