

Heute geht es um die «Säckli-Frage»

Immer wieder bekommen wir Mails von Kundinnen und Kunden, die uns Fragen stellen und noch etwas mehr wissen wollen. Dass Sie aufs BioBouquet zukommen, freut uns sehr! Und es ist Grund genug, auch im Wochenblatt wieder einmal eine Ihrer Fragen aufzunehmen ...

Vom Wegwerfen ...

Haben auch Sie schon von «food waste» und «zero waste» gehört? Wenn man so möchte, geht es dabei um zwei Berge: Der eine Berg besteht aus den vielen Lebensmitteln, die wir wegwerfen – auch wenn sie noch geniessbar sind. Der andere Berg ist aus dem vielen Abfall, den wir als Gesellschaft produzieren. Alles in allem sind es zwei gewaltige Berge!

... und vom Einsparen

Da ist es Freude und Hoffnung zugleich, dass sich mittlerweile eine ganze Bewegung gebildet hat, die sich zum Ziel gesetzt hat, den Berg der Lebensmittelverschwendung (= food waste) «abzutragen». Und die Wert darauflegt, so wenig Abfall wie möglich zu machen (zero waste = null Abfall). Das heisst zum Beispiel, Plastik und Verpackungsmaterial einzusparen oder ganz darauf zu verzichten.

Ein Blick in die grüne Kiste

Schaut man in Ihre grüne Kiste, findet man dort auch verpacktes Gemüse. Zum Beispiel sind Kartoffeln, der Nüssler, Heidelbeeren und Schwarzwurzeln in Säckli oder Schalen einpackt. Warum ist das so? Ein Grund ist sicher der, dass jede Sorte schön für sich bleibt: mehliges Kartoffeln getrennt von festkochenden, Heidelbeeren getrennt von Dörrbohnen. Dann ist es auch eine Frage des

Schutzes: Sicher bekommt es dem Nüssler nicht gut, wenn er sich unter einer Rinde wiederfindet. Und es geht darum, dass später nicht die Erde der Schwarzwurzeln am Säckli mit dem Sauerkraut klebt.

«Kein Wind an den Salat.»

Ein Grund aber steht fürs BioBouquet an oberster Stelle: Das ist die Qualität. Ein gutes Beispiel ist der Salat: Wenn knackig-frischer Salat, der einem so richtig gluschtet, ungeschützt dem Klima ausgesetzt ist, wird er schnell lampig und immer unansehnlicher. Ein Säckli, in dem er gut geschützt ist und sein eigenes Klima hat, verhindert das – und damit, dass Salat weggeworfen werden muss, weil er schlaff geworden ist.

Immer wieder Neues testen

Qualität und Abfallvermeidung immer besser unter einen Hut zu bringen, das ist klar das Ziel. Deshalb wird das BioBouquet regelmässig zum «Testlabor»: Gibt es z. B. kompostierbare Säckli (welche aber *nicht* bewirken, dass in Polen konventioneller Mais für Säckli statt zum Essen angebaut wird, welche dann noch auf den Strassen durch ganz Europa gekarrt werden)? Das ist nur eine dieser vielen Fragen, welche so wichtig sind und mit denen man doch so selten «fertig» ist.

Es macht Freude, dass so viele Menschen neue Wege suchen. Herzliche Grüsse,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtl. Karotten, Broccoli und Grünspargel.

Einfach geniessen – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Überbackene Zucchini
Für 4 Personen

Zutaten:

4 kleine Zucchini	etwas Knoblauch, gepresst
2-4 Tomaten (je nach Grösse und „Gluscht“)	etwas Olivenöl
2 Kugeln Mozzarella	Oregano
	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Zucchini halbieren und mit einem Löffel vom Inneren befreien. Dann in eine Ofenform legen und mit einer Gabel einstechen.

Den Knoblauch schälen, pressen und über den Zucchini verteilen.

Mit Olivenöl beträufeln.

Für 25 Minuten bei 180° Grad in den Ofen geben.

Die Tomaten in Scheiben schneiden.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die Zucchini kurz aus dem Ofen nehmen und mit Tomaten und Mozzarella belegen.

Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Alles nochmals kurz in den Ofen geben, dann servieren und geniessen.