

## Herzlichen Glückwunsch, Bio Suisse!

Hätten Sie gedacht, dass vor rund vier Jahrzehnten in Frage gestellt wurde, ob man Lebensmittel als «biologisch» deklarieren darf? Heute können wir uns das kaum mehr vorstellen. Ein Grund dafür ist auch das beharrliche Engagement des Verbandes Bio Suisse, welcher nun sein 40-jähriges Bestehen feiert ...

### «Wir haben es geschafft»

Es ist eine persönliche Erinnerung: Damals war ich (Gerhard Bühler) im Welschland in der Ausbildung und eines Tages kam Fritz, der Bauer, nach Hause und sagte: «So, jetzt haben wir es geschafft». Geschafft? Ja, Bio Suisse – damals noch unter dem Namen «Vereinigung schweizerischer biologischer Landbauorganisationen» (VSBLO) – war gegründet. An diesen Moment kann ich mich noch gut erinnern, auch wenn zu dieser Zeit noch nicht absehbar war, wie es weitergehen würde.

### Fünf Organisationen an einem Tisch

40 Jahre ist das nun her und heute freuen wir uns sehr über das Jubiläum, welches Bio Suisse feiern darf. Von über 7'000 Produzentinnen und Produzenten wird der Verband heute getragen. Bei der Gründung sasssen fünf Organisationen gemeinsam an einem Tisch: Biofarm, Demeter (damals Produzentenverein für biologisch-dynamische Landwirtschaft), Bioterra (damals SGBL), Prokana und FiBL. Sie alle hatten und haben unterschiedliche Schwerpunkte, konnten sich aber dennoch auf gemeinsame Richtlinien einigen und Bio Suisse gründen.

### Gemeinsam entwickeln und wachsen

Vor der Gründung gab es in der Schweiz zwar bereits zahlreiche Biogruppierungen, diese hatten aber untereinander kaum Kontakt und traten auf dem politischen Parkett nicht gemeinsam auf. Das änderte sich nun! In einer Zeit, in der die Eidgenössische Gesundheitskommission kommunizierte: «Das Wort 'biologisch' im Zusammenhang mit Lebensmitteln ist zu verbieten» war es wirklich nötig, an einem Strick zu ziehen. Die Zusammenarbeit gelang – und gelingt. Wir sind froh und dankbar für die vielen Errungenschaften von Bio Suisse und darüber, darauf aufbauen zu dürfen.

### Zitrusfrüchte bitte im Kühlschrank lagern

Bei Orangen und Clementinen denkt man an warme Sonnenstrahlen und südliche «Gefilde» und es ist etwas Schönes, die Früchte mit diesem Gefühl zu geniessen. Doch wenn Sie Zitrusfrüchte aufbewahren möchten, ist der Kühlschrank der Ort der Wahl. Dort gelagert, halten sich die Früchte am längsten. Nehmen Sie sie einfach ein paar Stunden vor dem Verzehr heraus, um den fruchtig-frischen Geschmack voll und ganz zu geniessen.

**Eine freudvolle Adventswoche wünschen wir Ihnen und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten,  
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet-Team**

**Frischer Genuss direkt aus Ihrem BioBouquet:**



## **Feiner Dip für Rüebli, Sellerie und Co**

**Für 4 Personen**

### **Zutaten:**

400 g Kuhmilch-Feta

1 dl Rahm

½ Zitrone (Saft)

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

3 Zweiglein Dill, gehackt

3 Zweiglein Pfefferminze, gehackt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

z.B. 1 Bund zarter Stangensellerie,  
Stängel in ca. 10 cm lange Stücke  
geschnitten

### **So zubereitet:**

Feta und Rahm zusammen mixen, Zitronensaft, Knoblauch und Kräuter daruntertermischen und würzen.

Den Dip in kleine Schälchen füllen und zu den Selleriestängeli servieren.

### **Tipp:**

Dieser Dipp macht sich auch gut mit Rüebli, Kohlrabi oder Knollensellerie und ist eine tolle Begleitung, wenn Sie knackig-frisches Gemüse zum Apéro zu servieren möchten. Oder einfach zwischendurch Lust haben, etwas Rohkost zu knabbern.

### **Tipp: Stangensellerie rüsten**

Schneiden Sie den Wurzelansatz vom Stangensellerie ab und waschen Sie das Gemüse unter fliessendem Wasser. Dann trockentupfen.

Schneiden Sie das Grün ab und bewahren Sie es auf, denn es lässt sich gut zum Würzen von Saucen oder Suppen verwenden.

Schälen Sie die Selleriestangen mit einem Sparschäler, oder ziehen Sie die langen zähen Fäden mit einem kleinen Messer ab.

Zum Dämpfen oder Dünsten den geschälten Sellerie in gleichmäßig lange Stücke schneiden.

Im eigenen Saft ist der gerüstete Sellerie in ca. 8-10 Minuten gar.