

Das BioBouquet wurde unter die Lupe genommen

Ist die Ökowiase schon gemäht? Wie viele Hochstammbäume gibt es auf unserem Land und was steht in den Lieferscheinen? Vor rund zwei Wochen stand wieder die Bio-Kontrolle an. In diesem Jahr hat Martina Schneider aus dem Gürbetal unsere Arbeit auf Herz und Nieren geprüft ...

bio.inspecta macht die Kontrolle

Das BioBouquet ist Knospe- und Demeter-zertifiziert. Doch eine einmalige Anerkennung reicht nicht aus: Jedes Jahr werden wir neu überprüft. Dazu kommt ein Kontrolleur von bio.inspecta zu uns auf den Hof. Die letzten drei Mal war das Beat Gerber, doch jetzt stand ein Wechsel an. Schliesslich sollen keine zu engen Bindungen zwischen Kontrolleur und Betrieb entstehen. Diesmal hat deshalb Martina Schneider die Kontrolle übernommen. Sie ist selbst Bäuerin und wirtschaftet zwischen Bern und Thun, im Gürbetal. Genau wie Beat Gerber, sieht sie genau hin.

Wie steht es um die Ökowiase?

Zusammen haben wir zum Beispiel unsere Ökowiase angeschaut. Jeder anerkannte Bio-Betrieb hat eine solche Wiese. Ihre Grösse wird im Verhältnis zur gesamten Fläche des Hofes berechnet und ihre Pflege ist genau festgeschrieben: Wir düngen diese Wiese nicht und lassen sie lange stehen, um Tiere und Pflanzen zu schonen. Erst nach dem 15. Juni wird sie gemäht – und auch dann sparen wir einen kleinen Teil der Wiese aus. Dort kann alles, was kriecht und flücht ungestört weiterleben. Wachsen die geschnittenen Flächen dann nach, werden sie von diesem Teil «geimpft». So pflegen wir einen

geschützten Lebensraum für viele Pflanzen, Vögel und alle Kleintiere, die in der Wiese zuhause sind.

Ein Blick in die Präparate-Kiste ...

Gemeinsam mit Martina Schneider waren wir auf dem ganzen Hof unterwegs. Auch unsere Demeter Präparate-Kiste haben wir ihr gezeigt. Wie ist das mit der Feuchtigkeit und ist die Rührvorrichtung auch vorhanden? Bei uns ist alles da, um das Präparat auch auf den Feldern auszubringen.

... und in die Lieferscheine der Lieferanten

Auch im Büro gab es einiges zu tun: Woher beziehen wir zugekaufte Früchte und Gemüse? Sind alle Angaben in den Lieferscheinen richtig und wie deklarieren wir die Ware, die wir in Ihre Kisten packen? Martina Schneider liess nichts ungeprüft und hat alle Ergebnisse direkt in ihr Laptop eingetragen.

Wie wurde bewertet?

Aus diesen Resultaten hat Martina Schneider einen Inspektionsbericht verfasst, welcher jetzt an die Zertifizierungsstelle geht. In ein paar Wochen bekommen wir von dort den offiziellen Bescheid. Schön, dass wir dank dieser Kontrollen die Anerkennung von BioSuisse und Demeter bekommen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an diesen schönen und besonders langen Tagen. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

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

Vitaminreiche Frische aus Ihrem BioBouquet:



Kohlrabi-Kartoffel-Plätzli

Für 3-4 Portionen

Zutaten:

1 Kohlrabi	Muskatnuss, gerieben
300g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 Peperoni	2 Eier
1 Zwiebel	3 EL Mehl
Paprikapulver	2 EL Öl

So zubereitet:

Den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Die Peperoni und die Zwiebel rüsten, fein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Die Masse mit Paprika, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier und das Mehl unter die Masse mischen und alles gut durchkneten.

Plätzli aus der Masse formen und das Öl in einer Bratpfanne erhitzen.

Die Plätzli braten und mit einem Salat, oder auch einmal zu einem Stück Bio-Fleisch servieren.

Tipp:

Kohlrabi ist reich an Vitamin C und enthält viel Calcium, Phosphor, Eisen und Magnesium. Das ist unter anderem sehr gut für den Aufbau und den Erhalt von Knochen, Nägeln und Zähnen.

Geniessen Sie dieses gesunde Gemüse gedünstet oder roh: Kohlrabi lässt sich in Stängel geschnitten sehr fein dippen und wird mit einer einfachen Vinaigrette zu einem leckeren Salat. En Guete!