

Heute dürfen Sie sich entscheiden

Wie gut tut es doch gerade in stürmischen Zeiten, positive und hoffnungsfrohe Nachrichten zu lesen! Wie wir jetzt darauf kommen? Ein Brief von Margrit Dieterle vom Verein «Source de Vie» hat uns erreicht – zusammen mit einer Einladung, die wir gerne an Sie weitergeben. Aber eins nach dem anderen ...

Ein neuer Einsatzort für den alten Traktor

Vielleicht erinnern Sie sich noch: Nach 33 stolzen «Dienstjahren» haben wir im vorletzten Frühjahr unseren alten Traktor ausrangiert. Er war noch voll funktionstüchtig und so kam es, dass der Traktor schliesslich nach Benin verschifft wurde. Benin liegt im Westen Afrikas und ein Traktor wie unserer ist dort Gold wert – wenig Plastik, kaum Elektronik, da kann man noch viele Reparaturen selbst machen und ist nicht auf modernste Ersatzteile angewiesen, welche dort kaum zu bekommen sind.

Margrit Dieterles unermüdlicher Einsatz

Ermöglicht hat das – und noch viel, viel mehr! – eine Frau namens Margrit Dieterle. Die Aargauerin kämpft seit Jahren unermüdlich dafür, dass sich die Lebensbedingungen und Perspektiven im bettelarmen Benin nachhaltig verbessern und es die Menschen weniger zur Flucht treibt. Dafür hat sie den Verein Source de Vie gegründet und baut dank der Spenden, die sie sammelt, ein Bildungszentrum für handwerkliche Berufe auf. Dazu gehören auch ein landwirtschaftlicher Lehrbetrieb und eine Primarschule. Ein beeindruckendes Engagement!

Haben Sie eine Favoritin / einen Favoriten?

Immer wieder sendet Margrit Dieterle Neuigkeiten aus Benin und sie war auch schon

zu Gast beim BioBouquet. Jetzt hat sie erzählt, dass sie für die Wahl zur Aargauerin des Jahres nominiert ist – eine tolle Chance, um noch mehr Menschen auf Source de Vie aufmerksam zu machen. Wer sich einmal die Seite www.nab-award.ch anschaut, der sieht gleich: Wow, alle sieben Nominierten stellen tolle Sachen auf die Beine! Ja, wer da die Wahl hat, hat die Qual – aber nutzen doch auch Sie die Möglichkeit und danken Sie mit Ihrer Stimme Margrit Dieterle für ihren Einsatz! Mit einem «Klick» sind Sie dabei.

«Herbst-Arbeiten» beim BioBouquet

Auch auf dem Betrieb ist wie immer einiges los. Das Wasser ist bereits abgestellt, aber es gehören noch andere Aufgaben zum Herbst dazu: Auch in diesem Herbst haben wir wieder das Horn-Mist Präparat ausgebracht. Dieses Präparat ist aus Kuhmist entstanden und fester Bestandteil der Demeter-Landwirtschaft. Pschemek hat in der letzten Woche eine Portion davon mit Wasser angerührt und auf unseren Beeten ausgebracht. Dort entfaltet es seine Wirkung ganz ähnlich wie ein homöopathisches Arzneimittel. Es hilft dabei, die Böden fit zu halten, welche schliesslich die Grundlage für eine reiche Ernte sind. Schauen Sie Pschemek auf unserer Website zu.

Viele Freude an kleinen und grösseren guten Nachrichten in Ihrer Woche! Herzliche Grüsse,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Lauch und Broccoli.

Rezeptideen für frischen Genuss aus Ihrem BioBouquet:



Gratinierter Fenchel Für 4 Portionen

Zutaten:

800 g Fenchel
Butter für die Form
2 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

½ Bund Dill
25 g Paniermehl
50 g geriebener Sbrinz
40 g Butter, weich

So zubereitet:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine weite, ofenfeste Form mit Butter ausstreichen.

Fenchel rüsten und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

In der Form verteilen, Bouillon darüber giessen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Alufolie zudecken und in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Für die Kruste Dill hacken. Mit Paniermehl, Käse und Butter mischen.

Alufolie von der Form entfernen, Kruste auf dem Fenchel verteilen und ca. 10 Minuten mitbacken, bis die Kruste goldgelb ist.

Der gratinierte Fenchel ist eine tolle Beilage zu Fleisch oder Fisch. En Guete!



Schneller Rübli-Salat Für 4 Portionen

Zutaten:

6 Stk grosse Rübli, geraffelt
1 TL Olivenöl
1 EL Petersilie, gehackt

Für die Sauce:

1 EL Mayonnaise
4 EL Rahm
1 Prise Salz
1 Schuss Zitronensaft, frisch gepresst
1 TL Zucker

So zubereitet:

Für diesen schnellen Rübli-salat zuerst die Sauce vorbereiten: Die Mayonnaise in einer Schüssel mit dem Rahm, dem Zucker, dem Salz und einem Schuss Zitronensaft gut verrühren.

Danach die Rübli schälen (oder nur gründlich waschen), rüsten und fein raffeln.

Nun die Rübli mit Olivenöl beträufeln, mit der vorbereiteten Sauce gut vermischen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Salat mit der gehackten Petersilie dekorieren.