

## Wenn ein Argentinier nach Thunstetten kommt ...

In der letzten Woche konnte man bei uns auf dem Hof für einmal Spanisch hören: Der argentinische Bauer Marcos Persia war bei uns zu Gast. Gemeinsam besichtigten wir unseren Betrieb, genossen ein Zmittag und den Austausch. Dazu erhielten unsere Böden einen «Energieschub», geliefert von Hansueli Küffer.

### Eine spannende Begegnung ...

Auf der landwirtschaftlichen Tagung in Dornach war der Kontakt entstanden und jetzt kam Marcos Persia zu uns zu Besuch. Der Argentinier wurde von Marianne Haeni begleitet, einer Demeter-Bäuerin aus Guggisberg. Marianne spricht gut spanisch und wir sind froh, dass sie für uns übersetzt hat.

### ... mit unglaublich vielen Eindrücken ...

Marcos Persia, dessen Grossvater Italiener war, betreibt in der Nähe der argentinischen 2-Millionen-Stadt Mendoza einen demeter-Betrieb. Er baut dort Gemüse an. Aber, anders als bei uns, gibt es in Argentinien keinen Markt für Demeter-Erzeugnisse. Marcos hält jedoch aus Überzeugung daran fest und verkauft seine Ernte an Kunden in der Umgebung, die das feine Gemüse schätzen und ihn persönlich kennen. Uns nimmt Wunder, was einem Argentinier in der Schweiz am meisten auffällt? Noch kann Marcos es nicht sagen, so voll von Eindrücken ist er für den Moment.

### ... über den «Schweizer Tellerrand» hinaus

Aber nicht nur unser Gast, auch wir staunen im Gespräch immer wieder. Argentinien ist ein riesiges Land mit unterschiedlichen Klimazonen. Umgekehrt als bei uns, ist es im Norden heiss und im Süden kalt und karg. Das stellt die Landwirtschaft jeweils vor ganz

eigene Herausforderungen. Noch dazu herrschen ganz andere Rahmenbedingungen, denn das Land kämpft mit einer sehr hohen Inflation und rund 25% Arbeitslosigkeit. Die Demeter-Bewegung ist in Argentinien noch jung. Während wir in der Schweiz auf eine bald 100-jährige Geschichte zurückblicken, sind es in Argentinien 18 Jahre. Mittlerweile bewirtschaften ca. 20 Demeter-Produzenten je 50-200 ha. Wir sind dankbar über den Austausch, den das internationale Demeter-Label ermöglicht. So können wir immer wieder ein Bewusstsein vom Anderen entwickeln und davon profitieren.

### Hansueli Küffer liefert Power für die Böden

Es ist eine feste Routine: In jedem Jahr erhalten wir zuverlässige Lieferungen von Hansueli Küffer – und das bereits seit Ende der 80er Jahre! Was bringt uns der Bauer aus dem Steckholz? Ein Fuder Mistkompost. Diesen verwenden wir dann portionsweise in den Gewächshäusern und unter den Regendächern und tun unseren Böden so Gutes. Im letzten Jahr hat Hansueli Küffer seinen Hof an Peter und Ursina Suter weitergegeben. Er selbst ist mittlerweile pensioniert, unterstützt die beiden Nachfolger aber noch tatkräftig. Und so freuen wir uns, dass wir auch zukünftig auf den Mistkompost von ihrem Milchbetrieb zählen können.

**Wir wünschen auch Ihnen immer wieder bereichernde Begegnungen und Momente. Herzlich,**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Wirz und Lauch.

## Herzhaftes aus dem BioBouquet:



### Krautstiel-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

#### Zutaten

500 g Kartoffeln  
400 g Krautstiel  
30 g Butter  
30 g Mehl

Ca. 4 dl Milch  
50 g Reibkäse  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Etwas geriebene Muskatnuss

#### So zubereitet:

Krautstiel waschen, abtropfen und in Stängeli schneiden, Kraut in Streifen schneiden.  
Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Krautstiel in einer Bratpfanne in etwas Öl dünsten. Kartoffeln in Salzwasser knapp weichkochen. Beides abtropfen und in eine Gratinform füllen.

Butter und Mehl zusammen dünsten.

Milch dazugeben und die Sauce unter Rühren aufkochen. Dann würzen.

Etwas Reibkäse dazu mischen.

Sauce über das Gemüse geben, nochmals mit Reibkäse bestreuen.

Bei 220° Grad ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens backen.

#### Tipp: Grundzubereitung vom Krautstiel

Der Krautstiel gilt als typisch schweizerisches Gemüse. Man kann sowohl Stiel als auch Kraut essen und zum Beispiel als Beilage servieren:

Den Krautstiel waschen und etwas trockentupfen.

Die Stiele von den Blättern schneiden.

Ganz wie beim Spinat die Blätter in etwas Öl, je nach Geschmack mit fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch, für ca. 5-6 Minuten dünsten.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen.

Die Stiele separat verarbeiten – oder etwas früher in die Pfanne geben, so dass sie gleichzeitig mit den Blättern fertig sind.