

## Ein grün-gelber Gruss aus Benin

In der letzten Woche hat uns ein Foto aus Afrika erreicht, welches uns so richtig Freude gemacht hat. Es hatte den Weg über Margrit Dieterle genommen – die Frau, die sich mit Herz und Hand dafür einsetzt, dass die Menschen in Benin ihre Lebensbedingungen verbessern können ...

### **Ausbildung statt Auswanderung**

Benin ist ein bettelarmes Land im Westen Afrikas. Für junge Menschen gibt es dort oftmals kaum Chancen auf eine bessere Zukunft, weshalb viele von ihnen ihr Land verlassen müssen. Doch genau darin sieht Margrit Dieterle keine Lösung – und setzt sich darum gemeinsam mit den Menschen vor Ort für ein grosses Ziel ein: Ausbildung statt Auswanderung.

### **«Source de Vie» sprudelt ...**

Als Unterstützung hat die Aargauerin vor acht Jahren den Verein «Source de Vie» gegründet. Dank vieler Spenden konnten zum Beispiel bereits ein Bildungszentrum für handwerkliche Berufe sowie ein landwirtschaftlicher Lehrbetrieb aufgebaut werden. Schon die Kinder starten mittlerweile gut, denn sie besuchen jetzt die Primarschule. Das sind zukunftssträchtige Erfolge und ein beeindruckendes Engagement!

### **... unser alter Traktor strahlt ...**

Was hat es denn jetzt mit dem Foto auf sich? Es zeigt einen Traktor. Und wenn man so will, ist dieser ein Thunstetter: Viele lange Jahre hatte er dem BioBouquet gedient, bevor er sich schliesslich auf die Reise nach Benin gemacht hat. Dort gehört er nun seit drei Jahren einer

Genossenschaft und wird gemeinschaftlich genutzt. Zehn Bauern können auf diese Weise ihre Felder bestellen.

### **... und bringt zum Strahlen**

Der Traktor ist ihr ganzer Stolz und sie warten und pflegen ihn so gut, dass er besser aussieht als je zuvor! Jetzt hat uns eben das neue Foto erreicht: In grün und gelb strahlt der Traktor – als käme er gerade aus einem Werk des berühmten Landmaschinenherstellers John Deere. Dessen Farben sind nämlich grün und gelb. Es berührt sehr zu sehen, wie der Traktor nicht nur im Einsatz ist, sondern dass seine neuen Besitzer sogar ein wahres Schmuckstück aus ihm gemacht haben.

### **Gurken ab sofort im «Sommerkleid»**

Gurken reagieren recht empfindlich auf Temperaturschwankungen und sind im Winter nicht ganz so stabil. Darum tragen sie in den kühleren Monaten eine Folie als Schutz. Seit kurzem finden Sie in Ihrer grünen Kiste wieder unfolierte Gurken. Das ist sozusagen ihr Sommerlook! Denn auf schützende Folie kann im warmen Halbjahr verzichtet werden, ohne dass die Qualität des Gemüses leidet. Bitte packen Sie sie im Kühlschrank trotzdem ein, damit kein Wasserverlust entsteht.

**Auch Ihnen immer wieder erfreuliche Neuigkeiten in Ihrer Woche. Herzlich Grüsse,**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

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

## Feines Gemüse frisch aus Ihrem BioBouquet:



### **Bohnen an einer grünen Sauce** Für 4 Personen als Vorspeise

#### **Zutaten:**

600 g Coco-Bohnen	1 gekochtes Ei
3 kl. Handvoll glatte Petersilie (nur Blätter ohne Stängel)	1.5-2 dl Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen	wenig Essig
	Salz, Pfeffer

#### **So zubereitet:**

Die Bohnen rüsten und in siedendem Wasser ca. 15 Min. köcheln, so dass sie am Ende noch Biss haben.

In dieser Zeit die Petersilienblätter, das Ei, den Knoblauch, das Öl und ein oder zwei Spritzer Essig in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren.

Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen auf Teller verteilen und die Sauce darüber geben.

Diese Vorspeise können Sie warm oder lauwarm genießen – oder natürlich als Beilage zubereiten. Lassen Sie es sich schmecken!

#### **Bitte beachten Sie:**

Grüne Bohnen bitte immer kochen und nie roh verzehren. Wenn man sie roh ist, kann man leicht Bauchschmerzen bekommen.