

## In dieser Woche geht es um die Wurst

Jetzt haben Sie, liebe Kundinnen und Kunden, wieder die Möglichkeit, feine Würste, Hamburger und Suppenhühner direkt von Toni Zürcher aus Rüedisbach zu beziehen. Noch dazu tragen Sie mit ihrem Einkauf – wie schon in mehreren Jahren zuvor – dazu bei, dass kein Huhn von Zürchers in der Biogasanlage landet.

### Wo Eier sind, sind Hühner

Viele von Ihnen nutzen unser Angebot und bestellen zusätzlich zum frischem Gemüse auch noch Bio-Eier in Ihr BioBouquet. Diese Eier stammen von Toni und Helen Zürchers Hennen, welche im Emmental zuhause sind. Bereits im Jahr 1993 hat die Familie ihren Betrieb auf Bio umgestellt und damit dürfen ihre Hühner regelmässig auch im Freien picken.

### Ein Tier in die Biogasanlage?

In jedem Frühjahr schlachten Zürchers die ausgedienten Legehennen. Aber was passiert mit diesen Tieren? Es ist vor allem in der konventionellen Landwirtschaft weit verbreitet, diese Hühner in der Biogasanlage zu verwerten. Genau das wollen Zürchers aber nicht: Ihre Hühner sollen lieber auf Ihren Tellern landen. Wie gut, dass es Christian Kopp in Heimisbach gibt!

### Auf zu Kopp's Metzger

Christian Kopp führt eine bio-zertifizierte Metzger und zu ihm bringen Zürchers ihre Hühner zum Schlachten. Toll, dass Hühner und Metzger beide im Emmental zuhause sind – so müssen die Hühner nicht weit reisen. Wenn Toni Zürcher seine Tiere zu Christian Kopp fährt, sind immer auch noch ein paar helfende Hände

aus der Familie mit dabei. Denn hier herrscht Arbeitsteilung: Christian Kopp schlachtet und verarbeitet, Zürchers und ihre Helfer packen das frische Fleisch fein säuberlich ab. So im Team geht die Arbeit gut von der Hand und feine, hochwertige Lebensmittel entstehen.

### Feines Huhn auf Ihren Tisch

Essen Sie gerne Fleisch und haben Lust auf leckeres Bio-Huhn? Die Familie Zürcher freut sich, wenn Sie direkt bei ihr bestellen. Gerne bis am 26. April, aber auch noch später, sind Bestellungen möglich: Es het, so lang's het! Fragen Sie einfach bei Anton und Helen Zürcher an, was noch verfügbar ist. Sie erreichen sie telefonisch unter der Nummer 034 415 17 95, oder auch per Mail an [zuercher-huebeli@bluewin.ch](mailto:zuercher-huebeli@bluewin.ch).

### Gemeinsam geniessen

Am 5. Mai ab 17.00 Uhr wartet Ihre Bestellung dann direkt auf dem Hof in Rüedisbach auf Sie. Verbinden Sie Ihren Einkauf doch mit einem Reisli ins Emmental und bringen Sie auch Nachbarn und Kollegen noch etwas mit. Dann lohnt sich die Fahrt doppelt – und Sie teilen den Genuss. Vielleicht servieren Sie zum guten Fleisch einen frischen Fenchel-Orangen-Salat aus Ihrem BioBouquet? Zürchers und das BioBouquet-Team wünschen En Guete!

**Wir wünschen auch Ihnen eine sonnige Frühlingswoche voller dankbarer Momente. Herzlich,**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Krautstiel oder Broccoli.

Ein erfrischender Vitaminspender aus Ihrem BioBouquet:



## Fenchel-Orangen-Salat

Für 4 Portionen

### Zutaten:

2 Fenchelknollen  
2 Orangen  
1 kleine Zwiebel  
Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Apfelessig  
3 EL Distelöl

### So zubereitet:

Den Fenchel waschen, das Fenchelgrün entfernen und zur Seite legen. Die Knolle halbieren, Strunk entfernen und die Knolle in sehr feine Würfel schneiden.

Orangen schälen, zerteilen und die Orangenspalten in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Alles in eine Salatschüssel geben und kräftig mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.

Apfelessig und Distelöl verquirlen und über den Salat träufeln.

Mit dem Fenchelgrün garnieren.

### Tipp:

Auch mit Apfel zusammen wird Fenchel zu einem feinen Salat. Raffeln Sie beides und geben Sie ein Dressing aus Sauerrahm, Zitronensaft, etwas Honig, Salz und Pfeffer hinzu. En Guete!