Nähe und Nachhaltigkeit im Biofachgeschäft

Mit Schweizer Bioprodukten unterstützen Sie nicht nur lokale Betriebe – Sie geniessen auch umweltbewusst, da unter anderem die Transportwege so kurz sind. Warum überzeugen Sie sich nicht direkt vom wahrhaften Geschmack der Knospe mit dem Rezept auf der Innenseite dieses Flyers? Biopastetli finden Sie im Fachgeschäft z.B. von Emmentaler Backwaren aus Biglen BE.

Nach Bio Suisse Richtlinien werden Böden nachhaltig und ohne chemisch-synthetische Pestizide bewirtschaftet, und dies nach viel strengeren Vorgaben als bei EU-Bio. Im Gegensatz zu EU-Biobetrieben muss bei der Knospe der gesamte Betrieb biologisch geführt werden. Bio Suisse Höfe und Verarbeitungsbetriebe setzen sich zudem stark für die Förderung der Artenvielfalt ein. Eine hohe Biodiversität führt zu lebendigen und stabilen Böden, was für alle natürlichen Kreisläufe positiv ist.

Für die Verarbeitung der Rohstoffe gilt die Philosophie, so wenige Schritte wie möglich und nur so viele wie nötig anzuwenden. Nicht zuletzt engagiert sich Bio Suisse für faire Arbeitsbedingungen. Schweizerische Knospe-Produkte bringen einen authentischen, lokalen Geschmack mit sich und fördern ebenso das Gleichgewicht zwischen Mensch, Tier und Natur.

www.bio-suisse.ch

Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. BIOSUISSE

Saisonrezept August

Schweizer Vielfalt aus dem Bioladen

So vielfältig wie die Zutaten für das Rezept auf der Innenseite, so gross ist auch das Angebot an Schweizer Produkten in Ihrem Bioladen. Von Milchprodukten, über Gemüse bis zu Backwaren – heutzutage findet man fast alles, was das Herz begehrt, in Bioqualität, oft gar aus Schweizer oder regionaler Produktion.

Jede Region in der Schweiz hat ihre Spezialitäten und viele Produzenten nutzen diese, um der Kundschaft im Bioladen das Spezielle zu bieten. So verarbeitet zum Beispiel Emmentaler Backwaren für die Herstellung ihrer Pastetli nur beste Rohstoffe aus der Region.

Dank Besuchen bei den Produzenten haben die Mitarbeitenden im Bioladen eine persönliche Verbindung zu den Produzierenden und wissen, woher die Produkte kommen.

bio.

Entdecken Sie viele Schweizer Produzenten unter
www.schweizer-bio-produzenten.ch

Pastetli mit Quark-Gemüse-Füllung

Zutaten

8	Blätterteig-Pastetli (z.B. von Emmentaler Backwaren)
300 g	Quark
100 g	Gruyère AOP, gerieben
1	Zwiebel, fein gehackt
2	Maiskolben, Maiskörner weggeschnitten, knapp weich gekocht
1 Stück	Lauch, ca. 100 g, in sehr feine Streifen geschnitten
	Salz
	Pfeffer
4 Rispen	Cherrytomaten, ca 150 g
	wenig Öl
	Salz
	Frühlingszwiebeln, gehackt
einige	Lauchringe zum Garnieren

4 Personen

45 min

sehr einfach

Zubereitung

1. Pastetli auf das mit Backpapier belegte Blech stellen.
2. Quark mit Gruyère, Zwiebel, Maiskörner und Lauch mischen, würzen, in Pastetli verteilen und in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20 – 25 Minuten backen.
3. Tomaten auf das Blech geben, mit Öl beträufeln, würzen und die letzten 5 – 10 Minuten mitbacken.
4. Pastetli und Cherrytomaten auf vorgewärmte Teller geben, mit Lauch garnieren.

e Guete!

Rezept von: swissmilk