

## Bereichert und mit neuen Impulsen zurück

In der letzten Woche stand die «Landwirtschaftliche Tagung 2020» auf unserem Programm. Sie findet jeweils in Dornach am Goetheanum statt – und Jahr für Jahr zieht sie mittlerweile viele Teilnehmende an ...

### Aus aller Herren und Damen Länder

Früher ist die Liste der Tagungs-Teilnehmenden schnell gemacht gewesen: Einige Landwirte, Gärtner oder Winzer aus der Schweiz und aus Deutschland, ein paar noch aus Österreich oder Frankreich. Und heute? Da kommen richtig beeindruckende Zahlen zusammen: Fast 900 Menschen aus 48 Ländern sind in der letzten Woche nach Dornach gereist, um an der Jahreskonferenz der biodynamischen Bewegung teilzunehmen und mitzuwirken.

### Mit Livestream und Übersetzerin

Es ist uns wieder einmal bewusst geworden, wie gross das Ganze über die Jahre geworden ist. Nur die Teilnehmenden aus China konnten leider nicht anreisen. Darum wurde für sie übers Internet ein Livestream eingerichtet und die Dolmetscherin in Dornach hat parallel für sie übersetzt. 200 Menschen haben diesen Livestream genutzt, um dem Tagungsgeschehen zu folgen. Aber natürlich war es nicht nur die schiere Grösse des Anlasses, die immer wieder beeindruckt. Bereichert haben vor allem die vielfältigen Inhalte und der Austausch untereinander.

### Wege zum Geistigen in der Landwirtschaft

Die Jahreskonferenz hat jeweils ein Leitthema, unter dem die vielen Vorträge, Workshops und Impulsreferate stehen. Im vorletzten Jahr ging es zum Beispiel um die Bodenfruchtbarkeit. In diesem Jahr richtete sich der Blick auf die Wege zum Geistigen: Kann ich die naturwissenschaftliche Sichtweise, die stark verankert ist in unserem Denken, immer wieder ein wenig aufbrechen und erweitern? Wie ist meine Haltung zur Erde? Was nehme ich wahr und wie schaffe ich Beziehung?

### Das erste zarte Grün im Gewächshaus

Sicherlich sind das keine einfachen Fragen. Doch es ist erfüllend, sich ihnen wieder einmal anzunehmen und den eigenen Blick zu betrachten. So haben wir viele Begegnungen, Anregungen und Gedanken mit zurück ins heimische Gewächshaus genommen – dort findet nämlich etwas sehr Handfestes statt im Moment: In der nächsten Woche kommen die ersten Bio-Pflänzchen. Rucola, Peterli und Spinat ziehen ins Gewächshaus ein und wir bereiten den Boden für sie vor. Das ist eine grosse Freude, sind doch die ersten jungen Pflänzchen so etwas wie der Saisonstart 2020.

**Wir freuen uns über dieses Gartenjahr mit Ihnen und wünschen Ihnen eine schöne Woche.**

**Herzliche Grüsse,**

**Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet-Team**

## Herzhaftes frisch aus Ihrem 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.