



***Geschältes Gemüse für Wackelpeter  
Wer schält all die Möhren und die anderen Dinge?***



„Ich persönlich stehe total auf Möhren, die kann ich den ganzen Tag nebenbei weg knabbern“, erzählt Thorsten Bunge, Inhaber der Biogroßhandlung Nabuko. Sein Betrieb beliefert den Wackelpeter jeden Morgen pünktlich um sechs Uhr mit frisch geschältem, geschnittenem und gewürfeltem Gemüse. Auch der bei allen beliebte Blattsalat wird jede Nacht dort gewaschen und geschnitten, so dass wir für alle Kinder immer einen frischen Salat liefern können.

Anfangen hat Thorsten Bunge 1993 ganz allein – der Verlag Gruner + Jahr suchte für seine Kantine ökologische Produkte, wollte das Gemüse und die Kartoffeln aber gern vorgeschält und zerteilt geliefert bekommen.

So entstand Nabuko.

Heute hat Thorsten 28 Mitarbeiter. Sein Gemüse bekommt er auch von Familie Schoof.

Die kennt ihr ja schon.

Von denen kommen nämlich auch die leckeren Limousin-Bratwürste.

Die Schools beliefern Thorsten natürlich mit seinem Lieblingsgemüse – Möhren –, aber auch mit Sellerie, Weiß- und Rotkohl, Steckrüben und Pastinaken.

Vom Rosenhof Naturkost in Rehburg-Loccum am Steinhuder Meer in der Nähe von Hannover kommen Zucchini und Auberginen, Paprika, Tomaten und Blattsalate. Im Winter liefern das mediterrane Gemüse ausgesuchte Produzenten aus Spanien und Italien.

Nabuko und Wackelpeter unterstützen sich so gegenseitig in ihrem Bemühen, den Großteil der frischen Produkte aus regionalen Bio-Betrieben zu beziehen. So können wir von Wackelpeter rund ums Jahr ein gesundes ökologisches Essen an euch Kinder liefern.