

## Jedes Jahr hat seinen ganz eigenen Charakter

In diesen Tagen ernten wir Buschbohnen und Rondini und packen sie in Ihre Kisten. Das freut uns ganz besonders, weil sie noch nie so früh im Jahr reif waren. Die Wetterbedingungen waren einfach gut. Aber wenn wir da an letztes Jahr denken ...

### Regenmäntel im Dauereinsatz

Nass, nass, nass ... und wieder nass. So ging es uns im Frühjahr und Frühsommer im letzten Jahr. Schon das Säen der Buschbohnen mussten wir wegen des vielen Regens immer wieder verschieben. Entsprechend spät konnten wir uns an die Ernte machen. Wie waren wir froh, als wir die Buschbohnen schliesslich ablesen konnten!

### Nicht zu viel und nicht zu wenig

Ganz anders in diesem Jahr: So richtig ausgeglichen und ausgewogen war das Wetter und statt der Regenmäntel waren oft eher die Sonnenhüte gefragt. Natürlich braucht es immer wieder Regen – einfach zur rechten Zeit und nicht zu viel.

### Ein richtiges Geschenk

Dieses Jahr hat bisher (!) wettermässig für uns vieles gestimmt: Noch nie haben wir so früh im Jahr die Buschbohnen geerntet und es ist das erste Mal, dass es bereits vor den Betriebsferien Rondini gibt. Dafür sind wir sehr dankbar! Ganz besonders, weil es schon ein paar Kilometer weiter ein anderes Wetter gab: Nur 15 Autominuten entfernt, hat es viermal so viel geregnet wie bei uns. Da sieht die Situation dann ganz anders aus ...

### Herzliche Einladung

Sehr gerne laden wir Sie nochmals ein, das BioBouquet direkt vor Ort «live» zu erleben: Wer packt denn meine Kiste? Wie läuft das ab? Was wächst gerade im Gewächshaus? Kommen Sie bei uns auf dem Hof vorbei und lernen Sie uns noch näher kennen:

**Am 8. und 15. August (jeweils dienstags):**

**9.30 Uhr: Kaffee und Gipfeli**

**10-11.00 Uhr: Rundgang**

Damit wir planen können, freuen wir uns über Ihre Anmeldung bis am Sonntag, 6. August. Senden Sie uns einfach ein Mail an [info@biobouquet.ch](mailto:info@biobouquet.ch) oder rufen Sie uns an: 062 958 50 60. Wir freuen uns auf Sie!

### Das BioBouquet macht Betriebsferien

Das BioBouquet legt jetzt eine Pause ein: Vom 24. Juli bis 4. August machen wir Betriebsferien. Ab der Kalenderwoche 32 beliefern wir Sie gerne wieder. Auf dem Acker und im Gewächshaus läuft der Betrieb natürlich weiter. Deshalb packen wir der Reihe nach unsere Koffer: Lukas ist gerade mit seiner Familie aus Polen zurückgekommen. Jetzt wird dann Pschemek in die Ferien fahren. So können alle die wohlverdiente Erholung geniessen.

**Ihnen eine gute Zeit und bis bald im August, wenn wir Ihnen wieder Frisches liefern. Herzlich,**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs erste BioBouquet nach den Ferien planen wir voraussichtlich Buschbohnen, Zucchetti, Patisson oder Tomaten.

## Abwechslungsreiche Frische aus Ihrem BioBouquet:



### Rondini

Ein paar Tipps und Tricks, für alle,  
die zum ersten Mal Rondini in Ihrem BioBouquet finden

#### Über Rondini:

Rondini sind eine Sorte der Pepo-Kürbisse und somit nahe verwandt mit den Zucchetti. Rondini können je nach Reifegrad noch weich und zart, oder aber schon etwas hart und kräftiger sein. Die zarten Rondini ähneln im Geschmack den Zucchetti, vollreife Rondini hingegen erinnern geschmacklich schon stark an einen Kürbis.

Anders als Zucchetti eignen sich Rondini nicht zum roh essen.

#### Rondini vorbereiten:

Zu rüsten gibt's bei den Rondini praktisch nichts. Stiel entfernen und die Rondini kurz mit Wasser abspülen genügt. Dann die Rondini auf ein Holzbrett mit einem feuchten Küchentuch legen und mit einem grossen Küchenmesser in der Mitte durchschneiden-schlagen. Die Kerne mit einem Löffel aus beiden Rondinihälften herausschaben. Statt in der Mitte durchtrennen, kann man den Rondini auch nur den „Deckel“ abschneiden-schlagen und diesen später auf die gefüllte Kugel setzen.

#### Rondini zubereiten und servieren:

Sie können Rondini wahlweise in einer Pfanne dämpfen (ca. 10 Minuten in etwas Wasser) oder im Backofen (ca. 20 Minuten bei 200°C in etwas Wasser) zubereiten. Rohe oder vorgegarte Rondini mit Hackfleischsauce, Kräuterquark oder Quark-Eier-Reibkäsemischung füllen und überbacken. Bei vollreifen Rondini ist die Schale nicht zum Verzehr geeignet – das merken Sie sofort, sie ist dann hart und kaum zu geniessen.



### Ofen-Rondini

Für 2 Portionen

#### Zutaten:

2 Rondini	5 ml Orangensaft
2 EL Honig	Salz
1 EL Currypulver scharf	1 Bund Schnittlauch
2 EL Rapsöl	

#### So zubereitet:

Rondini gut waschen, den Stielansatz entfernen, Kerne herausschaben und achteln.

Honig, Currypulver, Rapsöl und Orangensaft miteinander verrühren.

Die Marinade mit den Rondinischnitzen in eine grosse Schale geben und alles gut mischen. Auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und mit Salz würzen.

Bei 200°C im Ofen etwa 35 Min. goldbraun backen.

Zwischendurch die Rondini mit der Marinade aus der Form bestreichen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die gebackenen Rondinischnitze mit dem Schnittlauch garnieren und geniessen.