

Freude über unsere Ernte

In diesen Tagen gab es eine Premiere bei uns in Thunstetten: Zum ersten Mal haben wir anfangs November noch Zucchini geerntet. Das ist wirklich etwas Besonderes. Bis in den Juni reichen die «Anfänge» unserer Zucchini zurück ...

Wie ein langer «Sommer-Wurm» ...

Wir haben einmal nachgeschaut: Am 3. Juni hatten wir die Zucchini ausgesät. Als Nachfolgekultur eines frühen Salatsatzes. Über den Sommer sind die Zucchini kräftig gewachsen. Das geht so, dass die Pflanze ihren «Ast» oder «Spross» über den Boden schiebt. Vorne am «Ast» oder am «Spross» bilden sich immer neue Blüten, daraus werden dann die Früchte. Bei den Zucchini wird fortlaufend geerntet, während die Pflanzen immer weiterwachsen. Ein rechtes Ausmass nehmen sie mit der Zeit an.

... der nun ein Ende findet ...

Das ist uns jetzt wieder bewusst geworden, als wir – nach der letzten Ernte – die Pflanzen schliesslich abgeräumt und auf den Kompost gebracht haben. So war die Premiere mit der «November-Ernte» auch gleichzeitig die Dernière der diesjährigen Zucchini. Und mit dieser fing dann gleich die Rosenkohl-Ernte an. Eine richtige Ernte-Kette ist das!

... und an den Rosenkohl weitergibt

Der Rosenkohl bzw. seine Ernte ist ein intensiver Zeitgenosse. Es braucht viel Ausdauer und Zeit, ihn einzuholen und vorzurüsten. Darum gibt es den Rosenkohl im Abverkauf. Im E-Shop dürfen Sie sich gerne

Ihre Portion bestellen. Wir freuen uns besonders, dass den Pflanzenschutz auch in diesem Jahr die Insekten vom Blühstreifen neben dem Kohlfeld übernommen haben. Absolut zuverlässig und zu 100% Natur pur!

Von vollen und von leeren Kisten ...

Wissen Sie, wo der Lieblingsplatz Ihrer leeren, grünen Kiste ist? Dort, wo Sie auch die volle Kiste wieder gerne in Empfang nehmen. Gerne bitten wir Sie darum, das Leergut jeweils dort zu deponieren, wo Sie Ihr neues BioBouquet gerne vorfinden möchten. Ihre Mithilfe macht es unseren Fahrern, die sich in den Touren abwechseln, einfacher. Danke, dass Sie diesen «Prozess» mittragen.

... und gutem Schutz an kalten Tagen

Übrigens, jetzt wo die kälteren Tage ins Land ziehen: Wenn Sie Ihre Kiste erst nach ein paar Stunden ins Haus oder in die Wohnung nehmen und auspacken können, gibt es die Möglichkeit, für Fr. 10.- eine Styroporbox zu erwerben. Der Fahrer stellt Ihre Kiste dann in diese Styroporbox, so dass Ihre Lieferung gut geschützt ist, bis Sie nach Hause kommen. Wenn Sie Interesse haben, schreiben Sie uns einfach oder rufen Sie uns an:

Mail: info@biobouquet.ch / Tel.: 062 958 50 60.

Wir wünschen Ihnen eine freudvolle Herbstwoche voller Schwung – und Gelassenheit.

**Herzliche Grüsse vom BioBouquet Team,
Gerhard Bühler**

Login für den E-Shop (Bestellung anpassen: Fr Mittag bis Mo 7.00 Uhr):
Kundennummer (Benutzername) / PLZ (Passwort; sofern nicht geändert).

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Fenchel und Kürbis.

Wärmende Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Blumenkohl-Curry mit Rüebli und Kartoffeln Für 4 Personen

Zutaten:

400 g festkochende Kartoffeln	½ TL Koriander (zerdrückt)
1 Blumenkohl (ca. 700 g)	½ TL Paprikapulver
300 g Rüebli	Bratbutter oder Bratcreme
1 Zwiebel	2 dl Wasser
1-2 rote Chilischoten	Salz
1 Stück Ingwer	180 g Joghurt nature
½ TL Kreuzkümmel (zerdrückt)	

So zubereitet:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Den Blumenkohl in Röschen teilen und waschen.

Die Rüebli rüsten, halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel rüsten und fein hacken.

Die Chilischoten in Ringe schneiden.

Den Ingwer rüsten und fein schneiden.

Alle Zutaten bis und mit dem Paprikapulver in der Bratbutter anbraten und dabei umrühren – bis die Gemüse und Gewürze fein riechen.

Mit Wasser ablöschen und ca. 10-15 Minuten knapp weich garen.

Würzen und mit dem Joghurt servieren.

Tipps:

Zum Curry passt gut Fladenbrot oder Toastbrot. Es lässt sich auch portionsweise einfrieren und als schnelles, feines Essen – zum Beispiel nach einem langen Arbeitstag – wieder auftauen, wärmen und geniessen.