

## Ein Anruf, der Freude bereitet

Wenn Ivan Niederhäuser um diese Jahreszeit anruft, kann das nur eines bedeuten: die Frühkartoffel-Saison beginnt! Genau das ist jetzt der Fall – und trotz (oder vielleicht sogar auch wegen?) dem vielen Unkraut ist die diesjährige Ernte gut ...

### Zwischen Kraut und Gjätt

Bereits vor zwei Wochen hatte Ivan, der seinen Knospe-Betrieb ebenfalls in Thunstetten führt, das Kraut der Frühhärdöpfu abgeschleglet. Das ist eine wichtige Vorbereitungsaufgabe für die Ernte, denn sonst kommt das Kraut womöglich in die Maschine. Dass die Maschine beim Ernten verstopft, möchte man lieber nicht riskieren. Bei dieser Arbeit ist Ivan nochmals aufgefallen, wie hoch das Unkraut in diesem Jahr gewachsen ist. Fast so hoch wie das Kraut der Kartoffeln selbst, stellte er fest. Aber wie sich gezeigt hat, hatte das womöglich sogar auch einen Vorteil?

### Wenig Grün, viel schönes, helles Gelbbraun

Es gibt in diesem Jahr wenig grüne Kartoffeln auf Ivans Feld. Das könnte unter anderem an zweierlei Gründen liegen: zum einen eben an dem Unkraut – welches Schatten spendet – und zum anderen an der Tatsache, dass es keinen Starkregen gegeben hat. Starker Regen hätte nämlich etwas Erde vom Damm gespült und die Kartoffeln ein klein wenig freigelegt. Wie hängt all dies zusammen? Kartoffeln werden an der Sonne grün, doch der intakte Damm und das hohe Unkraut boten in diesem Jahr wohl ausreichend Schutz vor der Sonne.

### Zufrieden mit der Saison

Und wie war die Ernte insgesamt? Ivan lachte auf unsere Frage hin am Telefon und erzählte: «Ich konnte noch nie eine so kurze Strecke fahren und die Paloxen waren schon voll». Wie weit man mit dem Traktor übers Feld fahren muss, um die grossen Boxen zu füllen, wird hier also zum Mass für den Erfolg. Je kürzer die Strecke, desto besser. Ivan hatte die Kartoffeln am 3. März gepflanzt und ist in diesem Jahr sehr zufrieden mit dem Ertrag. Schön ist auch die «Kalibrierung» ...

### Ab in den Ofen?

Die Frühkartoffeln von Ivan sind in diesem Jahr recht gleichmässig gross. Das könnte auch damit zusammenhängen, dass er sie etwas enger gepflanzt hatte. So oder so: Die Frühkartoffel-Saison ist eröffnet und dem Genuss steht nichts mehr im Weg. Ab dieser Woche finden Sie statt festkochender oder mehligkochender Kartoffeln Frühkartoffeln in Ihren BioBouquets. Die frühen Babykartoffeln gibt es weiterhin. Beide eignen sich wunderbar für ein sommerliches Ofengemüse – gerne zusammen mit anderen Lieblingsgemüsen Ihrer Wahl. Einen Kombinationsvorschlag haben wir Ihnen als Rezept zusammengestellt.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen bei Ihren Vorhaben in dieser Woche und senden Ihnen herzliche Grüsse aus Thunstetten**

**Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team**

## Sommergenuss frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Ofengemüse mit Frühkartoffeln

Für 4 Personen

#### Zutaten:

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 500 g Frühkartoffeln          | 1 Bund frische Kräuter (z. B. Thymian, Oregano, Majoran, Rosmarin – gerne gemischt) |
| 300 g Peperoni                | 4 EL Olivenöl   |
| einige Bundzwiebeln           | etwas Salz  |
| 250 g Zucchini (ca. 1 kleine) | schwarzer Pfeffer aus der Mühle   |
| 200 g Tomaten                 | 1 TL Paprikapulver (scharf oder mild)   |
| 6-8 Knoblauchzehen            |   |

#### So zubereitet:

Den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.  
Die Frühkartoffeln waschen, bürsten und längs halbieren.  
Die Peperoni waschen, rüsten und in grosse Stücke schneiden.  
Die Bundzwiebeln rüsten und kleinschneiden.  
Die Zucchini waschen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.  
Die Tomaten waschen und halbieren (oder vierteln, je nach Grösse).  
Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.  
Die verschiedenen Kräuter waschen und sanft trockenschütteln.  
Das Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen.  
Dann die Kartoffeln für ca. 2-3 Minuten anbraten, so dass sie etwas Farbe bekommen.  
Peperoni und Bundzwiebeln dazugeben. Kurz mitbraten.  
Die Herdplatte ausschalten.  
Tomaten, Zucchini und Knoblauch dazugeben.  
Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.  
Das Gemüse mit dem Öl aus der Bratpfanne gleichmässig auf einem Backblech verteilen.  
Die Kräuter darüber verteilen.  
Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Minuten garen.

#### Tipps:

Das vorgängige Anbraten sorgt für Röstaromen und verkürzt die Zeit im Ofen.  
Und: Das Rezept eignet sich auch wunderbar, um Resten zu verwerten.  
Den Gemüse-Kombinationsideen sind fast keine Grenzen gesetzt.  
Etwas Zitronensaft und frischer Peterli sind das «Tüpfli auf dem i», wenn das Gemüse aus dem Ofen kommt.