

«Der Sommer war sehr groß»

So heisst es in einem Gedicht, welches Rilke einmal verfasst hat. Obwohl das mehr als 100 Jahre her ist: Passt diese Zeile nicht auch gut zu dem Sommer, der hinter uns liegt? Auch Martis Trauben erzählen von vielen warmen Tagen ...

Poesie und Süsse am Gaumen

Martis, das sind Barbara und Elmar vom Pausenhof in Willisau. Die beiden halten dort Schweine sowie Mutterkühe und sie hegen und pflegen den alten Weinberg, den sie vor rund 20 Jahren «reaktiviert» haben. Jedes Jahr dürfen wir Ihnen die Früchte dieser umsichtigen Arbeit einpacken – und in dieser Saison jetzt noch ein weiteres Mal. Welch' eine Freude! Die Trauben erzählen von «südlicheren Tagen», «Vollendung» und «letzter Süsse», um sich ein paar von Rilkes poetischen Wörtern zu leihen. Gerade die letzten warmen Tage haben den Früchten nochmal ein i-Tüpfelchen verliehen, meldet der Gaumen. Darum läutete unser Telefon ...

Frag' doch mal das BioBouquet an ...

Elmar hatte zu Barbara gesagt (so hat sie es uns erzählt): «Frag' doch mal das BioBouquet an, ob sie noch ein letztes Mal Trauben nehmen.» Gesagt, getan, Barbara griff zum Telefon. Auch bisher waren die Trauben unglaublich schön und die Spätlese jetzt überzeugt noch einmal mehr. Wenn die Qualität so gut ist, sagt man natürlich sehr gerne ja. Das Besondere ist die Freude an beiden Enden. Martis freuen sich, weil wir nochmal Trauben nehmen – und wir freuen uns, weil wir nochmal 1A Qualität bekommen.

Ob wir damit auch Ihnen eine Freude bereiten können? Und es gibt noch mehr zu geniessen.

Die Herbstkohlräbli sind da

Nicht nur bei den Trauben, auch bei unseren Kohlräbli überzeugt die Qualität in diesem Jahr ganz besonders. Noch dazu ist die Ernte gross. Sophie und Maira haben darum gerade einiges zu tun im Gewächshaus. Kohlräbli für Kohlräbli wird geerntet, der Wurzelballen wird abgeknipst und die Knollen werden mit samt dem Blattwerk in Kisten gelegt. Haben Sie Lust, den beiden Frauen über die Schultern zu schauen? Wir haben Ihnen ein paar Bilder ins «Aktuell» auf unserer Website gestellt. Es ist gut, dass die Kohlräbli jetzt «noche» sind ...

Platz machen für die Nächsten

Vor der Saison macht man sich immer einen Plan: was, wann, wie, wo? So dass es mit den Flächen und Zeiten übers Jahr möglichst aufgeht. Natürlich kommt immer wieder etwas dazwischen. Aber im Fall der Kohlräbli und ihrer «Nachfolger» scheint alles wie gedacht zu laufen: Nach der Kohlräbierte werden wir den Boden bearbeiten, Mistkompost ausbringen und dann die Herbst-Wintergäste pflanzen: Es wird Zeit für die Winterkresse, den Portulak und den Asiasalat. So kann man sich bereits auf die nächsten Ernten freuen.

**Wir wünschen Ihnen Pläne, die aufgehen, und viel Freude an all der knackigen Frische,
welche Sie in Ihrer grünen Kiste finden!**

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team**

Wärmend und fein – Gaumenfreuden aus Ihrem BioBouquet:



Ribollita – ein Eintopf aus der Toskana Für vier Portionen

Zutaten:

300 g Federkohl, grob geschnitten	2 Knoblauchzehen, gehackt
2 Rüebli, gewürfelt	1.5 Liter Gemüsebouillon
2 Stangen Sellerie, gewürfelt	150 g altes Brot, in Würfeln
2 Dosen weisse Bohnen (à ca. 240 g Abtropfgewicht), abgespült	2 EL Olivenöl
400 g gehackte Tomaten (Dose)	Salz und Pfeffer
1 Zwiebel, gewürfelt	1 TL getrockneter Thymian oder italienische Kräuter
	Etwas Olivenöl zum Servieren

So zubereitet:

Das Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen.

Die Zwiebeln, Rüebli und den Sellerie 5 Minuten andünsten.

Den Knoblauch kurz mitdünsten.

Die gehackten Tomaten, die Gemüsebouillon und die Kräuter hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Den Federkohl und die Bohnen dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln.

Das Brot unterrühren und nochmals 5–10 Minuten köcheln lassen, bis es weich wird und den Eintopf bindet.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Tipps:

Wer den Eintopf cremiger mag, kann einen Teil der Bohnen zerdrücken oder pürieren.

Und: Ribollita schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag oft noch besser.

Hinweis: Dieses Rezept stammt aus dem Newsletter von biopartner (leicht angepasst). Merci für diese Inspiration, die uns bereits beim Lesen Lust zu probieren gemacht hat!