

Geht es den Äpfeln an den Kragen?

Jetzt hat der April doch noch gemacht, was er will: Den einen Tag haben wir einen Kaffee in der warmen Frühlingssonne genossen, den anderen hat es die Winterstiefel gebraucht, um im Schneematsch trockene Füße zu behalten. Doch mit welchen «Winterschuhen» schützt man Apfelbäume in frostigen Nächten? Stephan Sägesser hat sich etwas einfallen lassen ...

Zwischen Schweinen und Kühen

Stephan Sägesser ist Knospe-Produzent in unserer Nachbargemeinde Gutenberg. Er führt eine breit abgestützte Landwirtschaft und hat neben Milchkühen, Schweinen und Getreide auch einen Anteil Obstbäume. Feine Birnen, Zwetschgen und Äpfel wachsen auf seinem Betrieb und immer von September bis Dezember packen wir Sägessers Äpfel in Ihr BioBouquet. Doch gerade die Äpfel hat es jetzt wortwörtlich kalt erwischt: Wunderschön standen sie in der Blüte, als nach Ostern zwei Nächte mit Frost angekündigt wurden.

Feuer in der Nacht

Wenn Frost vorausgesagt ist, ist «einfach abwarten» keine Option für Stephan Sägesser. Schliesslich steht die ganze Apfeleernte auf dem Spiel, wenn die zarten Blüten erfrieren. Was aber kann man tun? Der Landwirt hatte noch einen Stamm Tannenholz vom letzten Jahr auf dem Hof liegen. Viele Tütschis hat es daraus gegeben und Stephan Sägesser hat aus ihnen Finnenkerzen gemacht. In den beiden kalten Nächten hat er diese aufgestellt und angezündet, um der Kälte die Stirn zu bieten und seine Apfelbäume etwas zu schützen.

Jetzt ist Geduld gefragt

Aber haben die Finnenkerzen auch etwas gebracht? Im Moment schaut es zum Glück danach aus, als hätten die Blüten dem Frost trotzen können. Aber bis Stephan Sägesser den Schaden genauer abschätzen kann, wird es wohl noch 14 Tage dauern, meint er. In der Zwischenzeit drücken auch wir die Daumen, dass ein Grossteil der Blüten den Frost überstanden hat und wir uns auf eine reiche Ernte freuen dürfen.

Wie sieht es aktuell mit Äpfeln aus?

Noch aus einem anderen Grund bewegen Äpfel im Moment das BioBouquet. Denn so langsam gehen die Schweizer Vorräte aus der letzten Ernte zur Neige. Am Schluss bleiben meist die süsslichen Äpfel übrig, denn die säuerlichen sind grundsätzlich beliebter und entsprechend schneller verkauft. Dennoch können wir Ihnen noch einmal eine säuerliche Sorte liefern: den Boskop. Die Äpfel kommen aus Deutschland und teilweise aus Demeter-Anbau. Viele kennen ihn nur als Koch-Apfel – aber er hat auch Tafelobst-Qualitäten. Probieren Sie diese feine Frucht und lassen Sie uns wissen, wie der Boskop Ihnen schmeckt.

Wir wünschen auch Ihnen immer wieder eine Prise Erfindergeist in Ihrem Alltag. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Broccoli und Lauch.

Ein Gemüse-Pasta-Tag aus Ihrem BioBouquet:



Pasta mit frischem Spinat

Für 3-4 Portionen

Zutaten:

300 g Teigwaren	1 KL Tomatenpüree
1 Zwiebel	1 DL Bouillon
1 EL Olivenöl	1 DL Rahm
2 EL getrocknete Tomaten	Salz und Pfeffer
300 g Spinat	frisches Basilikum

So zubereitet:

Die Teigwaren in Salzwasser al dente kochen.

Die Zwiebel fein hacken und mit dem Olivenöl in einer Bratpfanne andünsten.

Die getrockneten Tomaten in Stücke schneiden und dazu geben.

Den Spinat waschen, abtropfen, in Streifen schneiden und unter die Zwiebeln und Tomaten mischen.

Das Tomatenpüree dazugeben und mit Bouillon und Rahm ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und frischem Basilikum abschmecken.



Pasta-Salat Caprese

Für 4 Portionen

Zutaten:

400 g Penne	<u>Für die Sauce:</u>
300 g Tomaten, klein geschnitten	2 EL weisser Balsamico-Essig
200 g Schweizer Mozzarella, gewürfelt	½ EL Zitronensaft
4 EL Pinienkerne, geröstet	2 EL Gemüsebouillon
100 g Sbrinz, gerieben	3-4 EL Rapsöl
frisches Basilikum, gehackt	1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Penne in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, kalt abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen.

Mit den restlichen Zutaten (linke Seite der Zutatenliste) mischen.

Für die Sauce: Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce zur Pasta geben und mischen.

Den Pasta-Salat kalt oder lauwarm servieren und geniessen.