

## Mit Venus und Mars den Tag beginnen

Vielleicht zwei oder drei Wochen ist es nun her, dass es morgens plötzlich dunkler war. Mit einem Mal brauchte man wieder Licht, wenn man im Badezimmer stand, es ging nicht mehr ohne. Da mischte sich ein wenig Wehmut in die morgendliche Routine. Und doch ist da gleichzeitig auch dieses Funkeln ...

### Tausche hellen Morgen ...

Die einen sind morgens gleich fit und munter, die anderen fragen sich regelmässig, ob dem Wecker wohl ein Fehler unterlaufen ist – ist er sich wirklich sicher, dass es jetzt schon Zeit ist? Da hilft es auch nicht weiter, wenn es draussen jeden Tag noch ein klein wenig dunkler ist und länger dunkel bleibt. Doch ... es ist ein Tauschgeschäft! Wir geben zwar den hellen Morgen – bekommen dafür jedoch einen wunderbaren Sternenhimmel!

### ... gegen funkelnde Sterne

Denn wer jetzt – mehr oder weniger schwungvoll – aus den Federn steigt und aus dem Fenster späht, oder vielleicht auf den Balkon oder in den Garten geht, und den Blick zum Himmel richtet, der- und diejenige darf sich über ein besonderes Geschenk freuen: Am Morgenhimmel strahlen Mars und Venus um die Wette. Schön, wie die beiden da so stehen! Und auch sie sind immer im Wandel. Vielleicht beobachten Sie das auch?

### Knackige Frische gibt's immer

Auch für diejenigen, die eher abends unterwegs sind, gibt es am Septemberhimmel etwas zu entdecken: Jupiter und Saturn

leuchten dort im Moment. Und wer sich weniger «himmlischen Genüssen» als kulinarischen Freuden hingezogen fühlt, darf sich auch in dieser Woche auf die knackige Frische aus dem BioBouquet verlassen. Ganz besonders freuen wir uns, dass es nun wieder frischen Moscht gibt aus Gutenberg.

### Freude über Sägersers Bio-Moscht

In diesem Jahr hat Stefan Sägerser allen Moscht für uns geklärt und gefiltert. Das heisst, dieser ist nicht naturtrüb, sondern klar. Die Äpfel für den Moscht stammen von den Hochstammbäumen der Familie und für den «Lieblingsschmack» werden jeweils noch 10-15% Birnen zu den Äpfeln gegeben. Den Moscht gibt es jetzt in unserem E-Shop.

### Ab Freitag im E-Shop bestellen

Unser E-Shop ist jeweils von Freitagmittag bis Montagmorgen um 7 Uhr geöffnet. Mit Ihrem Login können Sie sich dort vom feinen Moscht bestellen. Es gibt den Moscht in 5-Liter Bag-in-Boxen. Geschlossen sind diese ein Jahr haltbar. Wenn man sie einmal angezapft hat, halten sie auch ohne Kühlung gut einen Monat. Naja, vorausgesetzt natürlich, dass man ihn nicht vorher trinkt – haben Sie schon probiert?

**Wir wünschen Ihnen eine freudvolle Septemberwoche und viele genussreiche Momente!**

**Fürs BioBouquet Team,  
Gerhard Bühler**

### Login für den E-Shop:

Kundennummer (Benutzername) und PLZ (Passwort; sofern nicht geändert).

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Fenchel, Buschbohnen, Schnittmangold oder Federkohl.

### Hausgemachte Frische aus Ihrem BioBouquet:



### Spaghetti mit eigenem Rucola-Pesto für 4 Personen

#### Zutaten:

##### Rucola-Pesto zum Selbermachen:

100 g Rucola  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
½ TL Salz  
3 EL geriebener Parmesan

1 unbehandelte Zitrone  
1.5 dl Olivenöl

##### Spaghetti:

500 g Spaghetti  
etwas Salz fürs Kochwasser

#### So zubereitet:

Den Rucola waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

Den Knoblauch schälen und pressen.

Die Pinienkerne rösten.

Rucola, Knoblauch und Pinienkerne vermengen und hacken oder pürieren.

Salz und Parmesan dazugeben.

Ein wenig Abrieb der Zitrone begeben.

Das Olivenöl unter Rühren nach und nach dazugeben.

Die Spaghetti nach Anleitung kochen und mit dem Pesto mischen.

Wir wünschen en Guete!