

## Ob es wohl wieder neue «Mieter» gibt?

Moment, war das nicht ein Turmfalke? Tatsächlich: Zweimal durften wir in den letzten Tagen einen dieser ziegelroten Vögel mit dem getupften Gefieder beobachten. Der eine hatte gerade eine Maus gefangen ...

### Ein Jäger mit besonderer Strategie

Bekannt ist der Turmfalke für seinen «Rüttelflug»: Wenn er auf der Jagd ist, stellt er sich mitten im Flug plötzlich gegen den Wind und verharrt an der gleichen Stelle, um nach Mäusen Ausschau zu halten. Hat er eine im Blick, macht er sich schwer, stürzt zu Boden und packt zu. So hatte auch unser «Kandidat» seine Beute gemacht.

### Landeplatz «Schleiereulenkasten»?

Nun sind wir gespannt, ob wir die Turmfalken wieder einmal sehen – und, ob es ein Paar geben wird. Im letzten Jahr hatte sich ein Turmfalken-Paar unseren Schleiereulenkasten als Nistplatz ausgesucht und dort ein Junges grossgezogen. Mal schauen, ob wir auch in diesem Jahr wieder eine Turmfalkenfamilie als «Mieter» haben werden. Es würde uns freuen!

### Der Rosenkohl ist ausgesät

Auch wenn das Wetter im Moment dem April alle Ehre macht und nur beständig ist, dass es ändert, gehen bei uns die «Frühlingsarbeiten» voran: In der letzten Woche haben wir den Rosenkohl ausgesät. Das ist immer etwas Spezielles, denn der Rosenkohl hat eine besonders lange Kulturzeit. Während jetzt der Jahrgang 2021 keimt und gedeiht, steht, oder liegt, muss man wohl sagen, auf dem Feld noch derjenige vom 2020. Vom Frost und vom Winter gezeichnet, warten die Überreste der

«Rosenkohl-Bäumli» darauf, dass wir sie in den Boden einschaffen. So ist der Rosenkohl ein ganzjähriger Begleiter.

### Feines Bio-Hühnerfleisch geniessen

All diejenigen unter Ihnen, die Fleisch essen, machen wir gerne auf ein tolles Angebot aufmerksam: Zürchers aus Rüedisbach bieten wieder feines Bio-Hühnerfleisch an, welches man vorbestellen und direkt bei ihnen auf dem Hof abholen kann. Es ist nämlich so, dass Zürchers ihre ausgedienten Legehennen keinesfalls in z.B. eine Biogasanlage geben möchten. Stattdessen haben sie – ganz in ihrer Nähe, auch im Emmental – einen Bio-Metzger ausfindig gemacht, der ihre Hennen schlachtet und das Fleisch verarbeitet.

### Alles Gute für die nächste Generation

BioBouquet Kundinnen und Kunden hatten schon mehrmals die Möglichkeit, von diesem feinen Fleisch zu beziehen. Alle Infos finden Sie auf dem Bestellzettel, den wir Ihnen beigelegt haben. Dort lesen Sie auch, dass Zürchers ihren Betrieb in jüngere Hände übergeben: Wir danken Helen und Anton Zürcher für die langjährige Zusammenarbeit und freuen uns, diese mit Martina und Armin Gisler fortzuführen. Alles Gute für den Start in diesen neuen Abschnitt wünschen wir euch! Und Ihnen wünschen wir im Mai einen vergnüglichen Ausflug ins Emmental ...

... und jetzt eine gute, gesunde April-Woche mit allzeit warmen und trockenen Füßen!  
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



## Rüebli trifft Fenchel: Ofengemüse

Für 4 Portionen

### Zutaten:

4 Rüebli	Olivenöl
2 Fenchel	Ggf. etwas Zitronensaft oder -abrieb
Salz, Pfeffer	

### So zubereitet:

Den Ofen auf 200°C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180°C) vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit ½ TL Öl einfetten.

Die Rüebli und den Fenchel rüsten. Beides in dünne Scheiben schneiden.

Das Gemüse flach in die Form schichten und mit dem restlichen Öl bepinseln.

Ca. 15-20 Minuten im Ofen rösten, dabei ein- bis zweimal umrühren, bis das Gemüse goldbraun geröstet ist.

Mit Salz, Pfeffer und je nach Gusto mit Zitronensaft oder -abrieb verfeinern.



## Lauch-Speck-Wähe

für 8 Stücke / Blech mit 28 cm Durchmesser

### Zutaten:

#### Teig:

250 g Mehl  
1 TL Salz  
100 g Butter, kalt, in Stückchen  
1 dl Wasser  
1 EL Essig nach Belieben

Alternative: 1 gekaufter Kuchenteig

#### Belag:

100 g Speckwürfel  
200 g Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten  
300 g rezenter Gruyère AOP, an der Röstiraffel geraffelt  
2 Eier, verquirlt  
2,5 dl Milch  
1,8 dl Saucenhalbrahm  
Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

### So zubereitet:

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.

Das Mehl mit Salz vermischen und Butterstücke begeben.

Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.

Eine Mulde formen, Wasser und Essig hineingiessen.

Mit der Teigkarte zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Den Teig rund formen, flach drücken und zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Dann den Teig auf wenig Mehl auswallen.

Den Teig auf das bebutterte Blech legen und den Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C).

#### Belag:

Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten. Lauch rüsten, dazugeben und 2 Minuten mitdämpfen. Restliche Zutaten vermischen. Speckwürfel und Lauch darunterziehen.

Den Belag auf den Teigboden verteilen.

Die Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen.