

Ein Thunstetter Wintermärchen

Es ist noch gar nicht lange her, dass es richtig kräftig geschneit hat. Auch bei uns in Thunstetten sind vor bald zwei Wochen unzählige Flocken gefallen. Gemeinsam haben sie ein Wintermärchen à la Kreidolf geschaffen ...

Entdecken, staunen und geniessen

Ist Ihnen Ernst Kreidolf ein Begriff? Die einen kennen vielleicht das Blumen-Märchen des Künstlers, der 1863 in Bern geboren wurde. Die anderen haben womöglich sein Wintermärchen vorgelesen (oder vorgelesen bekommen) und die wunderschönen, fantasievollen Zeichnungen in diesem Kinderbuch bewundert. Ein Bild ist uns besonders geblieben: Drei Zwerge stiefeln durch eine tief verschneite Landwirtschaft. Moment, sind das wirklich Bäume und Sträucher auf dem Bild? Oder doch eher Krokodile und Schafe? Ausgerechnet unser Federkohl hat uns unlängst an diese Szene erinnert ...

Was steckt unter den weissen «Mützen»?

Der Federkohl, der auf unserem Land steht und uns durch den Winter begleitet, wurde neulich, als es so fest schneite, dick eingepackt. Er war teils kaum mehr als Federkohl zu erkennen, so viel Schnee hatte sich über ihn gelegt! Hm, wenn man so am Rand des Feldes stand und den Blick schweifen liess ... Ist das wirklich Federkohl? Oder sind es doch eher Zwergenhöhlen? Vielleicht sogar gemütlich zusammengerollt schlafende Eisbärkinder? Das winterliche Feld hat unsere Fantasie wachgekitzelt.

Der Schnee macht Spuren sichtbar

In dieser schönen Schneezeit, die wir hatten, haben wir einige Fotos gemacht und Sie Ihnen jetzt auf unsere Website gestellt. Vielleicht haben Sie Lust, dort vorbeizuschauen und sich selbst inspirieren zu lassen? Sie sehen dort auch, dass der Dachs bei uns am Werk war. Sicherlich ist er auch im Sommer unterwegs, aber erst der Schnee macht seine Spuren für uns sichtbar. Der Dachs war bei uns Eicheln suchen und unsere Eiche, die an diesem Tag in der Wintersonne stand, ist eine geschätzte Lieferantin.

Ein Landeplatz für den Mäusebussard

Auch Mäusebussarde sind immer wieder gerne bei uns zu Gast. Damit sie einen guten Landeplatz und Hochsitz haben – und unsere beiden jungen Schwarzerlen möglichst verschonen – hat Lara zwei Mäusebussardstangen gebaut und aufgestellt. Von dort aus haben die Vögel einen guten Überblick. Mittlerweile ist ja all der schöne Schnee geschmolzen. Mal schauen, ob es zu den Weihnachtstagen oder zu Beginn des neuen Jahres nochmals welchen gibt. Allen vorfreudigen Tierspurensucherinnen und -suchern sowie natürlich den Wintersportlerinnen und -sportlern drücken wir besonders fest die Daumen!

Immer mal wieder einen fantasievoll-inspirierenden Moment, der Sie kurz innehalten lässt, wünschen wir Ihnen in diesen oft trubeligen Vorweihnachtstagen!

**Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler
und Ihrem BioBouquet Team**

Zwei Rezeptideen aus Ihrem BioBouquet:



Broccoli-Quiche mit Lachs

Für 4 Portionen

Zutaten:

Belag:

350 g Broccoli, in Röschen
250 g Bio-Lachsfilets ohne Haut, in ca. 1 cm breiten Streifen

Boden:

1 rund ausgewallter Kuchenteig
50 g geriebener Sbrinz

Guss:

2 Eier, verklopft
1 dl Weisswein
2 dl Vollrahm
wenig Muskat
½ TL Salz
wenig Pfeffer
2 EL Dill, fein geschnitten
30 g geriebener Sbrinz

So zubereitet:

Den Teig mitsamt dem Backpapier in ein Wähenblech (ca. 28 cm ø) legen, dicht einstecken, den Sbrinz auf dem Teig verteilen.

Den Broccoli in Salzwasser ca. 3 Min. kochen, abtropfen, kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocknen.

Den Broccoli und den Lachs auf dem Teigboden verteilen.

Eier mit Wein und Rahm verrühren, würzen, Dill darunterrühren.

Diesen Guss über den Belag giessen und Reibkäse darüberstreuen.

Dann ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen.

Die Quiche lauwarm servieren.



Risotto mit Kohlrabi und Rüeblli

Für 4 Personen

Zutaten:

300 g Rüeblli, gerüstet, in 2-3 mm dicke Scheiben geschnitten
1-2 Kohlrabi, gerüstet, in 3x3 mm grosse Würfel geschnitten
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
etwas Butter zum Dämpfen
350 g Risottoreis

1 dl Weisswein oder Bouillon
7-8 dl heisse Bouillon
0,5 dl Rahm
wenig Salz
Pfeffer
50 g geriebenen Käse
1-2 EL Petersilie, fein gehackt
etwas Thymian, getrocknet

So zubereitet:

Die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter andämpfen.

Den Reis beifügen und unter ständigem Rühren dünsten.

Das Gemüse dazugeben, mitdünsten. Mit Weisswein oder Bouillon ablöschen.

Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen

Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten kochen. Rahm beifügen, würzen.

Risotto auf Tellern anrichten, mit Käse und Petersilie bestreut servieren. En Guete!