

Hochstammbäume aus Urgrossvaters Zeiten

In Werthenstein im Entlebuch lebt die Familie Renggli. Rengglis halten auf ihrem Bio-Betrieb Kühe und liefern uns seit Jahren im Frühjahr den feinen Bärlauch, der bei ihnen wächst. Zudem haben sie im Ganzen 73 Hochstammbäume ...

Von Generation zu Generation

Seit rund zwei Jahren führen Stephan und Nadia Renggli den Betrieb, den sie von Stephans Eltern übernommen haben. Für die beiden ist es ein Nebenerwerb, sie sind auch noch in der Arbeitsagogik bzw. im kaufmännischen Bereich tätig. Dazu haben sie Sohn Noa, der aktuell zwar noch sehr kleine Gummistiefel trägt, aber natürlich immer vorne mit dabei ist, bei allem, was so ansteht auf dem Hof. Derzeitig sind Rengglis mit der Apfelernte und dem Moschten beschäftigt.

Das war ein Schock

Weil das eine Menge Arbeit ist, sind alle froh über die Unterstützung von Stephans Eltern. Walter und Klara Renggli hatten den Hof ihr Leben lang geführt – da sagt man nicht nein, wenn Not am Mann ist. Doch im Februar wurde Walter jäh ausgebremst: Als er einen Schaden am Dach inspizierte, den ein Sturm verursacht hatte, stürzte er durchs Heuloch und verletzte sich schwer. Das war ein Schock! Und wir teilen die Erleichterung, dass es ihm heute wieder gut geht. Die eine Schulter, so hörten wir, mag zwar noch nicht wieder ganz richtig.

Aber beim Moschten ist Walter sicher dabei. Wir wünschen weiterhin gute Genesung und Geduld auf diesem langen Weg!

Feiner Bio-Moscht von Hochstammbäumen

Und wie war das nun mit den Hochstammbäumen aus Urgrossvaters Zeiten? Ja, richtig, einige der Bäume auf Rengglis Betrieb sind tatsächlich mehr als 100 Jahre alt. Stephans Urgrossvater hat sie damals gepflanzt. Diese ganz alten Bäume sind Birnen. Daneben gibt es auch Zwetschgen, Kirschen und Äpfel. Letztere machen den Grossteil aus: Von den 73 Hochstammbäumen, sind 40 Apfelbäume. Und diese liefern die Grundlage für den feinen Bio-Moscht.

3-Liter-Beutel im E-Shop erhältlich

Rengglis liefern ihren Bio-Moscht in praktischen 3-Liter-Beuteln. Wenn Sie Lust auf den feinen Herbstgenuss haben – der E-Shop steht Ihnen jeweils von Freitagmittag bis Montagmorgen um 7 Uhr offen. Dort können Sie sich den Moscht bestellen. Die Angaben zum Login haben wir Ihnen unten auf der Seite auch gleich nochmals zusammengestellt.

**Eine frohe und «Elan-reiche» Oktoberwoche wünschen wir Ihnen!
Herzlich aus Thunsetten,
Gerhard Bühler fürs BioBouquet Team**

Login für den E-Shop: Kundennummer (Benutzername) / PLZ (Passwort; sofern nicht geändert).

P.S.: Rengglis haben jüngst 20 neue Bäume gepflanzt – auch für die nächsten 100 Jahre ist damit bereits mitgedacht. Auf unserer Website können Sie Rengglis über die Schultern schauen!

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Rüebli, Rotkabis und Fenchel.

Freude über den Herbstgoût – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Kürbissuppe mit knusprigem Salbei Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Kürbis in Stücken	Salz, Pfeffer
1 EL Butter	1 EL Bratbutter
2 Schalotten, in Stücken	2 EL Kürbiskerne
1 Knoblauchzehe, in Scheibchen	12 Salbeiblätter
5 dl Gemüsebouillon	1 EL Kürbiskernöl
2 dl Vollrahm	

So zubereitet:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, klein schneiden und andämpfen.

Kürbis rüsten (siehe unten), in Stücke schneiden und ca. 5 Min. mitdämpfen.

Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, die Hälfte des Rahms dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die zweite Hälfte des Rahms aufschlagen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kürbiskerne und Salbei knusprig braten. Suppe anrichten, mit Rahm, Kürbiskernen und Salbei garnieren, Öl darüber träufeln.

Noch ein Tipp zum Kürbis:

Unser Kürbis «Oranger Knirps» hat eine Schale, die beim Kochen weich wird und zerfällt. Man muss ihn also nicht schälen, sondern höchstens verkorkte (hellbraune) Stellen ausschneiden und die Kerne herausnehmen.

In Würfel oder Scheiben geschnitten lässt der Kürbis sich einfach kochen, dünsten oder im Ofen garen und mit anderen Gemüsen kombinieren. Als Beilage macht er sich wunderbar zu Fleisch und Wild und natürlich auch zu vegetarischen Varianten.