

Wir begrüßen «Vitabella»

Das Auge isst mit, sagt man, und das ist sicherlich wahr. Doch sind es – neben Gaumen und Nase natürlich – nicht auch die Ohren? Nur schon der Name einer Sorte kann einem ein Lächeln ins Gesicht zaubern ... hallo, Vitabella!

Direkt aus unserer Nachbarschaft

Vitabella tönt italienisch und erinnert an den Süden. Sie kommt aber aus Thunstetten. Ivan Niederhäuser bewirtschaftet hier «seit kurzem» (Achtung, das ist «Landwirt-Zeitrechnung», es sind schon drei Jahre) den Rosenhof. Er gehört somit zum Bio-Landwirte-Nachwuchs und hat den Betrieb erfolgreich auf Knospe umgestellt. Wir gratulieren herzlich und freuen uns sehr – auch über Ivans Ernte! Aber wer oder was ist nun diese wohlklingende Vitabella? Denken Sie zum Beispiel an feine «Gschwellti» oder Kartoffelsalat! Richtig, Vitabella, das sind festkochende Kartoffeln.

Regen auf den letzten Metern

Bereits zum dritten Mal steuert Ivan jetzt seine festkochenden Kartoffeln zum BioBouquet bei. Und wie war das Kartoffeljahr 2025 bei ihm? Er konnte frühzeitig setzen, erzählte er uns. Auch mit der Krautfäule gab es kaum Probleme, es war eine gute Saison. Doch kurz vor der Ernte wurde es dann noch einmal spannend. Das Kraut der Kartoffeln war schon weg (es wird abgeschlagen, bevor geerntet wird) und dann kam starker Regen. Das viele Wasser schwemmte teils Erde weg und legte dadurch die eine oder andere Kartoffel frei. Dadurch bekamen diese zum Teil grüne Stellen und mussten aussortiert werden.

Am besten kühl und dunkel lagern

Insgesamt ist die Ernte aber gut – und vor allem richtig fein! Wir freuen uns, Ihnen Ivans Knospe-Kartoffeln jetzt in der bewährten 3-Kilo-Tragetasche liefern zu dürfen. Die Kartoffeln sind ungewaschen und man kann sie länger behalten als die Gewaschenen im Netz. Wichtig ist, sie kühl und dunkel zu lagern. Geniessen lässt sich die Ernte in vielfältigen Formen. Die festkochende Sorte Vitabella ist ideal für wunderbare Kartoffelsalate, «Gschwellti» oder zum Beispiel auch Brat- und Salzkartoffeln. Frischen Demeter-Peterli gibt's auch dazu ...

Auch bei uns geht's rund

In der letzten Woche haben wir mit der Peterli-Ernte in unserem Gewächshaus begonnen. Dieser Peterli ist sozusagen «Ausgabe 2». Die Ausgabe 1 stand unter dem Regendach und wurde von den Mäusen heimgesucht, welche die Wurzeln vom Peterli einfach zum Fressen gernhaben. Zum Glück sind die Mäuse im Gewächshaus viel seltener. Ausserdem haben wir die Winterkresse ausgesät, welche uns durch die nächsten Monate begleiten wird. Zwei Beete und insgesamt 4'680 Pflanzen sollten das – wenn alles gutgeht – werden. Es ist bereits die zweitletzte Aussaat des Jahres. Der «Letzte im Bunde» wird der Portulak sein.

Viel Wohlklingendes, Nährendes und Gfröits wünschen wir Ihnen in dieser Woche!

Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Nochmals Sommergefühle auf dem Teller:



Schnelle Zucchini-Pfanne

Für 2 Portionen

Zutaten:

2 Zucchini
½ bis 1 Bund frische Kräuter
30 g Pinienkerne

1 EL Olivenöl
knapp 1 TL Salz
etwas Pfeffer

So zubereitet:

Die Zucchini rüsten und in ca. 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Kräuter waschen, abtropfen und grob schneiden.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen.

Die Zucchini unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. anbraten.

Dann die restlichen Zutaten begeben und ca. 5 Min. fertig dünsten.

Tipp:

Diese schnelle Zucchini-Pfanne ist eine feine Beilage für Fleisch, Fisch oder vegetarische oder vegane Varianten.

Hinweis: Dieses Rezept stammt von Fooby.ch (etwas angepasst).

Noch ein PS:

Und der Peterli? Einfach Hüttenkäse mit dem Stabmixer pürieren, gehackten Peterli dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen ... und auf eine Scheibe Lieblingsbrot schmieren. Oder Gemüsestängel hineindippen. Mmmmmhhh ...