

Der Ferne Osten zu Gast beim Biobouquet

Zwischen ernten, packen, planen und ausliefern hielt die vorletzte Woche eine besondere Begegnung bereit: Eine Gruppe Japanerinnen besuchte das BioBouquet. Die Frauen machten eine Reise durch die Schweiz, um mehr über die biologische Landwirtschaft zu erfahren ...

Gerne öffnen wir die Türen

Der Kontakt war bei unseren Tagen der offenen Tür im Sommer entstanden: Sakura Kunzer, eine Japanerin, welche in der Schweiz lebt, war unter den Neugierigen, die damals unseren Betrieb besichtigten. Ob sie noch einmal mit ihrer Studienreisegruppe vorbeikommen könne? Natürlich, gerne, wir haben Freude an Austausch und Begegnung.

Mit der Dolmetscherin raus aufs Feld

Vor rund zwei Wochen war es dann soweit: Ein grosser Car fuhr auf den Betrieb und knapp zwanzig Frauen stiegen aus. Sie alle sind in ihrer Heimat mit der biologischen Landwirtschaft verbunden, ob in der Beratung, einer Lehrtätigkeit oder in der praktischen Landwirtschaft. Die biologische Landwirtschaft steckt in Japan noch in den Kinderschuhen, doch ihr Potenzial ist riesig und unsere Gäste waren beim gemeinsamen Flurgang wirklich sehr interessiert. Eifrig haben sie Notizen gemacht und mit dem Natel gefilmt – während Sakura Kunzer übersetzt hat. Machen Sie sich doch auf unserer Website ein Bild von der Gruppe.

Den Spinat mit Wurzeln essen

Sicherlich gibt es viele Unterschiede zwischen den Kulturen. Im Gespräch hat sich zum

Beispiel herausgestellt, dass man in Japan den Spinat mit samt den Wurzeln isst – während Schweizerinnen und Schweizer gewohnt sind, nur die Blätter zu verzehren. Da waren Gäste und Gastgeber gleichermassen überrascht. In Erinnerung wird auch der Abschied von der Gruppe bleiben: Mit einem Lächeln und ganz ruhig und ohne jede Aufruhr haben die Frauen sich verabschiedet. Nur ein Säuseln war zu hören, eine Art Zischlaut, den die Frauen gemeinsam machten. So endete dieser eindrückliche Besuch.

Draussen geht die Ernte bald zu Ende ...

Wer in diesen Tagen einen Waldspaziergang macht, kann bereits durchs bunte Laub rascheln. Kein Zweifel, der Herbst hat Einzug gehalten. Auch auf dem Feld spüren wir das, denn dort neigt sich die Ernte dem Ende zu.

... und drinnen beginnt eine neue Saison

Unter dem Regendach und im Gewächshaus hingegen beginnt jetzt eine neue Saison. Gerade haben wir den dritten Satz Nüssler gepflanzt, über den Sie sich bald freuen dürfen. Auch Winterkresse, Hirschhornwegerich, Portulak und Rucola werden wir den ganzen Winter hindurch ernten. Schön, dass es auf diese Weise auch in der kalten Jahreszeit frisch Geerntetes gibt.

Geniessen Sie die bunten Herbsttage! Herzliche Grüsse,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Spinat oder Blumenkohl.

Herbstliche Klassiker aus Ihrem BioBouquet:



Kürbissuppe mit knusprigem Salbei Für 4 Portionen

Zutaten:

1 EL Butter	Salz, Pfeffer
2 Schalotten, in Stücken	1 EL Bratbutter
1 Knoblauchzehe, in Scheibchen	2 EL Kürbiskerne
500 g Kürbis in Stücken (ergibt ca. 450 g)	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 schälen, Kerne entfernen, 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.



Kürbis-Kartoffel-Stampf Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	1.2 dl Milch
500 g Kürbis	30 g Butter (kalt)
	Muskat, Salz und Pfeffer

So zubereitet:

Die Kartoffeln schälen, abspülen und würfeln. In eine grosse Pfanne geben und mit Wasser auffüllen, so dass sie knapp bedeckt sind.

Kartoffeln salzen und zugedeckt in 15-20 Minuten garkochen.

Den Kürbis schälen und entkernen. Das Kürbisfleisch in etwa 2 cm grosse Stücke schneiden und nach 10 Minuten zu den Kartoffeln geben.

Zusammen mit den Kartoffeln garkochen.

Die Milch erhitzen. Kartoffeln und Kürbis abgiessen, die heisse Milch dazu giessen und alles mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen.

Die Butter in kleinen Würfeln mit einem Schwingbesen unterrühren.

Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.