

Wenn die Jungen übernehmen

Eine Landwirtschaft an die nächste Generation zu übergeben, ist oft kein leichtes Unterfangen. Umso schöner ist es, wenn der Wechsel gut gelingt – und das erste Jahr dann noch so rund läuft, wie jetzt bei Lukas, dem Sohn von Heinz Koloska ...

Ein langjähriger Partnerbetrieb

Heinz Koloska und seine Familie gehören zu denjenigen, die bereits seit langem knackige Frische zum BioBouquet beisteuern – und das mit beeindruckender Demeter-Tradition! Schon vor beinahe 100 Jahren hatten Heinz' Grosseltern damit begonnen, nach den Grundsätzen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft zu wirtschaften. Jetzt ist wieder eine nächste Generation am Werk: Heinz' Sohn Lukas führt den Betrieb im Kanton Solothurn in die Zukunft. Zu Beginn des Jahres hatte Lukas den Hof von seinen Eltern übernommen. Wie ist es ihm seither ergangen?

Zimmermann, Papi – und Landwirt

Dass Lukas Landwirt werden würde, stand nicht von Anfang an fest. Zunächst hat er Zimmermann gelernt, eine Familie gegründet – und sich erst dann für den Landwirtschaftsbetrieb entschieden. Gemeinsam mit seinen zwei Kindern und seinen Mitarbeitenden wirtschaftet er dort. Heinz Koloska, so hört man sagen, packt auch noch mit an, wenn es zusätzliche Hände braucht. Denn bei Lukas Koloska ist – wie bei seinen Eltern auch – einiges los. Der Hof ist Heimat für Kühe, die zur Aufzucht dort leben, und Rösser, die z. B. im therapeutischen Reiten eingesetzt werden. Aktuell baut Lukas noch Wohnungen aus – und dann wäre da natürlich das Gemüse ...

Das erste Jahr lief rund

Lukas blickt mit Freude und Dankbarkeit auf sein erstes «Anbaujahr» zurück: Da hat so vieles einfach gut zusammengepasst. Zum Beispiel beim Dreschen: Es hiess es gäbe Regen – doch der Wolkenbruch folgte erst genau in dem Moment, als Lukas nach getaner Arbeit mit dem grossen Anhänger voller frisch gedroschenem Getreide in den Schopf fuhr. Alles blieb trocken. Was für ein grosses Glück! Wir freuen uns, dass Lukas unsere Zusammenarbeit fortführt und uns für Ihre grünen Kisten mit Pastinaken, Pfälzer, Rüebli und roten Randen beliefert – in bester Demeter-Qualität. Lukas wünschen wir weiterhin viel Erfolg – und Ihnen viel Genuss.

Willkommen, liebe Herbstsalate!

In dieser Woche wechseln wir auf die Herbstsalate und heissen den Nüsslisalat und den Zuckerhut ganz herzlich willkommen! Damit löst der Herbst auch in Sachen «Salat» den Sommer ab und die Zeit von Batavia sowie Kopfsalat geht zu Ende. Ausserdem feiert unser Portulak seine 2025er-Premiere. Er ist noch so ein herbstliches Highlight. Wir wünschen Ihnen viel Freude an der knackig-frischen Vielfalt, welche der November für Sie im Gepäck hat, und natürlich an Ihrem BioBouquet! Schön, dass Sie dabei sind!

Kommen Sie gesund und munter durch die Woche – allenfalls mit Gummistiefeln!

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



Spaghetti mit Poulet-Kürbis-Sauce Für 4 Portionen

Zutaten:

Sauce:

400 g Butternuss, gerüstet, klein gewürfelt
600 g Pouletgeschnetzeltes (resp. eine vegetarische/vegane Variante)
Bratbutter oder Bratcrème
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
1 dl Weisswein oder (Hühner)bouillon
ca. 2 dl (Hühner)bouillon

1,5 dl Saucenhalbrahm
2 EL Thymianblättchen

Pasta:

400-500 g Spaghetti
2 EL Thymianblättchen
etwas Butter
Pfeffer

Garnitur:

Ggf. etwas geriebenen Käse zum Garnieren

So zubereitet:

Sauce:

Poulet (bzw. Variante) portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen und herausnehmen.

Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen.

Kürbis mitdämpfen, mit Wein oder/und Bouillon ablöschen, knapp weichkochen.

Rahm und 2 EL Thymian beifügen, sämig einkochen, würzen.

Pasta:

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Dann abgiessen, mit Butter, 2 EL Thymianblättchen und Pfeffer mischen.

Garnieren und servieren:

Spaghetti in vorgewärmte Schalen geben, Sauce darüber verteilen, garnieren – und je nach Gusto mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Zur «Schale-Frage»:

Mit Schale oder ohne? Lassen Sie über diese Frage doch Ihren Gaumen entscheiden. Der Butternuss-Kürbis kann auch mit Schale gegessen werden, jedoch zerfällt seine Schale nicht so sehr, wie z.B. diejenige des Orangen Knirpses. Vielleicht machen Sie in dieser Woche Ihren persönlichen Test und probieren einmal aus?