

## Wenn Blaues wirkt wie ein Magnet

Mmmh, Heidelbeeren, Brombeeren, Zwetschgen oder blaue Trauben ... läuft Ihnen da auch das Wasser im Mund zusammen? Allerdings stehen nicht nur wir Menschen auf «Blaues» aus dem Garten. Das wissen auch Martis nur zu gut ...

### Barbara Marti hat angerufen

Nehmen wir es gleich vorweg – es gibt gute Nachrichten: Die beliebten Bio-Trauben von Martis sind wieder da! Seit vielen Jahren beliefern uns Barbara und Elmar Marti vom Pausenhof in Willisau mit ihrer feinen Ernte und bereichern auf diese Weise Ihr BioBouquet. Doch wie alles Gemüse oder Salate und eben auch Früchte allgemein sind Trauben keine «Selbstläufer». Im Gegenteil, sie sind einfach sehr beliebt, auch bei den Kirschessigfliegen. Aber fangen wir von vorne an.

### Keine nächtlichen Feuer in diesem Jahr

Das Traubenjahr hat in Willisau gut begonnen, erzählt Barbara am Telefon. Keine «Füürli-mach-Aktionen» in der Nacht und kein Zittern wegen des Frosts in diesem Jahr. Das Frühjahr war warm genug für die Reben – das war sehr gut, damit war eine wichtige Etappe geschafft. Auch später lief auf Martis Rebberg alles prächtig, geradezu perfekt. Das ist umso schöner, weil Martis Traubenernte im letzten Jahr so gut wie ganz ausgefallen war und sie keine Trauben liefern konnten. Doch auf den letzten Metern tauchte dann noch eine alte Bekannte auf. Genau, die Kirschessigfliege höchstpersönlich.

### Erntefrisch und einfach fein

Dieses kleine Tierchen steht eindeutig auf die Farbe Blau. Es macht jeweils eine Tour von Frühling bis Herbst und startet bei den Heidelbeeren gefolgt von den Kirschen (noch ein wenig etwas Rotes), Brombeeren und Zwetschgen und die Population wächst dabei. Zum Schluss landen die Kirschessigfliegen bei den blauen Trauben. Zum Glück nahmen die Fliegen in diesem Jahr nicht Überhand. Martis und ihr Team haben angestochene Trauben flink aussortiert. Jetzt dürfen Sie die Willisauer Bio-Ernte geniessen.

### Auch die grüne Fülle darf begeistern

Für alle Liebhaberinnen und Liebhaber von kräftig-grünen Highlights gibt es auch noch gute Nachrichten: Es gibt wieder Rucola aus eigenem Anbau. Der Salat, den wir in den Betriebsferien ausgesät hatten, ist jetzt parat und macht sich wunderbar als Pesto, auf der Pizza oder der Pasta und natürlich in der Salatschüssel. Zum Beispiel mit Baumnüssen und allenfalls Speck, kombiniert mit einer feinen Sauce (Kräuteressig, Öl, Crème fraîche, Salz, Pfeffer). Hätten Sie Lust darauf? Auch eigener Eichblattsalat, Schnittlauch und Schnittmangold laden zum Geniessen ein.

**Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und immer wieder kleine Genussmomente!**

**Herzliche Grüsse aus Thunstetten,  
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Frisch, fein und direkt aus Ihrem BioBouquet:



**Schnittmangold-Pasta mit Kräutersauce**  
Für 2 Personen

**Zutaten:**

400 g Schnittmangold

250 g Pappardelle (Bandnudeln)

½ Bund Schnittlauch

150 g Frischkäse mit Kräutern

etwas mehr als 1 dl Halbrahm

10 g Butter

Salz und Pfeffer

**So zubereitet:**

Den Schnittmangold rüsten und in dünne Streifen schneiden.

Die Pasta in Salzwasser fast bissfest kochen.

Den Schnittmangold ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit zur Pasta geben und mitkochen.

Dann abgiessen, gut abtropfen lassen und zurück in die Pfanne geben.

Butter in Flocken daruntermischen.

Sauce:

Den Frischkäse zusammen mit dem Rahm erwärmen und glattrühren.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schnittlauch fein schneiden.

Die Hälfte des Schnittlauchs dazugeben.

Die Schnittmangold-Pasta mit der Sauce und dem restlichen Schnittlauch anrichten.

Nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.