

Ein Anruf, der Genuss verspricht

Es gibt diese Telefongespräche, welche fest in eine Jahreszeit gehören. Ein wenig wie alljährliche Weihnachtsgrüsse – doch mit viel mehr knackiger Frische und Sommergefühlen verbunden. Jetzt hat wieder Stefan Sägesser angerufen ...

Wie schön, es geht wieder los

Bereits wenn das Telefon läutet, ist die Vorfreude gross – und ein wenig Spannung ist auch dabei. Wie wird die Ernte in diesem Jahr gewesen sein? Stefan Sägesser bewirtschaftet mit seiner Familie in unserem Nachbardorf Gutenberg einen Knospe-Betrieb. Milchkühe leben bei ihnen, Schweine gibt es, Getreide bauen sie an und Früchte. Da kommen wir der Sache auch schon näher ... richtig, es geht um die Äpfel und Birnen! Auch in diesem Jahr dürfen Sie sich an Sägessers Ernte erfreuen.

Von der Knospe bis zur Ernte

Wie lief das Apfel- und Birnenjahr bei Sägessers? Der Frühling, so erzählte uns Stefan, war schön, und es gab zum Glück keinen Frost, welcher der Blüte hätte gefährlich werden können. Zweimal hat es gehagelt, doch Sägessers Früchte hat es nicht so schlimm erwischt. Einige Früchte haben sie noch am Baum in der Wachstumsphase herausgeschnitten, andere dann erst später bei der Ernte aussortiert. Aber die Mehrheit gedieh gut. Hätten Sie gedacht, dass die Birnen im Jungstadium robuster als die Äpfel sind? Der Hagel konnte ihnen weniger anhaben. Grundsätzlich haben jüngere Bäume und ihre Früchte schneller Probleme mit Hagel, weil sie noch weniger schützendes Laub haben.

Jetzt steht dem Genuss nichts mehr im Weg

Im Juni und anfangs August mussten Sägessers Wasser geben – und dann wurde geerntet. Wir freuen uns, Ihnen bereits jetzt Birnen und bald auch Äpfel von Stefan und seiner Familie einpacken zu dürfen. Letztere gibt es knackig-frisch, am Stück, zum direkt Hineinbeissen und ins Müesli Schnippeln. Oder auch in flüssiger Form. Denn wer gerne Moscht hat, für den war der Hagel gar nicht schlecht ... richtig, Sägessers machen wieder den beliebten Moscht in der Halbliter-Variante. Man darf ungeniert trinken (und natürlich auch essen), für Nachschub ist gesorgt.

Nach dem Draussen kommt das Drinnen

Neben dem, dass wir Ihnen von Herzen gerne Äpfel, Birnen und viele weitere Lieblingsprodukte aus unserem Sortiment einpacken, sind wir auch noch mit Hacken beschäftigt. Draussen, auf dem Feld, sieht es gerade ganz gut aus, da haben wir viel geschafft. Jetzt ging es «drinnen» weiter: im Gewächshaus und unter dem Regendach. Dort freuen sich zum Beispiel die Kohlräbli, der Schnittlauch und der Peterli darüber, dass wir das Unkraut aus dem Rennen nehmen. Es ist schön zu sehen, mit wie viel Kraft die Kulturen jetzt im Spätsommer noch wachsen und gedeihen.

Viele Sonnenstrahlen in Ihrer Woche wünschen wir Ihnen und senden Ihnen herzliche Grüsse!

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Inspiration für diese Woche – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Buschbohnen-Penne für 4 Personen

Zutaten:

500 g Buschbohnen	1 Knoblauchzehe
250 g Tomaten	1 grüner Peperoncino
250 g Penne (oder Ihre Lieblings- Teigwaren)	2 EL Olivenöl
20 g Mandelblättchen	200 g Ricotta
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Buschbohnen rüsten und in Stücke schneiden.

Die Buschbohnen mit den Teigwaren im Salzwasser ca. 12 Min. al dente kochen.

Ca. 2 dl Kochwasser beiseitestellen, dann Bohnen und Pasta abtropfen.

Die Mandelblättchen ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, den Knoblauch schälen und pressen, den Peperoncino entkernen, fein hacken und alles im warmen Öl andämpfen.

Das Kochwasser und den Ricotta begeben, aufkochen. Penne und Bohnen wieder begeben, heiss werden lassen und würzen.

Die Tomaten vierteln und mit den Mandeln darauf verteilen – und geniessen!



Gurken-Schiffchen für Junge und im-Herzen-Junge Zum Apéro oder statt einem Beilagensalat

So zubereitet:

Gerade bei den kleineren Esserinnen und Essern ist dieser Snack oft sehr beliebt: Waschen Sie eine Gurke und schneiden Sie diese in etwa fünf Zentimeter lange Stücke. Dann vierteln Sie diese der Länge nach.

Jetzt haben Sie «Gurken-Schiffchen» vor sich liegen. Diese einfach mit einem Löffel etwas aushöhlen (das Innere der Gurke herausschaben und in einen Salat geben) und die Gurken-Schiffchen mit Hütten- oder Frischkäse befüllen (oder beladen?).

Ebenfalls gut machen sich zum Beispiel Tomatenstückchen (getrocknet oder frisch), Sonnenblumenkerne und frische Kräuter in der Füllung. Einfach so, wie es den Kleinen und Grossen beliebt.

Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren und Geniessen. Vielleicht verraten Sie uns ja sogar Ihre persönliche Lieblingsfüllung?