

Klopft da der Winter an die Türe?

Damit es mit dem Wässern ringer geht, haben wir im Freiland eine Wasserleitung verlegt. Doch weil diese Leitung nicht sehr tief im Boden liegt, widmete sich Maira jetzt einer typischen Wintervorbereitung ...

Keine Pendenz zum «useschtüdele»

Wenn es um unsere Freiland-Wasserleitungen geht, heisst es: schneller sein als Väterchen Frost. Nicht, dass über den Winter noch das Wasser in den Leitungen gefriert und etwas kaputtgeht. Deshalb hat Maira jetzt das Wasser abgestellt und im Anschluss dafür gesorgt, dass auch wirklich kein Wasser mehr in den Leitungen ist. Das ist eine knifflige Arbeit. Hier einen Schieber querstellen, dort sorgsam schauen, und immer ganz bei der Sache sein.

Wie lief eigentlich das Jahr

Gewissenhaft ging Maira ans Werk, damit es im Frühling dann keine böse Überraschung gibt. Das gibt nicht nur eine Mischung aus Wintergefühlen und Vorfreude aufs 2026, sondern auch Raum für einen Blick zurück: Wie ist die 2025er Saison gelaufen? Hm, die ersten zwei Sätze Zuckermais haben die Krähen und die Larven geholt – aber der dritte Satz ist gelungen! Der Federkohl hat unter dem Regen gelitten – aber die kleine Ernte gab sehr feine Federkohl-Chips. Ein richtiges Highlight waren die Kürbisse: eine grosse Ernte mit grossen Kürbissen. Und auch jetzt, spät im Jahr, warten noch weitere Highlights auf Sie ...

Etwas ganz Besonderes

Eines davon sind die Dörrbohnen, welche es jetzt wieder gibt. Diese besonderen Herbst- und Wintergäste stammen von Ramon und Magdalena Staubli. Die beiden Nachwuchs-Biolandwirte aus Muri bauen auch Spargel, Rhabarber, Äpfel, Zwetschgen, Heidelbeeren und Erdbeeren an. Als Ramon die feinen Dörrbohnen lieferte, fragten wir nach: Wie war euer Jahr? (Wenn Landwirtinnen oder Gärtner aufeinandertreffen, ist das ein Lieblingsthema.) Ramon erzählte uns, dass er mit diesem Jahr sehr zufrieden ist. «Ich hätte unterschrieben», schmunzelte er.

Grün und kräftig: Es ist Lauch-Zeit

Auch der Lauch, den Sie in Ihrem BioBouquet finden, ist ein Highlight. Er stammt ebenfalls von engagierten «Jungen» – aus unserer Nachbarschaft. In Madiswil bauen ihn Simon Schenk und seine Frau Fränzi gemeinsam mit ihren Kindern und ihrem Team an. Bereits Simons Vater hatte uns mit 1A-Gemüse und -Früchten beliefert. Die langjährige Zusammenarbeit und die immer gute Qualität freuen uns sehr. Geniessen Sie das kräftige Grün. Vielleicht zusammen mit Spaghetti?

**Immer wieder wohlig-wärmende Genussmomente wünschen wir Ihnen
– für Körper, Seele und Geist!**

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team**

Vielfältiger Genuss frisch aus Ihrem BioBouquet:



Dörrbohnen mit oder ohne Speck

Für 2 Portionen

Zutaten:

60 g Dörrbohnen, eingeweicht	½ EL Bohnenkraut, getrocknet
10 g Butter	Salz
½ Zwiebel, gehackt	nach Belieben: 100 g Kochspeck

So zubereitet:

Die Dörrbohnen **über Nacht in kaltem Wasser einweichen**, dann abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, hacken und in Butter andünsten. Nach Belieben Kochspeck in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.

Bohnenkraut kurz mitdünsten, die eingeweichten Bohnen beifügen und mit etwas Wasser ablöschen. Mit Salz würzen.

Die Bohnen 40-50 Minuten leicht kochen lassen und ab und zu etwas Wasser nachgießen. Die Bohnen sollten immer in etwas Flüssigkeit kochen, aber nie darin schwimmen.



Spaghetti aglio e olio mit Lauch

Für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Lauch	500 g Spaghetti
1 roter Peperoncino	2 EL Leinsamen
4 Knoblauchzehen	¼ TL Salz
4 EL Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle
	30 g geriebener Sbrinz

So zubereitet:

Den Lauch waschen, rüsten, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Den Peperoncino entkernen und in feine Ringe schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen und pressen.

Alles im warmen Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. dämpfen.

Parallel dazu die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.

Die Spaghetti abtropfen, mit dem Lauch mischen und die Leinsamen begeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti anrichten, den Sbrinz darüberstreuen und genießen.

Tipp:

Wer Lust hat, kann noch 100 g Ziegenfrischkäse unter die heiße Pasta mischen.