

Weisse Zapfen aus der dunklen Erde

Es ist Erntezeit! In mehreren Durchgängen sind wir damit beschäftigt, Rettiche zu ernten. Dass diese würzigen Genossen es in diesem Jahr in unser Gewächshaus geschafft haben, ist zwei gartenhungrigen Gärtnerinnen zu verdanken ...

«Du, man könnte doch noch ...»

Jedes Jahr beginnt damit, dass wir uns überlegen: Was bauen wir in dieser Saison an? Wie viel? Auf welcher Fläche? In welcher Abfolge? Das sind immer sehr spannende Fragen, die fest miteinander zusammenhängen. Dieses Mal mischten auch ein besonderer Gartenhunger, die Neugier und der Tatendrang von Sophie und Maira mit. Die beiden hatten richtig Lust, noch neue Kulturen auszuprobieren oder noch etwas anzubauen, was es bei uns länger nicht gab. Platz gab es noch ... also, wie wäre es in diesem Jahr mal mit Rettich? Vorschlag angenommen! So fand der Rettich den Weg in unsere Planung.

Viel Freude über die Rettich-Ernte

Aus der Planung ist erst eine Saatgutbestellung, dann die Aussaat und schliesslich viel engagiertes Hegen und Pflegen im Gewächshaus geworden. Jetzt, nachdem einige Wochen ins Land gezogen sind, ist es Zeit für die Ernte. Es ist immer ein Highlight, wenn eine Kultur, welche man Tag für Tag umsorgt hat, so gut dasteht wie der Rettich jetzt. Sie dürfen sich auf würzig-scharfe Frische freuen! Maira und Sophie ernten nicht alles auf einmal, sondern machen mehrere Durchgänge. Jedes Mal ziehen sie die Grossen heraus. Im Anschluss legen wir die Rettiche in Einlegebeutel verpackt in Harassen. So sind sie gut geschützt.

Alles für lange Frische

Auch kühle Temperaturen sind wichtig. Darum bringen wir die Rettich-Harassen in den Frigo. Sie werden nicht gewaschen, sondern behalten ihr Schutzmäntelchen aus Erde, damit sie länger haltbar sind. Das Grün wiederum schneiden wir vorher ab – aus demselben Grund. Der Rettich würde das Grün erhalten, doch das kostet ihn Energie, welche lieber im Rettich bleiben sollte. Es ist eine grosse Freude, die Tatkraft unserer Gärtnerinnen Sophie und Maira zu sehen und zu spüren. Merci für euren grossen Einsatz und eure Lust, Neues auszuprobieren!

Feine Trauben – doppelt gut

Mmmmh, sind die fein! Öfter als sonst gibt es in diesem Jahr die feinen Bio-Trauben von Martis aus Willisau im BioBouquet Sortiment. Das hat einen Grund: Bis anhin belieferten Martis auch einen der orangefarbenen Riesen aus dem Lebensmittelgeschäft. Doch Martis Trauben wurden ausgelistet. Etlichen Bio-Landwirten aus Martis Umfeld ging es gleich. Wohin mit der Ernte? Auch dank Ihnen und Ihrer Treue gibt es eine gute Lösung – im doppelten Sinn: Martis feine Trauben finden den Weg in Ihre BioBouquets und Sie dürfen die feinen Früchte in diesem Jahr ein paar Mal mehr als sonst geniessen!

**Lassen Sie sich Ihre Woche immer wieder versüssen – von Trauben oder
anderen Lieblingsfrüchten, feinem Essen ...
und etwas Experimentierfreude!**

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet Team



Rettich-Wähe
für 4 Personen

Zutaten:

1 Rettich	1 EL Butter
2 Zwiebeln	1 EL Öl
1 runder Kuchenteig	1 EL Maizena
1 dl Vollrahm	etwas Zucker
1 dl Milch	Salz, Pfeffer
2 Eier	Muskatnuss

So zubereitet:

Die Zwiebeln rüsten und in feine Streifen schneiden.

Den Rettich waschen und mit der Röstiraffel raffeln.

Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Zwiebeln darin goldgelb dünsten.

1 Prise Zucker dazugeben und mit etwas Salz würzen.

Danach die Zwiebeln zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Das Öl in eine Pfanne geben und darin den Rettich kurz andünsten und ebenfalls mit etwas Salz würzen.

Den Rettich ebenfalls zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Danach den Rettich und die Zwiebeln in eine Schüssel geben.

Mit Maizena mischen.

Den Kuchenteig in ein rundes Blech geben und die Zwiebel-Rettich-Masse darüber verteilen.

Den Vollrahm, die Milch und die Eier zu einem Guss anrühren.

Mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen
und den Guss über den Kuchen geben.

Die Wähe im 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Tipp:

Dazu passt ein knackiger grüner Salat.

Hinweis:

Dieses Rezept stammt von Bio Mio.