

«Ich suche nicht, ich finde»

Hm, denken Sie jetzt vielleicht, der zweite blaue Socken, diese Bescheinigung fürs Steueramt, ah, und natürlich der Autoschlüssel – man sucht doch zwischendurch einfach mal etwas, oder nicht? Also wir definitiv. Doch wir hatten ja einen kleinen Ausflug in die Gedankenwelt von Pablo Picasso in Aussicht gestellt ...

Anklingen lassen ...

Gefühlt sind wir schon wieder «mittendrin». Doch noch ist das 2023 jung und uns ist etwas wiederbegegnet, das wir gerne mit Ihnen teilen möchten. Es geht um das «heilige Abenteuer», allenfalls hatten Sie das in der letzten Woche bereits gelesen. Ein «heiliges Abenteuer» ... ist es nicht faszinierend, wie die Kombination dieser so verschiedenen Wörter die beiden Wörter verändert und sich eine Neuschöpfung bildet? So viel klingt an, so viel schwingt mit, so viel Potenzial für Neues entsteht!

... und immer wieder Räume aufmachen

Genau ums Neue geht es und eben darum, ob wir suchen oder finden – zum Beispiel mit Blick auf neue Arten und Weisen, Gedanken oder Wege. Der grosse Künstler Pablo Picasso hat inspirierende Worte darüber gefunden. Vielleicht haben auch Sie Lust, sich faszinieren und «anstupsen» zu lassen? Wir haben Ihnen seine Zeilen auf der Rückseite abgedruckt, als kleine philosophische Einladung sozusagen. Aber auch wenn Sie es lieber etwas «handfester» mögen, sind wir natürlich parat.

Wohltuend für Hals und Nase

In dieser Woche wird es sogar richtig scharf. Wir freuen uns, Ihnen den Demeter-Meerrettich von Willy und Lucia Schmid aus Willisau einzupacken. Der Meerrettich ist ein echter Rachenputzer und für viele ein willkommener Gast in der winterlichen Küche. Mit seiner Würze verleiht er Saucen und Salaten das gewisse Etwas. Raffeln Sie vom Meerrettich einfach ein wenig ab, mischen Sie ihn sofort mit Zitronensaft oder Essig und geben Sie ihn nach Belieben bei.

So bleibt der Meerrettich lange frisch

Genauso macht sich der Meerrettich auch wunderbar als Mousse oder Dip. Jetzt bleibt nur noch die Frage, wie Sie möglichst lange etwas von Ihrem Meerrettich haben. Am besten wickeln Sie den Meerrettich in ein feuchtes Tuch und lagern ihn in einem Plastiksäckli im Kühlschrank. Übrigens, die Familie Schmid gehörte zu den ersten, die anfangen, hier Meerrettich im grossen Stil anzubauen. In der Schweiz waren sie damit Pioniere! Mittlerweile hat ihr Meerrettich bereits Tradition.

Eine Woche voller Möglichkeiten wünschen wir Ihnen – und natürlich viel Freude beim Kochen und zu Tisch!

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

Genuss und Würze frisch aus Ihrem BioBouquet:



Meerrettich-Mousse

Für 3-4 Portionen

Zutaten:

50 g Crème fraîche
1 dl Rahm

2 EL Meerrettich, fein gerieben
2 Prisen Salz

So zubereitet:

Crème fraîche und Rahm steif schlagen.
Den Meerrettich daruntermischen und salzen.
Die Mousse zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.



Pablo Picasso

(Quelle: unbekannt)

«Ich suche nicht – ich finde.

Suchen – das ist das Ausgehen von alten Beständen und ein Finden-Wollen von bereits Bekanntem im Neuen.

Finden – das ist das völlig Neue!

Das Neue auch in der Bewegung. Alle Wege sind offen, und was gefunden wird, ist unbekannt.

Es ist ein Wagnis, ein heiliges Abenteuer!

Die Ungewissheit solcher Wagnisse können eigentlich nur jene auf sich nehmen, die sich im Ungeborgenen geborgen wissen, die in die Ungewissheit, in die Führerlosigkeit geführt werden, die sich im Dunkeln einem unsichtbaren Stern überlassen, die sich vom Ziele ziehen lassen und nicht – menschlich beschränkt und eingeengt – das Ziel bestimmen.

Dieses Offensein für jede neue Erkenntnis im Außen und Innen: Das ist das Wesenhaft des modernen Menschen, der in aller Angst des Loslassen doch die Gnade des Gehaltenseins im Offenwerden neuer Möglichkeiten erfährt.»