

Sägessers Äpfel hat es erwischt

Familie Sägesser bewirtschaftet einen Knospe-Betrieb in unserer Nachbargemeinde Gutenberg. Schon viele Jahre lang liefert sie uns knackige Bio-Äpfel, die wir dann in Ihr BioBouquet packen. Doch in diesem Jahr wird daraus nichts ...

Der Versuch, der Kälte zu trotzen

Diese Geschichte reicht zurück in den April, als zwei frostige Nächte vorausgesagt waren. Sägessers Äpfel standen damals in voller Blüte – und der Frost war eine grosse Gefahr für sie. Deshalb hat Stephan Sägesser Finnenkerzen zurecht gesägt und diese dann in den Frostnächten zwischen den Bäumen aufgestellt. Die Feuer sollten die Blüten schützen und zunächst sah es auch gut aus.

Eine richtige Tragödie

Aber mittlerweile ist klar, dass auch dieser grosse Einsatz die Apfelblüten nicht retten konnte. Im Gegenteil: Es ist schliesslich so schlimm herausgekommen, dass Stephan Sägesser von einer Tragödie spricht. Bereits Mitte Mai seien die Äpfel heruntergefallen – und jetzt hat der Bio-Landwirt auf einer Fläche von zehn auf zehn Metern (einer Are) gerade einmal vier Äpfel an den Bäumen gefunden. Das muss man sich einmal vorstellen!

Dann ist auch noch der Wurm drin

Insgesamt hängen noch rund fünf Prozent der Ernte. Doch von diesen Äpfeln sind die allermeisten «wüescht», denn die Insekten haben sich regelrecht auf sie gestürzt. Deshalb fällt die Ernte diesmal aus. Keinen einzigen Apfel von Sägessers werden Sie in diesem

Jahr in Ihrer Kiste finden. Und was bedeutet dieser grosse Ernteausfall für Brigitta und Stephan Sägesser?

Schweine, Kühe und Getreide gleichen aus

Zum Glück hat die Familie ihren Betrieb ganz klassisch auf mehrere Standbeine gestellt: Sie hält Milchkühe und Säue, neben dem Obst pflanzt sie auch Getreide an und ihre Wiesen dienen dem Futterbau. Was diese Teile vom Betrieb angeht, blicken Sägessers auf ein sehr gutes Jahr zurück. Es hat sehr gutes Futter auf dem Stock, erzählt Stephan Sägesser, welches entsprechend viel Milch geben wird. Er ergänzt, dass es einfach immer zur rechten Zeit geregnet hat in diesem Jahr. So sind wir gemeinsam mit Sägessers froh, dass die Familie dank ihrem vielseitigem Betrieb jetzt nicht in ihrer Existenz bedroht ist.

Doppelte Freude über die Birnen

Auch wenn es insgesamt ein schwieriges Apfeljahr ist, sind wir natürlich auf der Suche nach Ersatz – damit Sie auch in diesem Jahr in gewohnt knackige Schweizer Bio-Äpfel beißen können. Im Schlamassel um die Apfeleernte freut uns eines ganz besonders: Sägessers Birnen haben alles gut überstanden und wir werden noch einmal welche von ihnen bekommen. Das freut uns sehr!

Auch Ihnen viel Spannkraft durch Vielfalt im Leben! Herzliche Grüsse,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Rüebli, Lauch und Rondini.

Herzhafter Genuss aus Ihrem BioBouquet:



Gratinierte Fenchel auf sizilianische Art Für 2 Portionen

Zutaten:

2 EL Olivenöl	8 schwarze oder grüne Oliven
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt	½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt	½ Bund Basilikum
400-500 g Fenchel	Kräutersalz, Pfeffer
2 dl Gemüsebrühe	100 g geriebener Parmesan o. Sbrienz
3 Tomaten (ca. 300 g)	

So zubereitet:

Fenchel rüsten und in Längsrichtung in fingerdicke Scheiben schneiden.

In einer grossen Pfanne mit Deckel Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL Olivenöl andünsten. Fenchel kurz mit dünsten.

Gemüsebrühe dazu geben und bei schwacher Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen. Brühe abgiessen (für eine Suppe verwenden oder einfrieren).

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Tomaten schälen, Stielansatz ausstechen, entkernen und in grossen Würfel schneiden.

Fenchelscheiben in eine eingefettete Gratinform geben. Tomaten, Oliven und Kräuter darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber streuen.

In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten backen.

Dazu passen Brot, Reis oder Ofenkartoffeln.



Krautstiel-Kartoffel Gemüse an feiner Sauce Für 2 Portionen

Zutaten:

350-400 g Krautstiele	½ dl Weisswein
250 g festkochende Kartoffeln	1 dl Rahm
½ kleine Zwiebel	¼ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe	¼ Bund Basilikum
½ Peperoncino	Salz, Pfeffer
20 g Kräuterbutter	

So zubereitet:

Die Krautstiele rüsten, d.h. die Stängel abziehen, schöne Blätter beiseitelegen. Die Stängel schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.

Die Kartoffeln gut waschen und ungeschält der Länge nach vierteln.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

In einer weiten Pfanne die Kräuterbutter schmelzen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino darin andünsten. Krautstiele und Kartoffeln beifügen und kurz mitrösten.

Mit Weisswein ablöschen und kurz aufkochen. Dann den Rahm beifügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse zugedeckt 15 Minuten garen. Inzwischen Petersilie und Basilikum fein hacken. Die Krautstielblätter in feine Streifen schneiden. Zum Gemüse geben und alles noch 8-10 Minuten fertig garen. En Guete!