

Grüne «Röhrchen» voller Power

In dieser Woche feiern wir eine kleine Premiere: Das erste Mal im 2022 ist unser Thunstetter Schnittlauch wieder im Programm. Richtig, der Schnittlauch, den wir Ihnen einpacken, ist bei uns gewachsen. Bis wir ihn jetzt ernten konnten, begleitete uns der Schnittlauch bereits ein dreiviertel Jahr ...

Kräftig, würzig, fein ...

Der Schnittlauch, so heisst es, gehört zu den beliebtesten Küchenkräutern und ist vielseitig einsetzbar. Bis er allerdings Salate, Saucen, Suppen und vielleicht auch Ihr Lieblingsgericht verfeinert, nimmt er sich seine Zeit. Die Geschichte unseres Schnittlauchs beginnt im letzten Jahr am 9. Juli. Damals haben wir ihn ausgesät. Von da an ist er gediehen, ohne dass wir ihn geschnitten haben.

... und in Ruhe gewachsen

Der Schnittlauch bildet nach und nach eine Zwiebel heraus und es ist wichtig, dass diese ungestört wachsen kann. Aus dieser Zwiebel wächst der Schnittlauch, welcher mit dem Frost und dem Winter zu Stroh wird. Wenn es kalt wird, zieht die Pflanze ihre Kräfte zurück – bis das Frühjahr den Schnittlauch kitzelt und das Wachstum aus der Zwiebel sprosst. Dann kann auch bald geerntet werden.

Frühlingsgenuss und Frühlingsputz

Jetzt war es so weit und wir konnten das erste Mal in diesem Jahr Schnittlauch schneiden. Mit Freude haben wir Ihnen diesen in Ihre grünen Kisten gepackt. Apropos Kisten ... und

Frühling! Vielleicht haben Sie auch schon an den Frühlingsputz gedacht? Wenn Sie da so durch die Wohnung, das Haus oder den Keller und die Garage wirbeln ... vielleicht begegnen Ihnen da auch Exemplare unserer grünen Kisten? Gerne nehmen wir diese Kisten zurück und nutzen diese wieder für andere Bestellungen – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

Neben, auf, unter ... bitte einfach melden

Wichtig ist natürlich, dass Ihre neue, frisch gefüllte Kiste immer dort steht, wo Sie es sich wünschen. Darum bitten wir Sie, die leere Kiste jeweils dort hinzustellen, wo Sie auch die gefüllte Kiste vorfinden möchten. Bitte melden Sie es uns ungeniert, wenn etwas schiefgeht mit dem «Kisten-Stellplatz». Manchmal überlegt man hin und her ..., aber schreiben oder telefonieren Sie uns gerne gleich beim ersten Mal – bevor Sie sich wundern oder nerven, dass es einmal klappt und einmal nicht. Es sind verschiedene Fahrer im Einsatz, die sich auch vertreten müssen. Vielleicht lernt einer von ihnen gerade Ihre Tour. Dann lassen wir Ihr Feedback einfließen, das hilft uns beim Lernprozess. Merci!

Viele Frühlingsgefühle – auch bei Regen oder Schnee – wünschen wir Ihnen!
Herzliche Grüsse
von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team

Ideen für die Küche – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Krautstiel-Pasta

Für 2 Personen

Zutaten:

250 g Krautstiel gerüstet, Blätter und Stiele in feinen Streifen
½ Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
1 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Saucenhalbrahm

wenig abgeriebene Zitronenschale
einige Tropfen Zitronensaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas geriebenen Käse
200 g Teigwaren

So zubereitet:

Die Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Für die Sauce:

Die halbe Zwiebel rüsten und fein hacken.

Den Krautstiel rüsten und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in der Butter andämpfen.

Den Krautstiel mitdämpfen.

Mit der Bouillon ablöschen und weichkochen.

Den Saucenhalbrahm beifügen, sämig einkochen.

Die abgetriebene Zitronenschale und den Zitronensaft beifügen, würzen.

Die Teigwaren abgiessen, mit der Sauce in Schalen verteilen, mit Käse bestreuen, garnieren und geniessen.