

## Treue Begleiter – jedes Jahr neu

Kleine oder grössere Experimente zu machen, bringt frischen Wind. Diesen spüren wir, wenn wir Sorten aussäen, die wir noch nicht kennen. Oder Kulturen anbauen, welche lange nicht bei uns zu Gast waren. Doch genauso viel Schwung und Freude bringen uns die «treuen Begleiter». Wie die Rondini, die es jetzt gibt ...

### Stammgäste seit Jahrzehnten ...

Wenn wir so zurückschauen: Rondini bauen wir an, seit wir hier in Thunstetten sind. Das sind jetzt doch schon einige Jahre. Oder besser gesagt Jahrzehnte, wenn wir ehrlich sind. Ja, einmal mehr staunt man, wie schnell die Zeit vergeht. Doch statt Melancholie ist da viel knackige Frische und Lust am vielfältigen Spätsommergenuss. Die diesjährigen Rondini sind jetzt reif und wir freuen uns, Ihnen davon einpacken zu dürfen! Eines ist dabei immer wieder erstaunlich ...

### ... und doch nie ganz gleich

Zwar sind Rondini Rondini, aber trotzdem hat jeder Jahrgang sein Eigenes. Die 2025er Rondini erzählen nicht nur von viel Sonne und Wärme, sondern auch von viel Regen. Weil das Wetter so war, wie es war, hatten die Rondini früh beschlossen zu blühen. Früh, das bedeutet zu einem Zeitpunkt, als die Pflanzen noch gar nicht gross und kräftig waren. Darum hatte Maira damals diese erste Runde Blüten abgeknipst. So bekamen die Pflanzen Zeit, sich noch zu entwickeln und nicht schon liefern zu müssen. Das macht man auch oft bei Gurken, die im Gewächshaus stehen. Die Massnahme scheint bei den Rondini Wirkung erzielt zu haben.

### Saisonstart bei Rondini und Federkohl

Es ist zwar keine Rekordernte geworden, doch sie ist ansprechend – und sie läutet die Zeit des «Abschneiden-Schlagens» ein. Einige Zubereitungstipps zu den Rondini finden Sie auf der Rückseite, wo auch der Federkohl seinen Platz hat. Die beiden feiern gemeinsam ihre 2025er-Premiere! Wie wäre es in dieser Woche mit ein paar Federkohl-Chips? Auch der Federkohl startet gut, aber etwas verhalten in die Erntezeit. Genau, wieder diese Nässe ... sie bremst nicht die Freude, lädt aber ein zu einem Blick zurück.

### Wie war das jetzt mit dem Wetter?

Das eine sind Eindrücke, Beobachtungen und Erinnerungen – das andere sind Messungen und Diagramme, von Profis erstellt. Wir haben mal bei Meteo Schweiz nachgeschaut, wie die letzten Monate so waren. Nach einem überdurchschnittlich warmen und sonnigen Juni wartete der Juli mit viel Regen auf. Und dann kam der August: überdurchschnittlich viel Wärme, überdurchschnittlich viel Niederschlag und überdurchschnittlich viel Sonne! Ist das nicht eine bemerkenswerte Kombination? Doch mindestens genauso wichtig ist ...

... viel Sonne im Herzen, Genuss und Freude an dem, was Sie tun!

Herzliche Grüsse von  
Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team

## Frisch und fein aus Ihrem BioBouquet:



### Rondini

Ein paar Tipps und Tricks für alle,  
die zum ersten Mal (wieder) Rondini in Ihrem BioBouquet finden

#### Über Rondini:

Rondini sind eine Sorte der Pepo-Kürbisse und somit nahe verwandt mit den Zucchetti. Rondini können je nach Reifegrad noch weich und zart, oder aber schon etwas hart und kräftiger sein. Die zarten Rondini ähneln im Geschmack den Zucchetti, vollreife Rondini hingegen erinnern geschmacklich schon stark an einen Kürbis.

Anders als Zucchetti eignen sich Rondini nicht zum roh essen.

#### Rondini vorbereiten:

Zu rüsten gibt's bei den Rondini praktisch nichts. Stiel entfernen und die Rondini kurz mit Wasser abspülen genügt. Dann die Rondini auf ein Holzbrett mit einem feuchten Küchentuch legen und mit einem grossen Küchenmesser in der Mitte durchschneiden-schlagen. Die Kerne mit einem Löffel aus beiden Rondinihälften herausschaben. Statt in der Mitte durchtrennen, kann man den Rondini auch nur den «Deckel» abschneiden-schlagen und diesen später auf die gefüllte Kugel setzen.

#### Rondini zubereiten und servieren:

Sie können Rondini wahlweise in einer Pfanne dämpfen (ca. 10 Minuten in etwas Wasser) oder im Backofen (ca. 20 Minuten bei 200°C in etwas Wasser) zubereiten. Rohe oder vorgegarte Rondini mit Hackfleischsauce, Kräuterquark oder Quark-Eier-Reibkäsemischung füllen und überbacken. Bei vollreifen Rondini ist die Schale nicht zum Verzehr geeignet – das merken Sie sofort, sie ist dann hart und kaum zu geniessen.



### Zum Knabbern: Federkohl-Chips Für 4 Portionen

#### Zutaten:

250 g Federkohl  
6 EL Olivenöl  
1 TL Fleur de Sel

#### So zubereitet:

Backofen auf 140 °C vorheizen.

Federkohl gut waschen und sehr gut trocken tupfen. Blattrippe von den Blättern wegschneiden. Blätter in mundgerechte Stücke scheiden.

Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen und mit Öl beträufeln. Öl und Kohlblätter mit den Händen gut mischen, so dass die Blätter komplett eingeölt sind.

In der Mitte des Backofens 15–20 Minuten trocknen lassen. Dabei die Ofentür gelegentlich öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, mit Salz würzen und zwischendurch geniessen, oder als Beilage zu Risotto oder Polenta servieren.