

## Hört man es etwa leisen piepsen?

Nach dem Wässern und dem Regen ist ein fast vergessen gegangener «Gast» auf unsere Felder zurückgekehrt. Er hat sich beim Fenchel eingenistet und gräbt – freudig, wie es scheint – Gänge und Löcher in die weiche, obere Erdschicht ...

### Ja, die gibt's ja auch noch!

Den ganzen Sommer hatten wir dank der Hitze und der grossen Trockenheit Ruhe – jetzt sind sie wieder aktiv: Die Mäuse, die auf dem Feld mit dem Fenchel leben. Dort graben und knabbern sie nun fleissig.

### Ein Paradies für Katzen

Der Boden ist durch das Giess- und Regenwasser oben schön weich geworden. Das sind ideale Bedingungen und noch dazu gibt es so viel Futter direkt vor der Nase. Das heisst für uns jedoch, dass wir auf Mäusejagd gehen müssen. Schliesslich wollen wir nicht allzu viel vom Fenchel teilen, ihn lieber selbst ernten und in Ihre grünen Kisten packen.

### Vorfreude auf eigene Dörrbohnen

Auch in diesem Jahr können wir richtig viele Bohnen ablesen und freuen uns über die reiche Ernte. Es sind sogar so viele, dass es wieder reicht, um Dörrbohnen zu machen. Rüedu Schüpbach vom Biohof Obereichi im Schwarzenburgerland wird eine Ladung abholen und sie für uns trocknen. Im Moment ist er zwar noch mit den Zwetschgen beschäftigt, aber – flexibel wie er ist – schafft

Rüedu auch noch Platz für unsere Bohnen. Wer also gerne Dörrbohnen hat, kann sich bereits auf das Weihnachts-BioBouquet freuen. Dort werden wir Sie Ihnen gerne einpacken.

### Da schliesst sich der Kreis

Die Bohnen-Fülle ist auch deshalb so schön, weil es sozusagen «rundum» eigene sind. Im letzten Sommer hatte es nicht nur für Ihre BioBouquets im Sommer und die Dörrbohnen für den Winter gereicht, sondern darüber hinaus noch für Saatgut. Aus diesem sind die diesjährigen Bohnen entstanden. Ein Geschenk, dass dieser Kreislauf besteht. Geniessen Sie die «echten Thunstetter»!

### Rot ohne grün für ungeteilten Genuss

Im Sommer fehlt den BioBouquet-Radiesli jeweils ihr grüner «Hut», das Laub. Das hat sich bewährt und hat einen guten Grund. Es ist nämlich so, dass das Laub immer versorgt werden muss, damit es frisch bleibt. Bei den Radiesli übernehmen das die Knollen: Das Rote unterhält das Grüne, könnte man zusammenfassen. So lohnt es sich, die grünen Blätter abzuschneiden.

**Viel Freude an der sommerlichen Frische Ihres BioBouquets! Herzlich  
für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Buschbohnen, Rondini, Tomaten oder Zucchetti.

## Frisch vom Feld – aus Ihrem BioBouquet:



### Der Fingernagel-Test Ein Tipp zur Patisson-Zubereitung

Die Schale junger Patisson wird beim Kochen weich und muss nicht entfernt werden. Reifere Patissons haben eine festere Schale, die beim Kochen nicht mehr ganz weich wird. Den Test machen Sie am besten mit dem Fingernagel: Lässt sich die Haut im rohen Zustand mit dem Daumnagel leicht einritzen, muss nicht geschält werden. Können Sie nur mit grossem Kraftaufwand wenig einritzen, schälen Sie Ihre Patisson besser.



### Patissons aus dem Ofen Für 3-4 Personen (als Beilage)

#### Zutaten:

500-600 g Patissons, in ca. 1 cm dicke  
Scheiben geschnitten, evtl. halbiert  
Bratcrème zum Braten  
Backpapier für das Blech

½ Bund Basilikum, fein geschnitten  
1 EL Oregano, fein gehackt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Marinade:

2 EL weisser Balsamico-Essig  
3 EL Rapsöl  
1 Bundzwiebeln, in feine Ringe  
geschnitten  
1 Knoblauchzehe, gepresst

100 g Cherrytomaten, geviertelt  
Oregano zum Garnieren

#### So zubereitet:

Patissons mit Bratcrème mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten braten, herausnehmen. Für die Marinade alle Zutaten verrühren, würzen. Noch warme Patissons auf einer Platte anrichten, Cherrytomaten darauf verteilen. Marinade darüber giessen, garnieren und geniessen.