

Ein lebendiges Netz

Viele fleissige Hände und wache Köpfe tragen zum BioBouquet bei – hier bei uns auf dem Betrieb in Thunstetten und auf unseren Partnerbetrieben. Mit einigen von ihnen arbeiten wir bereits viele Jahre zusammen. Sogar über Generationen hinweg, wie bei der Familie Renggli ...

Äpfel und Bärlauch aus Werthenstein

Rengglis bewirtschaften ihren Hof im Luzernischen Werthenstein. Dort gibt es Bio-Kühe und im Frühling den Bärlauch, auf den sich viele von Ihnen jeweils so freuen. Zudem haben Rengglis über 70 Hochstammbäume, darunter Äpfel, Birnen oder Zwetschgen. Manche von den Bäumen hat der Urgrossvater gepflanzt, sie sind tatsächlich mehr als 100 Jahre alt! Heute sind Stephan und Nadia Renggli am Werk. Sie haben den Betrieb von Stephans Eltern übernommen – inklusive unserer Zusammenarbeit, die wir sehr schätzen.

Ein Tag, der im Gedächtnis bleibt

In der letzten Woche haben wir telefoniert und Stephan hat uns vom 25. Juli erzählt. Diesen Tag wird er wohl nicht so schnell vergessen: Es hatte sie «grausam verhagelt». Nur 15 Minuten dauerte das Unwetter, doch es hatte es wirklich in sich. Nachher standen die Bäume ohne Blätter und ohne Äpfel da, es gab riesige Wassermassen und noch zwei Tage später lagen Hagelhaufen auf dem Hof. Nun wird es in diesem Jahr bei Rengglis keine Apfelernte geben. Das ist ein grosser Verlust.

Wird es wieder Blüten geben?

Jetzt heisst es hoffen für das nächste Jahr. Denn die Bäume haben neu ausgeschlagen und neue Blätter gebildet. Es ist wie ein zweiter Frühling. Doch langt es, dass mit den Blättern auch noch Blütenknospen fürs nächste Jahr veranlagt werden? Das ist jetzt die grosse Frage. Nur wenn das gelingt, kann es im nächsten Jahr wieder Äpfel geben. Wir halten die Daumen fest gedrückt!

Vorfreude auf feinen Bio-Moscht

Stephan hat uns auch erzählt, dass andere «Knospe-Kollegen» vom Hagel verschont geblieben sind und auf ihren Höfen eine gute Ernte erwarten. Stephan wird nun für sie «moschten» und auch uns dann von diesem feinen Bio-Moscht liefern. Auf diesen Herbstgenuss dürfen Sie sich bereits freuen!

Ein Anruf auch nach Gutenberg

Gleich an dem Tag, nachdem wir mit Stephan Renggli gesprochen hatten, haben wir dann Stephan Sägesser angerufen. Auch er gehört zu unseren Partnern – und auch bei ihm dreht sich's um die Äpfel. Doch davon erzählen wir im nächsten Wochenblatt ...

Eine erfüllende Woche wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse aus Thunstetten,
Gerhard Bühler
und das BioBouquet-Team

Herzhafte Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Tomaten-Zucchini-Auflauf

Für 4 Portionen

Zutaten:

6 Tomaten

3 Zucchini

100 g Emmentaler (wird gerieben)

200 g Halbrahm

4 Eier

Salz

weißer Pfeffer

1 EL Olivenöl

2 Zweige Thymian

So zubereitet:

Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, die Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Zucchini waschen, rüsten und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Den Emmentaler reiben.

Den Halbrahm mit den Eiern und dem geriebenem Emmentaler mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Gratinform mit Öl einstreichen.

Die Tomaten und die Zucchini darin immer im Wechsel schichten (wie Dachziegel) und mit dem Eier-Rahm-Gemisch übergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Über den Auflauf streuen und in weiteren 10 Minuten fertig backen.