

Es «määääht» in Willisau

Mit viel Freude haben wir Ihnen in dieser Woche wieder würzigen Demeter-Meerrettich aus Willisau eingepackt. Dieser ist ein echter Winterklassiker mit viel Power – und er hat einen neuen Chef sowie neue «Nachbarinnen» bekommen ...

Quirin hat übernommen

Schon seit vielen Jahren gibt es 1A-Demeter-Meerrettich in Ihrem BioBouquet. Dieser stammt von der Familie Schmid aus Willisau. Vor einem Jahr hat dort Luzia und Willys Sohn Quirin den Betrieb übernommen. Quirin hat erst Landmaschinenmechaniker und dann Landwirt gelernt. Ist das nicht die optimale Kombination? Ausserdem hat Quirin eine Herde Spiegelschafe angeschafft. Das ist eine alte Rasse, ursprünglich aus dem Bündnerland. Im März und im April, bevor es auf den Feldern so richtig losgeht, erwarten Schmidts nun Lämmer. Und nebenan ... wächst der Meerrettich!

Pioniere, die wieder etwas Neues lernen

In Sachen Meerrettich-Anbau in der Schweiz waren Schmidts vor etwa 20 Jahren absolute Pioniere. Doch auch Vollprofis lernen immer wieder etwas dazu (sind sie womöglich genau deshalb so gut geworden?). Schmidts haben festgestellt, dass sie aktuell wieder mehr «mehrköpfigen» Meerrettich ernten als zuvor. Eigentlich wünscht man sich schöne Stücke, die nicht viele «Köpfe» (sozusagen «Abzweigungen») haben. Doch warum ist das jetzt wieder anders?

Ein Feldversuch wird starten

Die Ursachensuche hat ergeben, dass es mit dem Hacken zusammenhängen muss.

Weil die beiden Jahre 2023/2024 so niederschlagsreich waren, sind Schmidts kaum zum Hacken gekommen (dies nicht etwa wegen fehlender Gummistiefel, sondern weil die Böden oft zu nass für die Bearbeitung waren). Beim Hacken wird – bei aller Umsicht – nicht nur das Unkraut herausgenommen. Es kommt auch vor, dass man Meerrettichtriebe «anbricht». Das wiederum fördert die eher unerwünschte Triebbildung. Jetzt werden Schmidts ein Experiment starten: Kann man das Unkraut statt mit dem Hacken auch mit einer Schicht aus Stroh und Mulch in Schach halten? Auf einer Testfläche werden sie den Meerrettich «einpacken». Mal schauen, was dieser neue Feldversuch ergibt.

Vom Brotaufstrich bis zum Wickel

Schmidts Demeter-Meerrettich ist vielseitig einsetzbar. Er macht sich wunderbar als Brotaufstrich. Mit einer mehr oder weniger dicken Quarkschicht drunter kann man ihn individuell dosieren. Genauso würzt er mit seinem kräftigen Geschmack und seiner Schärfe Saucen, Fleisch oder Salate – zum Beispiel den Randensalat, das ist einer unserer Favoriten. Auch äusserlich lässt sich der Meerrettich gut einsetzen. Wer allerdings der Erkältung und dem Halsschmerz mit einem Wickel an den Kragen möchte, sollte das unbedingt nach professionellen Vorgaben tun, um Verbrennungen zu vermeiden.

Viel Neugier im Gewohnten wünschen wir Ihnen – und eine «schmackhafte» Woche!

**Herzliche Grüsse
von Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet-Team**

Stärkende Winterküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Meerrettich: geniessen und lagern

Tipps

Meerrettich für Saucen, Fleisch oder Salate:

Raffeln Sie vom Meerrettich ein wenig ab, mischen Sie ihn sofort mit Zitronensaft oder Essig und geben Sie ihn nach Belieben bei.

Zur Lagerung:

Wie bleibt der Meerrettich am längsten frisch? Am liebsten wird er in ein feuchtes Tuch gewickelt und dann in einem Plastiksäckli im Kühlschrank gelagert.



Schwarzwurzelsalat

Für 2-3 Personen

Zutaten:

500 g Schwarzwurzeln

Salz, Pfeffer

Sauce:

100 g Rahmjogurt nature

2-3 EL Haselnüsse, gehackt und

gut 1 TL flüssiger Honig

geröstet, zum Garnieren

gut 1 EL Apfelessig

So zubereitet:

Die Schwarzwurzeln wie unten beschrieben (Variante ohne Handschuhe) knapp weichkochen, abgiessen, schälen und in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Salz und Pfeffer verrühren.

Mit den Schwarzwurzeln mischen, zugedeckt kurz ziehen lassen.

Den Salat auf Teller verteilen und mit den Nüssen garnieren.

Mit oder ohne Handschuhe – Tipps zur Schwarzwurzel-Zubereitung:

Rüsten:

Schwarzwurzeln enthalten in den Milchröhren ihrer Wurzelrinde einen äusserst klebrigen Milchsafte. Darum empfiehlt es sich, beim Rüsten roher Schwarzwurzeln Gummihandschuhe zu tragen, die Kleidung zu schützen und die Wurzeln unter fliessendem Wasser zu schälen. Legen Sie die geschälten Wurzeln sofort in Zitronen- oder Essigwasser, damit sie nicht braun werden.

Variante ohne Handschuhe:

Viel einfacher geht das Rüsten jedoch, wenn Sie die Schwarzwurzeln vor dem Schälen schwellen (ca. 30 Minuten mit Wasser überdeckt kochen). Die Haut löst sich dann relativ leicht und der Milchsafte stört nicht mehr.