

Und wie war das Jahr?

Wenn sich zwei Gärtner oder Landwirtinnen treffen, dann geht es niemals lange, bis die Frage auftaucht, wie das Jahr bisher so lief. Als wir neulich wieder einmal Stefan Sägesser am Telefon hatten, war das nicht anders ...

Feine Äpfel, Birnen und Zwetschgen

Stefan Sägesser bewirtschaftet mit seiner Familie einen Knospe-Betrieb in Madiswil (Ortsteil Gutenberg). Das ist ganz in der Nähe vom BioBouquet. Gemeinsam kümmern Sägessers sich um ihre Milchkühe und Schweine. Ausserdem bauen sie Getreide und Früchte an. Auch in diesem Jahr dürfen wir Ihnen wieder von Sägessers feinen Äpfeln, Birnen und Zwetschgen einpacken. Also, wie war das Jahr? Stefan erzählte erleichtert, dass der Frost in diesem Frühjahr kein Problem war. Zwei Nächte waren heikel für die Blüten, aber man sei schlussendlich heil durchgekommen.

Es summt und brummt an allen Orten

Frost, das kann man sich im Moment kaum vorstellen ... ein anderes Thema hingegen kennen wir gerade wohl alle. Stefan erzählte nämlich auch, dass beim Hineinlangen in die Bäume und Ablesen der Früchte besondere Vorsicht gefragt sei. Viele Wespen sind zurzeit auf der Suche nach Feuchtigkeit – und finden diese in den Früchten. Es sei noch keine richtige Plage bei ihm auf dem Betrieb, aber man müsse doch gut aufpassen bei der Arbeit in den Kulturen, sagte Stefan am Telefon. Dazu kommt, dass die Hitze die Bäume und

Sägessers – genau wie viele andere auch – vor einige Herausforderungen stellt.

Auch die Bäume haben heiss

Nicht jede Sorte reagiert gleich auf die hohen Temperaturen, doch die Bäume leiden unter der Hitze. Ausserdem haben sie «Durst». Gegen die Hitze lässt sich kurzfristig nichts machen, aber zum Glück gibt's bei Sägessers keinen Wassermangel. Im Jahre 1895 hatte eine ehemalige Presshefefabrik eine Leitung von einer Quelle gezogen. Diese Leitung geht bei Sägessers durch – und kann von ihnen angezapft werden. 60-80 Liter pro Minute laufen da durch! Sägessers haben ihre Kulturen in vier Sektoren aufgeteilt und tränken jeden Tag einen dieser Sektoren mit der Tröpfchenbewässerung. Zwar ist die Ernte noch nicht abgeschlossen – erst dann ist Stefan wirklich beruhigt – aber es sieht trotz der Hitze nach einem guten Früchte-Jahr aus.

Anpassung der Lieferpauschale

Neu passen wir die Lieferpauschale von 4.- Franken auf 4.50 Franken pro Lieferung an. Diese Anpassung soll den gestiegenen Preisen u. a. für Treibstoff und Fahrzeuge Rechnung tragen und wird ab nächster Woche gelten. Für Ihr Verständnis und Mittragen danken wir Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an all dem, was Sie aus Ihrem BioBouquet auspacken!

**Herzliche Grüsse
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Genussvolle Sommerküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Auberginen vom Grill

Für 2 Portionen

Zutaten:

1 Aubergine
½ Knoblauchzehe
Salz

1 EL Sesamöl
¼ TL süsses Paprikapulver

So zubereitet:

Die Aubergine in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben mit Knoblauch einreiben, mit Salz bestreuen und mit Öl einpinseln.

Das Paprikapulver darüber geben.

Die Scheiben auf dem Grill oder in der Bratpfanne auf jeder Seite 6 Minuten goldbraun anbraten.

Tipp:

Die Auberginen sind eine wunderbare Vorspeise oder Beilage. Etwas Fladenbrot passt sehr gut dazu.



Panzanella – Brotsalat mit Peperoni und mehr

für 4 Personen

als kleine Mahlzeit oder Vorspeise

Zutaten:

250 g Weissbrot vom Vortag
1 Peperoni
1 Zwiebel
1 Gurke
100 g Tomaten

3 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
frisches Basilikum

So zubereitet:

Das Brot in mundgerechte Stücke zupfen, in einer Bratpfanne knusprig rösten (ohne Fett) und etwas abkühlen lassen.

Die Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und dann in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel rüsten und in kleine Stückchen schneiden.

Die Gurke längs halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Tomaten vierteln.

Essig und Öl mischen und den Knoblauch pressen und dazugeben.

Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und Zwiebeln, Peperoni, Gurken und Tomaten dazugeben.

Schliesslich das Brot daruntermischen (am besten lauwarm!) und mit den Basilikumblättchen garnieren. En Guete!