

(un)Erwünschte Gäste

Wir haben grosse Freude: Nach zwei, drei Jahren Pause bauen wir wieder Schnittmangold an. Jetzt gibt es die erste Lieferung und der Schnittmangold, der nachwächst, begleitet uns durch den Herbst. Daneben gibt es noch viele andere Gäste, die einen ..., aber über die anderen freuen wir uns sehr!

Oh, schau mal, etwas Blaues, nix wie hin!

Ob es Zwetschgen sind oder dunkle Trauben: Die Farbe Blau zieht die Kirschessigfliege beinahe magisch an. Das bekamen in diesem Jahr auch Martis aus Willisau besonders fest zu spüren: Die Kirschessigfliegen stürzten sich auf ihre blauen Trauben und legten ihre Eier in den reifenden Früchten ab. Was dann geschah, bedeutete schlussendlich das Ende der diesjährigen Blaue-Trauben-Hoffnungen und -Vorfreude: Die Larven der Kirschessigfliege machten die Trauben von innen heraus kaputt. Sie haben nun wohl Martis Ernte auf dem Gewissen.

Wirklich kein gutes Traubenjahr bei Martis

Ja, da wären nun ja noch die weissen Trauben, doch diese vertragen jetzt das Regenwetter ganz schlecht. Darum sieht es so aus, als könnten wir Ihnen in diesem Jahr leider keine Trauben von Martis liefern. Das ist sehr bedauerlich und auch ein Dämpfer oder eine Enttäuschung für Martis, nach all der Arbeit, die sie in die Trauben gesteckt haben. So etwas gibt es in der Landwirtschaft – genauso wie in anderen Berufen. Zum Glück sind Martis breiter aufgestellt und haben noch andere Standbeine – und wir noch andere Ideen, was

wir Ihnen in diesem Herbst Feines einpacken könnten. Wir freuen uns, Sie zu beliefern.

«Umgekehrte Zaungäste» ...

Zaungäste schauen üblicherweise von draussen über den Zaun hinein. Bei uns ist es gerade andersherum, unsere Gäste sind eingehagt und schauen hinaus. Was, denken Sie vielleicht, was ist denn da los? Ganz einfach (und absolut unbedenklich), wir haben wieder drei Rinder von unserem Nachbarn Martin Schmid zu Besuch. Die Rinder sorgen dafür, dass das Herbstgras auf unserer Wiese schön kurz und gedüngt wird – und schauen uns über den Zaun hinweg zu.

... muhen bei uns auf dem Land

Die Premiere für das «Kuh-Gast-Modell» fand letztes Jahr statt, und weil das nach anfänglichen kleineren Abenteuern (eine der Kühe war gerne selbstständig unterwegs) sehr gut lief, wiederholen wir die Sache in diesem Jahr. Wir freuen uns an den drei besonderen Gästen (und sind auch ein kleines bisschen erleichtert, dass diesmal kein ausbruchsfreudiges Tier dabei ist). Schliesslich, so schmunzeln wir, halten uns unsere Gemüsekulturen bereits ausreichend auf Trab, wie man so schön sagt.

Viel Freude an dem, was Ihnen diese Woche bringt, und immer wieder neue Perspektiven!

**Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**

Herbstküche frisch und fein aus Ihrem BioBouquet:



Selbstgemachte Kürbissuppe

Für ca. 4 Portionen

Zutaten:

400 g Kürbis, gerüstet, in Stücke
geschnitten

1 kleines Rüebli, gerüstet, in Stücke
geschnitten

1 kleine Kartoffel, gerüstet, in Stücke
geschnitten

1 Zwiebel, gehackt

1 TL Curry

Butter zum Dämpfen

8 dl Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer aus der Mühle

180 g Crème fraîche

Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum
Garnieren

So zubereitet:

Zwiebel und Curry in Butter andämpfen.

Kürbis, Rüebli und Kartoffel dazugeben, mitdämpfen. Den Kürbis brauchen Sie dabei nicht zu schälen, die Schale kann einfach mitgegessen werden.

Bouillon beifügen, aufkochen, würzen.

Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.

Suppe pürieren, abschmecken.

In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Crème fraîche darauf geben und garnieren.

Tipps zur Suppe:

Die Suppe kann sehr gut portionsweise eingefroren werden und ist aufgetaut und aufgewärmt ein feines Essen, wenn es einmal schnell gehen muss, oder wenn ein kalter Abend nach etwas Warmem auf dem Teller ruft.

Die Suppe lässt sich mit ein paar Croutons in wenigen Minuten noch etwas anreichern und verfeinern. Dazu einfach altes Brot in Würfeln schneiden und mit etwas Öl in der Bratpfanne knusprig rösten. Das dauert rund fünf Minuten.

Noch zwei Tipps zum «Knirps»:

Unser Kürbis «Oranger Knirps» hat eine Schale, die beim Kochen weich wird und zerfällt. Man muss ihn also nicht schälen, sondern höchstens verkorkte (hellbraune) Stellen ausschneiden und die Kerne herausnehmen.

In Würfeli oder Scheiben geschnitten lässt der Kürbis sich einfach kochen, dünsten oder im Ofen garen und mit anderen Gemüsen kombinieren. Als Beilage macht er sich wunderbar zu Fleisch und Wild und natürlich auch zu vegetarischen oder veganen Lieblings-Varianten.