

Wenn's Telefon läutet, gibt's Rüebli

Jedes Jahr ruft uns Heinz Koloska an, um uns zu sagen, dass es jetzt wieder von seinen knackig-frischen Demeter-Rüebli gibt. Diesmal allerdings hat Heinz uns wirklich überrascht, denn so früh hat er echt noch nie angerufen ...

Eine Bauernregel, die immer stimmt

Heinz bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Familie einen Hof in Nennigkofen im Kanton Solothurn. Gemeinsam blicken Koloskas auf eine beeindruckende, bald 100-jährige Demeter-Tradition zurück! Es freut uns, dass wir Ihnen von Koloskas Rüebli einpacken dürfen und es ist, so schmunzeln wir, fast schon eine Art Bauernregel – noch dazu eine, die immer stimmt: Je früher Heinz anruft, desto mehr Rüebli hat er, desto besser war also die Ernte.

120 Tage Kulturdauer

Dazu muss man wissen, dass Heinz meist im Januar anruft oder auch erst im Februar. Sie können sich also unsere Freude vorstellen, als jetzt das Telefon bereits Mitte November kam! Die Rüebli haben übrigens – Achtung, Gärtnerlatein – eine sogenannte Kulturzeit von 120 Tagen. Heinz hat sie anfangs Juli ausgesät, Ende Oktober stand dann die Ernte an. Eben, in diesem Jahr sind die Rüebli richtig gut gediehen. Sie dürfen sich auf einen langen «Heinz-Rüebli-Winter» freuen.

Buchstäblich mit Feuereifer am Werk

Da wir schon beim Gärtnerlatein sind – wir Gärtnerinnen und Gärtner lassen uns dann nur

ungern stoppen – haben Sie schon einmal vom Abflammen gehört? Heinz nutzt diese Methode, um dem Beikraut möglichst Herr zu werden. Das geht so: Wenn die Rüebli ausgesät sind, wartet er ein paar Tage. In dieser Zeit wächst das Beikraut, welches immer etwas schneller ist als die Rüebli, die noch keimen. Dann flammt er das Feld ab und wird dank des Feuers das Beikraut erstmal los. Den Rüebli resp. den Rüebliamen passiert nichts, sie sind zu diesem Zeitpunkt noch im Boden. Geniessen Sie Koloskas feine Demeter-Ernte!

Kappe, Mantel, Schal ... Styroporbox!

Jetzt, wo die Tage merklich kühler werden, rufen wir gerne unsere praktische Styroporbox in Erinnerung: Wenn Ihr BioBouquet ein paar Stunden draussen wartet, bis Sie es ins Haus oder in die Wohnung nehmen und auspacken können, gibt es die Möglichkeit, für Fr. 10.- eine Styroporbox zu erwerben. Der Fahrer stellt dann Ihre ganze Kiste in diese Styroporbox und schliesst den Deckel, so dass Ihre Lieferung gut geschützt ist, bis Sie nach Hause kommen. Hätten Sie Interesse? Sie finden die Styroporbox im E-Shop unter «Spezialartikel». Natürlich sind wir gerne für Sie da, wenn Fragen dazu auftauchen.

Eine freudvolle und genussreiche Woche wünschen wir Ihnen ... und allzeit warme Füsse!
Herzliche Grüsse,

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Frischer Genuss aus Ihrem BioBouquet:



Glasierte Rüebli Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Rüebli
20 g Butter
1 EL Zucker
2 dl Gemüsebouillon

So zubereitet:

Rüebli waschen und rüsten. Dann der Länge nach vierteln und in ca. 3 cm lange Stäbchen schneiden.

Rüebli mit dem Zucker bei mittlerer Hitze in Butter dünsten.

Mit Bouillon ablöschen und so viel Flüssigkeit dazugeben, dass das Gemüse knapp bedeckt ist.

Zugedeckt ca. 7 Minuten knapp weich dünsten.

Deckel wegnehmen und die Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen. Dabei immer wieder schwenken, damit ein schöner Glanz entsteht.

Glasierte Rüebli anrichten.

Tipp:

Servieren Sie gemeinsam mit diesen feinen Rüebli zum Beispiel ein Stück Bio-Fleisch oder eine vegetarische resp. vegane Variante nach Ihrem Geschmack und etwas Kartoffelstock. En Guete!

Zum Butternuss-Kürbis: die «Schale-Frage»

Mit Schale oder ohne? Lassen Sie über diese Frage doch Ihren Gaumen entscheiden. Der Butternuss-Kürbis kann auch mit Schale gegessen werden, jedoch zerfällt seine Schale nicht so sehr, wie z.B. diejenige des Orangen Knirpses. Vielleicht machen Sie in dieser Woche Ihren persönlichen Test und probieren (wieder) einmal aus?