

Wow, schon 15 Jahre!

Es ist ja kein Geheimnis, dass die Zeit ruckzuck vergeht. Aber manchmal hält man doch inne und staunt: Wow, ist das jetzt wirklich 15 Jahre her? Umso schöner, wenn es dann um etwas so Wunderbares geht, wie Familie Marti und ihre Trauben ...

Freude über feinste Willisauer ...

In dieser Woche dürfen Sie sich wieder über feine Bio-Trauben freuen. Die Früchte stammen aus dem Luzernischen Willisau, wo Barbara und Elmar Marti den Pausenhof bewirtschaften. Neben Schweinen, Mutterkühen und seltenen Zauneidechsen, gibt es auf ihrem Hof auch einen alten Rebberg. Rund 20 Jahre ist es her, dass Martis diesen «wiederbelebt» haben. Seither bauen sie dort feine Bio-Trauben an.

... und eine langjährige Partnerschaft

Beinahe so lange sind Martis Trauben auch ein sehr geschätzter Teil vom BioBouquet: Wir freuen uns und sind sehr dankbar, dass Martis uns jetzt bereits seit 2008 beliefern. Dieses Jahr feiern wir 15-jähriges Jubiläum! Ginge es um eine Ehe, wäre das die Kristall- oder gläserne Hochzeit ... was es nicht alles gibt! Feststeht, dass über die Zeit ein grosses Vertrauen gewachsen ist. Wir dürfen uns sicher sein: was von Martis kommt hat Qualität.

Auf die Balance kommt es an

Natürlich fragt man sich, wenn man sich am Telefon hat oder trifft: Wie läuft's? Barbara hat uns erzählt, dass das Willisauer Traubenjahr gut losging. Die Reben hatten den vielen Regen im Frühling gern und Frost mit Folgen

gab es keinen. Allerdings war es dann im August für die früheren Traubensorten so heiss, dass die Süsse schneller in die Beeren kam als die Säure sich abbaute. Dieses Phänomen haben Martis so noch nie erlebt. Ohne ins Detail zu gehen, sei gesagt: Dieses Thema sorgt garantiert für Gesprächsstoff, falls Sie in nächster Zeit einem Landwirt mit Rebberg oder einer Winzerin begegnen. Natürlich können Sie sich auch einfach aufs Geniessen konzentrieren, Ihre Trauben sind etwas später dran und die Säure hatte genug Zeit, um sich abzubauen. Jetzt stimmt die Balance!

Anpassung beim Früchte-Zusatzabo

Neben knackig-frischem Gemüse und Salaten (und natürlich Brot und Eiern) gibt es beim BioBouquet auch ein Früchte-Zusatzabo. Jede Woche (oder alle 14 Tage) liefern wir Ihnen dann feine Früchte nach Hause. Seit wir im Jahr 2006 damit begonnen haben, lagen die Früchte-Zusatzabos bei ca. 10/12/15 Franken (klein/mittel/gross). Damit der Sortimentsvorschlag weiterhin attraktiv und vielseitig bleibt, machen wir jetzt eine Anpassung: Neu kosten die Früchte-Zusatzabos ca. 12/14/16 Franken («ca.», da abgewogen wird). Wir freuen uns, wenn wir Ihnen feine Früchte einpacken dürfen.

**Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und senden sonnige Grüsse aus Thunstetten,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Inspiration für die Küche – Feines frisch aus Ihrem BioBouquet:



«Zweistöckige» Zucchetti-Sandwiches Für 2 Personen

Zutaten:

Zucchetti:

1 EL Olivenöl
1 Zucchetti, längs in ca. 5 mm dünne
Scheiben geschnitten
Salz

Ricotta:

250 g Ricotta
½ Bund Oregano, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

Brot:

6 Scheiben Vollkorn-Toast

So zubereitet:

Ricotta: mit Oregano verrühren, würzen, beiseitestellen.

Zucchetti: Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Zucchettischeiben beidseitig je ca. 3 Min. grillieren, salzen und herausnehmen.

Brot: Toastbrot-scheiben in derselben Pfanne portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren, herausnehmen.

4 Toastbrot-scheiben mit Ricotta bestreichen, Zucchettischeiben darauflegen.
Je 2 dieser belegten Toastbrot-scheiben aufeinanderstapeln, die übrigen beiden Toast-scheiben als Deckel verwenden. Wir wünschen en Guete!



Bruschetta Für 2 Portionen

Zutaten:

2 Tomaten, in Würfeli geschnitten
2 kleine Knoblauchzehen, fein gehackt
wenig Basilikum, gehackt

4-6 Scheiben Baguette
Etwas Butter zum Bestreichen
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Tomaten waschen und in Würfeli schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Beides mischen und würzen.

Die Baguette-Scheiben in einer Bratpfanne beidseitig ohne Fett rösten.

Auf einer Seite mit Butter bestreichen.

Die Tomaten-Knoblauch-Mischung darauf verteilen.

Mit Basilikum garnieren.