

Was für eine Vielfalt

Ein richtiger «Halsfeger» ist er und hilft dabei, uns Erkältungen vom Leib zu halten oder das Schluckweh zu mindern. Dazu schätzen viele die aromatische Schärfe, die er Gerichten verleiht. Sicher haben Sie es bereits erraten: Die Rede ist vom Ingwer. In der letzten Woche hat er für eine Überraschung gesorgt ...

Was ist denn da los?

Wir sind es gewohnt, dass der Ingwer ein wenig einer Kartoffel gleicht: einheitlich gelb und schön glatt, wenn man ihn durchschneidet. Doch in der letzten Woche zeigte sich plötzlich ein anderes Bild. Der Ingwer war eher bläulich oder bläulich-gräulich. Er hatte innen eine Art Mark, das teils durch Ringe von der Aussenhaut getrennt war. Auch die Konsistenz war anders ... eher faserig, fast spröde. War da alles in bester Ordnung?

Ernteauffälle ...

Ja, das können wir Ihnen versichern. Aber für Ihre Fragen haben wir vollstes Verständnis, denn, ehrlich gesagt, so einen Ingwer kannten wir vorher auch nicht. Darum sind wir der Sache nachgegangen: Der Ingwer, den wir gewohnt sind, stammt aus Peru; der neue, bläuliche hingegen kommt aus Myanmar. Er ist quasi eingesprungen, denn in Peru hat es in der letzten Zeit immer wieder Ernteauffälle gegeben.

... die eine Vielfalt aufzeigen

Die Sorte aus Myanmar heisst «Blue-ring-Ginger», also blauer-Ring-Ingwer, und macht ihrem Namen – auch wenn nicht alle Knollen

gleich aussehen – alle Ehre. Der Peruaner heisst lustigerweise «Japanese yellow ginger». Über 100 Sorten Ingwer gibt! Da haben wir nicht schlecht gestaunt. Dass ausgerechnet Ernteauffälle dafür sorgen, dass wir noch ein bisschen mehr von der «Ingwer-Welt» entdecken dürfen ... Auch in den nächsten Wochen wird es unterschiedlichen Ingwer geben. Übrigens, ob Peru oder Myanmar, ob Ingwer, Bananen oder andere «exotische» Früchte: Was Sie in Ihrem BioBouquet finden, ist per Schiff unterwegs gewesen, Flugware kommt uns nicht in die Kiste.

Wie man den Thunstetter Frühling erkennt

Vier Beete Salat, ein Beet Spinat und die selbstgezogenen Kefen haben wir gerade gepflanzt. Das Besondere? Sie sind die Ersten, die unterm Regendach wachsen. Also draussen, wo sie zwar buchstäblich ein Dach über dem Kopf haben, aber doch der Witterung ausgesetzt sind. Dass sie im Freien gedeihen können, ist ein untrügliches Zeichen für den Frühling. Damit bald auch kleine Vogelkinder einen geschützten Platz zum Grosswerden haben, haben wir noch die Nistkästen ausgeputzt. Jetzt sind sie auch parat für die nächste Generation.

**Ihnen wünschen wir viele frühlingshafte Sonnenstrahlen in Ihre Woche
und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten.**

**Für das BioBouquet-Team,
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Fenchel, Broccoli.

Herzhaft-frische Küche aus Ihrem BioBouquet:



Zucchini-Tätschli

Für 4 Portionen

Zutaten:

ca. 600 g Zucchini	100g Speckwürfel
1 gehackte Zwiebel	150g Paniermehl
3 Eier	

So zubereitet:

Zucchini an der Röstiraffel reiben.

Gehackte Zwiebel, Speckwürfel, Eier, Paniermehl zu einer Masse mischen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss (oder nach Belieben mit versch. Kräutern)

Tätschli formen, im Mehl wenden und im nicht zu heissen Olivenöl langsam goldbraun braten.

Tipp:

Hierzu passen ein feiner Joghurt-Dip und ein knackig-frischer Salat.

En Guete mitenand!



Schneller Rübli-Salat

Für 4 Portionen

Zutaten:

6 Stk grosse Rübli, geraffelt
1 TL Olivenöl
1 EL Petersilie, gehackt

Für die Sauce:

1 EL Mayonnaise
4 EL Rahm
1 Prise Salz
1 Schuss Zitronensaft, frisch gepresst
1 TL Zucker

So zubereitet:

Für diesen schnellen Rübli-Salat zuerst die Sauce vorbereiten: Die Mayonnaise in einer Schüssel mit dem Rahm, dem Zucker, dem Salz und einem Schuss Zitronensaft gut verrühren.

Danach die Rübli schälen (oder nur gründlich waschen), rüsten und fein raffeln.

Nun die Rübli mit Olivenöl beträufeln, mit der vorbereiteten Sauce gut vermischen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Salat mit der gehackten Petersilie dekorieren.