

«Du, wie wäre es, wenn wir ...»

Oh, dieser Hagel! Und erst die ganze Schorfbildung! So richtig gut hat das Jahr vielen von Sägers Äpfeln nicht getan. Umso schöner ist es, wenn es gelingt, diese Situation «am Schopf zu packen» und wenn dadurch Neues entsteht ...

Es gibt einen Übergang

Gerade freuen wir uns an der letzten 2024er Birnenlieferung von Sägers aus Madiswil. Nicht nur die Birnen-, sondern auch Sägers Äpfelvorräte gehen zur Neige. Es wird bald einen Übergang geben. Sägers Äpfel sind bekannt für ihre knackige Frische, doch sie blicken auf ein schwieriges Jahr zurück. Der Hagel hat viele Tafeläpfel zu Moschtäpfeln gemacht und den ohnehin hohen «Schorfdruck», wie das der Landwirt oder die Landwirtin nennt, noch verstärkt.

Gerade wird Neues ausprobiert

Äpfel mit Schorf, also dunklen, rauen Flecken auf der Schale, sind zwar ohne Weiteres geniessbar, sehen aber weniger schön aus. Darum werden sie oft weiterverarbeitet, zum Beispiel zu Moscht. So auch bei Sägers ... genau, die 3-Liter-Bags gibt es ja bei uns im E-Shop. Jetzt ist noch eine neue Idee entstanden und die Umsetzung wird bereits fleissig vorangetrieben – auch von der nächsten Generation. Mehr dürfen wir allerdings noch nicht verraten. Aber seien Sie sicher, Sie sind die Ersten, denen wir mehr erzählen werden. Bald ist es so weit ...

Noch einmal Horn-Mist-Präparat spritzen ...

Auch Franz musste ein wenig improvisieren und eine Idee entwickeln, wie er mit der Situation am besten umgeht. Als unser Präparate-Meister wollte er gerne noch einmal das Horn-Mist-Präparat rühren und ausbringen. Zwar hatten wir in diesem Jahr bei weitem erfüllt, was die Kontrolle im Mindesten fordert, aber noch einmal mehr, das wäre gut. Bloss war es so, dass Franz sich einer Leistenbruch-Operation unterziehen musste. Sie kennen das womöglich, schwer lüpfen fällt dann erstmal aus. Es ist grosse Vorsicht geboten, um kein gesundheitliches Risiko einzugehen.

... dank guter Arbeitsteilung

Doch Franz hatte bald eine Lösung parat: Er brachte den erfahrenen Biodynamiker Thomas Löffler, ebenfalls bereits pensioniert und sehr engagiert, mit. Während Franz gewissermassen der Kopf war und wusste, wie, übernahm Thomas den Part von Händen und Füssen. Es zeigte sich, dass die beiden ein super Team sind. Herzlichen Dank, dass ihr gemeinsam noch eine Horn-Mist-Spritzung in diesem Herbst möglich gemacht habt!

Immer wieder gute Ideen in verzwickten Situationen wünschen wir Ihnen – und Zuversicht!

Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Knackig-frische Koch-Inspiration direkt aus Ihrem BioBouquet:



Salat mit Kohlrabi, Rüeblü und Apfel

Für ca. 3 Portionen

Zutaten:

1 Kohlrabi
3 Rüeblü (gross)
1 Apfel (süss)
1 EL Rosinen

Salatsauce:

3-4 EL Nature Joghurt
1-2 EL Honig (eher flüssig)
1-2 EL Rahm
Saft einer ½ Zitrone

So zubereitet:

Die Kohlrabis und die Rüeblü rüsten und klein schneiden – wie «Zündhölzli» (Julienne). Den Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Sauce mischen und glattrühren. Kohlrabi, Rüeblü und Apfel zur Sauce geben und vermengen. Den Salat anrichten – je nach Gusto mit Baumnüssen oder Melisse garnieren – und geniessen. Ein Stück Vollkornbrot passt bestens dazu!

Tipps:

Kohlrabi ist reich an Vitamin C und enthält viel Calcium, Phosphor, Eisen und Magnesium. Das ist unter anderem gut für den Aufbau und den Erhalt von Knochen, Nägeln und Zähnen. Geniessen Sie dieses gesunde Gemüse roh oder gedünstet: Neben dem Salat lässt sich Kohlrabi z. B. auch in Stängel geschnitten dippen, oder mit etwas Rahm dünsten und als Beilage zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Lieblings-Alternativen geniessen. Auch als Gratin gemeinsam mit Kartoffeln macht sich der Kohlrabi sehr gut. Viel Freude beim Kochen und Geniessen!