

Freude über erntefrische «Willisauer»

Es gibt doch diese Momente, in denen man kurz stutzt und denkt: «Was, ist es wirklich schon fast Ende September?» Tatsächlich ist es Herbst geworden. Während die Tage immer ein klein wenig kürzer werden, lohnt es sich, den Blick auf das zu richten, was der Herbst so im «Gepäck» hat ...

Ein traditionsreicher Rebberg ...

Eines dieser feinen «Gepäckstücke», oder sagen wir lieber «Mitbringsel», des Herbstes stammt aus dem Luzernischen Willisau. Dort bewirtschaften Barbara und Elmar Marti den Pausenhof, auf dem sie mit ihren drei Kindern leben. Neben Schweinen, Mutterkühen und seltenen Zauneidechsen, gibt es dort auch einen alten Rebberg. Rund 20 Jahre ist es her, dass Martis diesen «wiederbelebt» haben. Und seither bauen sie dort feine Bio-Trauben an.

... und ein gutes Jahr 2021

Über diese Bio-Trauben dürfen Sie sich auch in diesem Jahr wieder freuen! Barbara hatte am Telefon gute Nachrichten: Es war ein erfreuliches Trauben-Jahr auf dem Pausenhof. Ihre Reben sind zum Glück verschont geblieben vom Frost und auch vom Hagel, welcher an vielen anderen Orten so gewütet hat. Auch den Mehltau, welcher Trauben recht zusetzen kann, konnten Martis im Schach halten. Mehltau hat es gerne feucht und warm. Darum haben Martis in mehreren Durchgängen Laub aus den Reben geschnitten. Weniger Blätter – das heisst mehr Licht und Luft!

Es ist ein grosses Zusammenspiel

Im letzten Jahr, so erzählte uns Barbara weiter, war die Kirschessigfliege ein grosses Thema. Doch in dieser Saison haben sie von dieser

noch nicht viel gemerkt. Das könnte daran gelegen haben, dass es weniger Zwetschgen und Kirschen gab. Die Kirschessigfliege liebt nämlich alle Früchte, die bläulich-violett sind. Dadurch dass es weniger Kirschen und Zwetschgen gab, hatten sie nun aber in diesem Jahr weniger «Vorlauf», als es an die Trauben ging. Die Population war wohl kleiner – was den Trauben zugutekam. Da zeigt sich einmal mehr, wie alles zusammenspielt.

Knabberspuren gesichtet

Hei, wer war das denn? Da hat sich doch tatsächlich jemand am Endiviensalat gütlich getan ... Ein Hase kann es nicht gewesen sein, denn er knabbert sehr ordentlich ab. Wahrscheinlich war ein Reh am Werk! Darum haben wir unsere Kulturen draussen mit einem feinmaschigen Netz abgedeckt und dort, wo uns das Netz ausgegangen ist, einen mobilen Schafzaun mit einem Flutterband aufgestellt.

Es gibt Federkohl im Abverkauf

Hoffentlich ist der Zaun hoch genug und hält die Rehe ab. Schliesslich möchten wir Ihnen in zwei bis drei Wochen den Endivien einpacken. Bereits jetzt dürfen Sie sich über den Federkohl freuen. Er steht neben dem Salat und für den Abverkauf im E-Shop haben wir bereits das zweite Mal davon geerntet und Ihnen in Ihre grünen Kisten eingepackt.

**Wir wünschen Ihnen eine freundvolle Woche und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Inspiration für die Küche – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Buschbohnen-Penne für 4 Personen

Zutaten:

500 g Buschbohnen	1 Knoblauchzehe
250 g Tomaten	1 grüner Peperoncino
250 g Penne (oder Ihre Lieblings- Teigwaren)	2 EL Olivenöl
20 g Mandelblättchen	200 g Ricotta
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Buschbohnen rüsten und in Stücke schneiden.

Die Buschbohnen mit den Teigwaren im Salzwasser ca. 12 Min. al dente kochen.

Ca. 2 dl Kochwasser beiseitestellen, dann Bohnen und Pasta abtropfen.

Die Mandelblättchen ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, den Knoblauch schälen und pressen, den Peperoncino entkernen, fein hacken und alles im warmen Öl andämpfen.

Das Kochwasser und den Ricotta begeben, aufkochen. Penne und Bohnen wieder begeben, heiss werden lassen und würzen.

Die Tomaten vierteln und mit den Mandeln darauf verteilen – und geniessen!