

Von jungen Apfelbäumen

Hat die Natur nicht einen grossen Einfallsreichtum? Gerade fallen die letzten bunten Blätter von den Bäumen, die Igel igeln sich ein und wir bewundern die «Winter-vorbereitungen», welche im Gange sind. Auch beim Gemüse und den Früchten, die wir ernten, gibt es immer wieder etwas, was uns in Erstaunen versetzt ...

Was ist denn da los?

Liebes BioBouquet Team, dieser Apfel hat innen so dunkle und glasige Stellen, was ist denn da los? Diese Anfrage erreichte uns in den letzten Tagen – selbstverständlich gingen wir der Sache nach. Denn ja, vereinzelt Äpfel waren innen nicht so, wie wir sie kennen, dieses Phänomen war auch uns neu und es wirft Fragen auf. Die gute Nachricht zuerst: Sollten auch bei Ihnen Äpfel angekommen sein mit glasig-dunklen Stellen, seien Sie unbesorgt. Die Äpfel sind bedenkenlos geniessbar und gut im Geschmack. Doch was ist geschehen?

Nachforschungen beim Experten

Wir haben bei Simon Schenk, der in unserer Nachbargemeinde Madiswil die Äpfel für uns anbaut, nachgefragt. Simon hat uns erklärt: Die Apfelsorte, die wir Ihnen aktuell liefern, stammt von jungen Bäumen. Fachmännisch ausgedrückt sind diese Bäume im zweiten Standjahr (die Rechnung beginnt mit dem Pflanzjahr). Ab dem vierten Jahr geht man von einem Vollertrag aus, bis dahin sind die Bäume in der Entwicklungsphase. In dieser Zeit, also jetzt, sind die Jungbäume der Sorte Natyra anfälliger für Stoffwechselstörungen, vor allem, wenn es so heiss ist, wie in diesem Jahr. Manche Äpfel lagern zu viel Zucker ein,

werden glasig und bekommen allenfalls dunkle Stellen im Inneren.

Sieht aus wie ein Boskoop, ist aber keiner

Das ist also der Grund! Wir haben mit Simon abgemacht, dass wir darum jetzt einen Wechsel machen und unter anderem auf die Sorte Rustica umsteigen. Diese sieht aus wie ein Boskoop, ist aber keiner. Haben Sie auch schon Rustica probiert? Einmal mehr danken wir Ihnen für Ihre Rückmeldungen, wenn mit Ihrer Lieferung etwas nicht stimmt oder Ihnen etwas auffällt, und wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem BioBouquet! Übrigens, neben Äpfeln gibt es noch einige weitere fruchtige Vitaminspender. Wie wäre es mit einem Früchte-Zusatzabo?

«Unsere» Rinder sind wieder zuhause

In den letzten Wochen hatten wir vierbeinige und muhende Gäste: Unser Nachbar Martin hat vier seiner Rindli auf unser Land gebracht, wo sie sich am Gras gütlich getan haben. Jetzt ist die Zeit vorüber, Martin hat die kleine Herde wieder zurück auf seinen Hof geholt. Es war schön, die Rindli zu Besuch zu haben und wir haben uns am tierischen Leben auf unserem Betrieb sehr gefreut. Wer weiss, vielleicht kommen sie ja mal wieder ...

Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und viele Genussmomente!

**Herzliche Grüsse
von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**

Herbstküche frisch und fein aus Ihrem BioBouquet:



Hausgemachte Kürbissuppe

Für ca. 4 Portionen

Zutaten:

400 g Kürbis, gerüstet, in Stücke geschnitten	1 TL Curry
1 kleines Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten	Butter zum Dämpfen
1 kleine Kartoffel, gerüstet, in Stücke geschnitten	8 dl Gemüsebouillon
1 Zwiebel, gehackt	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	180 g Crème fraîche
	Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum Garnieren

So zubereitet:

Zwiebel und Curry in Butter andämpfen.

Kürbis, Rüebli und Kartoffel dazugeben, mitdämpfen. Den Kürbis brauchen Sie dabei nicht zu schälen, die Schale kann einfach mitgegessen werden.

Bouillon beifügen, aufkochen, würzen.

Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.

Suppe pürieren, abschmecken.

In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Crème fraîche darauf geben und garnieren.

Tipps zur Suppe:

Die Suppe kann sehr gut portionsweise eingefroren werden und ist aufgetaut und aufgewärmt ein feines Essen, wenn es einmal schnell gehen muss, oder wenn ein kalter Abend nach etwas Warmem auf dem Teller ruft.

Die Suppe lässt sich mit ein paar Croutons in wenigen Minuten noch etwas anreichern und verfeinern. Dazu einfach altes Brot in Würfeln schneiden und mit etwas Öl in der Bratpfanne knusprig rösten. Das dauert rund fünf Minuten.

Noch zwei Tipps zum Kürbis:

Unser Kürbis «Oranger Knirps» hat eine Schale, die beim Kochen weich wird und zerfällt. Man muss ihn also nicht schälen, sondern höchstens verkorkte (hellbraune) Stellen ausschneiden und die Kerne herausnehmen.

In Würfel oder Scheiben geschnitten lässt der Kürbis sich einfach kochen, dünsten oder im Ofen garen und mit anderen Gemüsen kombinieren. Als Beilage macht er sich wunderbar zu Fleisch und Wild und natürlich auch zu vegetarischen Varianten.