

Freude über einen «Neuzugang»

Jetzt ist es so weit: Wir dürfen verraten, was Sägers Neues auf die Beine gestellt respektive ins Ladengestell gebracht haben. Der «Neuzugang» ist herbstlich, spritzig-fein – und, wie wir finden, in der passenden Grösse für Genussmenschen ...

Sägers Reaktion aufs Apfeljahr

Die Geschichte fängt bereits etwas früher im Jahr an: Sägers Äpfel blicken auf keine einfache Saison zurück. Zum Beispiel war da der Hagel, der bei Sägers in Madiswil aus zahlreichen Tafeläpfeln Moschtäpfel gemacht hat. Moscht gab und gibt es in diesem Jahr darum reichlich ... liesse sich da nicht noch etwas machen? Bei Sägers schafft seit kurzem auch Andrea mit. Sie hat die Lehre zur Landwirtin abgeschlossen und ist nun wieder auf dem Familienbetrieb zurück. Stefan, das merkt man ihm an, freut sich sehr darüber, und über die zwei zusätzlichen zupackenden Hände.

Überzeugt mit handlicher Grösse

Gemeinsam haben Sägers die Apfel-Situation am Schopf gepackt und liessen sich neben dem Alltagsgeschehen her noch etwas einfallen: Eine neue Produktgrösse, wie es im Handel heisst, samt Etikette und allem, was dazugehört, haben Sägers innert Kürze umgesetzt. Ab sofort gibt es Sägers feinen Moscht auch im handlichen 5-Dezi-Fläschli. Das ist sicherlich vorteilhaft für diejenigen, welche die alleinigen Moschtliebhaberinnen und Moschtliebhaber zuhause sind. Für alle anderen gibt es weiterhin die 3-Liter-Abpackung mit «Zapfhahn». Beides finden Sie online in unserem Shop.

Muhende Besucherinnen sind abgereist

In den letzten Wochen haben drei Vierbeiner zusätzliches Leben auf unseren Hof gebracht: Unser Nachbar Martin Schmid hatte uns wieder junge Rinder gebracht. Die drei nahmen sich die Herbstwiesen vor und düngten nebenbei unser Land. Jetzt sind die Wiesen abgegrast. Darum ging der Besuch der jungen Damen zu Ende. Martin hat sie wieder nach Hause geholt. Wir hatten viel Freude an den muhenden Besucherinnen und an dieser unkomplizierten nachbarschaftlichen Zusammenarbeit.

Gut geschützt dank Styroporbox

Im Moment ist warme Kleidung gefragt und auch Gemüse, Salate und Früchte frieren nicht so gerne. Wenn sie länger draussen stehen und «kalte Füsse» bekommen, kann das die Qualität und Haltbarkeit mindern. Doch es gibt eine praktische Lösung: unsere Styroporbox. Diese ist so gross, dass der Fahrer Ihre ganze Kiste hineinstellen kann. So ist Ihre Lieferung gut geschützt, bis Sie nach Hause kommen. Die Styroporbox tut nicht nur im Winter gute Dienste, sondern auch im Sommer, weil sie ebenfalls vor Hitze schützt. Wer jetzt denkt, ja, das wäre noch etwas, kann die Styroporbox für 10 Franken in unserem Shop (unter «Sonstiges») bestellen.

Allzeit Herzenswärme und Lust auf Neues wünschen wir in diesen Novembertagen!

**Liebe Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Herbstlich, herzhaft, frisch – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Lauch-Quiche mit Käse Für 4 Portionen

Zutaten:

Kuchenteig:

200 g Mehl
75 g gesalzene Butter, in Stücken, kalt
1 dl Wasser
1 EL gesalzene Butter

Füllung/Belag:

1 Zwiebel, fein gehackt
500 g Lauch, in feinen Streifen
4 Eier
2 dl Vollrahm
200 g Hartkäse, gerieben
1 TL Salz
wenig Cayennepfeffer

So zubereitet:

Teig zubereiten:

Mehl und Butter (in Stücken) in einer Schüssel von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.

Wasser dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Füllung/Belag vorbereiten:

Butter (ca. 1 EL) in einer Pfanne warm werden lassen.

Zwiebel und Lauch ca. 5 Min. andämpfen, etwas abkühlen.

Eier, Rahm und Käse verrühren, würzen, mit dem Lauch mischen.

In die Form (ca. 24 cm Ø) geben:

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) auswallen, in die vorbereitete Form (Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet) legen.

Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Lauchmasse darauf verteilen.

Backen:

ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und geniessen.

Tipp:

Schneller geht's mit einem gekauften ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø). Vielleicht einmal in der Dinkelvariante? Wir wünschen en Guete.

Noch zwei Tipps zum «Knirps»:

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 herausschneiden und die Kerne herausnehmen. In Würfeli 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 oder veganen Lieblingsvarianten.