

## Bestellen Sie sich feinen Bio-Moscht

Rotkabis, vielleicht einmal Wild und feine Maroni ... Geht es Ihnen auch so, dass manche Speisen einfach fest zum Herbst dazugehören? Der Moscht ist ja ebenfalls ein solch typischer Herbstgenuss und wir freuen uns, dass wir Ihnen nun doch auch in dieser Saison wieder welchen anbieten dürfen ...

### Ein guter Tipp ...

Im letzten Jahr stammte der BioBouquet-Moscht von der Familie Sägesser aus Gutenberg. Doch in diesem Frühling hatte der Frost die Blüten ihrer Apfelbäume kaputt gemacht. Darum fällt bei Sägessers die Ernte in dieser Saison aus und damit gibt's auch keinen Moscht. Aber Stephan Sägesser hatte noch einen Tipp für uns: Ruft Alex Hurni an aus Ferenbalm. Dieser produziert seit dem Jahr 2003 auch Moscht in bester Bio-Qualität.

### ... ist der Süessmoscht aus Ferenbalm

Gesagt, getan: Hurnis sind eine bäuerliche Mosterei, ein Verarbeitungsbetrieb, der aus Bio-Äpfeln Moscht herstellt. Auch bei ihnen bekommen wir die 5-Liter-Kartons, die nach dem praktischen Bag-in-Box-Prinzip funktionieren. 90% Apfel und 10% Birne ergeben den Süessmoscht, den sie dann filtern. Er kommt also nicht naturtrüb und ist aus diesem Grund auch länger haltbar.

### Am Wochenende im E-Shop im Angebot

Wenn Sie nun Lust auf ein paar Gläser Moscht bekommen haben, dann gehen Sie einfach am Wochenende in unseren E-Shop: Von Freitagmittag bis am Montagmorgen um sieben Uhr haben Sie dort die nächsten Wochen die

Möglichkeit, sich vom Moscht zu bestellen. In der nächsten Woche bringen wir ihn Ihnen dann wie gewohnt vorbei. Und Sägessers? Wie sieht das nun bei ihnen aus in diesem Jahr ohne Äpfel?

### Für die Zukunft gepflanzt

Man könnte sagen, dass die Familie ein wenig Glück im Unglück hatte. Denn zu Beginn des Jahres hatten Sägessers ihren Baumbestand erneuert. Rund 700 alte Bäume haben sie durch neue, junge Bäume ersetzt. Das muss man sich mal vorstellen! Es ist rund die Hälfte ihres Bestandes und eine Investition in die Apfel-Zukunft, die die Landwirte üblicherweise alle paar Jahre machen.

### Vorfreude auf knackig-säuerlichen Genuss

Die jungen Bäumchen hätten jetzt im ersten Jahr so oder so noch keine Früchte tragen dürfen, denn nun müssen sie erstmal wachsen und erstarken. So war es in diesem Fall nicht ganz so schlimm, dass der Frost ihre Blüten auf dem Gewissen hatte. Ab etwa dem übernächsten Jahr sollten die jungen Bäume dann bereits im Voll-Ertrag stehen und wir freuen uns auf die tollen, topaz-ähnlichen Sorten, die es dann in Ihrem BioBouquet geben wird.

**Mit diesem «Apfel-Wochenblatt» grüssen wir Sie herzlich aus Thunstetten und wünschen Ihnen eine ertragreiche Woche.  
Gerhard Bühler und das ganze BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Lauch und Kürbis.

## Vitamine und Genuss frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Grundrezept für Rotkabis Für 4 Portionen

#### Zutaten:

750 g Rotkabis	2 dl Wasser
2 EL Rapsöl	Salz
1 Zwiebel, gewürfelt	1 Lorbeerblatt
2 kleinere Äpfel, fein geschnitten	2 Nelken
1 gestrichener EL Zucker	2 gestrichene TL Mehl, zum Binden
1½ EL Essig	3 EL Rotwein

#### So zubereitet:

Rotkabis putzen, waschen, Kopf vierteln und den Strunk entfernen.

Dann den Rotkabis hobeln oder fein schneiden.

In heissem Öl die gewürfelte Zwiebel, den Zucker und die fein geschnittenen Äpfel andünsten, den Rotkabis zugeben und sofort Essig darüber giessen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten.

Dann 1 dl Wasser dazu giessen, Salz und Gewürze dazugeben.

Zugedeckt ca. 30-45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heisses Wasser nachgiessen.

Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden und mit Rotwein abschmecken.

#### Tipps:

- Passt gut zu Spätzli mit Wild oder «Suure Mocke».
- Nach Belieben ein paar TK-Maroni auftauen und 2-3 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit wenig Wasser oder Bouillon ablöschen und die Maroni darin gar werden lassen.