

Vielfältige Winterfreuden in Thunstetten

Sicherlich hat es auch bei Ihnen ein klein wenig (oder gar etwas mehr) geschneit. Bei uns fielen am Freitag die ersten Flocken und wir blicken auf wunderbar winterliche Tage zurück. Sogar der Federkohl trägt jetzt eine Kappe ...

Genau rechtzeitig geerntet ...

Der Federkohl ist keine Tanne – er ist recht frostempfindlich und steckt ordentliche Minusgrade nicht so einfach weg. Auch ernten sollte man ihn nicht, wenn er gefroren ist. Darum haben wir am Donnerstag in der letzten Woche unser Programm kurzfristig umgestellt und noch einmal geerntet. Denn am Freitag, so hiess es, kommen die Kälte und der Schnee. Genau so war es dann auch.

... und gut behütet

Der Federkohl, der jetzt noch auf dem Feld steht, erinnert uns an Zeichnungen und Bücher aus Kindheitstagen. Denn er trägt nun Häubchen oder Käppchen aus aufgetürmtem Schnee. So sieht er fast so aus wie die Zwerge in Ernst Kreidolfs «Wintermärchen». Vielleicht klingt da auch bei Ihnen etwas an? Jedenfalls schützt der Schnee den Federkohl vor starkem Frost und wir hoffen, auch wenn es nun wohl erstmal eine Pause gibt, im neuen Jahr nochmals Federkohl ernten zu können. Geniessen Sie das kräftige Grün!

Wow, schau dir das an!

Wir staunten nicht schlecht, als wir am Wochenende auf dem Betrieb beschäftigt

waren. Der Winter hat uns mit dem Schnee und einem wohl einmaligen Mix aus Wärme und Kälte ein Kunstwerk geschaffen: An der Seite unseres Regendachs hängt in diesen Tagen ein «Vorhang» aus Schnee herunter. Mehr als einen Meter streckt sich der Schnee vom Dach aus dem Boden zu. Wenn man so etwas selber hätte machen wollen ... wirklich eindrücklich! Sofort haben wir die Kamera gezückt und ein paar Schnappschüsse geschossen, welche wir gerne mit Ihnen teilen. Schauen Sie auf unserer Website vorbei.

An die Löffel, fertig, los

Hm, die Löffel ... Ist da etwa der Osterhase ausserplanmässig unterwegs? Oder geht es womöglich darum, die sprichwörtliche Suppe auszulöffeln? Halt, nein, es ist nichts passiert, was man jetzt wieder in Ordnung bringen müsste – im Gegenteil, Genuss ist angesagt: Es gibt wieder die feinen Bio-Kiwi vom Genfersee. Richtig, die aktuelle Ernte kommt aus der Schweiz, genauer gesagt von der Domaine de la Pêcherie, dem Betrieb von Dominique Streit. Auf unserer Website, unter Aktuell/Archiv, erfahren Sie noch mehr darüber und natürlich gibt es auch ein paar Bilder dazu. Lassen Sie sich die feinen Früchte schmecken!

**Fröhliche Wintermomente und viel Gelassenheit im vorweihnachtlichen Alltag
wünschen wir Ihnen!**

Herzliche Grüsse, Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Vitaminreiches aus Ihrem BioBouquet:



Rosenkohl-Grundrezept knackig und grün

Wie kocht man denn den Rosenkohl? Damit er schön knackig-grün bleibt, gibt es einen Trick: Man blanchiert ihn, d.h. er darf nach dem Garen noch kurz ins Eisbad.

Rosenkohl blanchieren:

Den Rosenkohl waschen und rüsten: Die äussersten Blättchen abnehmen und unten am Ansatz übers Kreuz einschneiden.

Dann ca. 10 Minuten in Salzwasser köcheln.

Anschliessend in ein Löffersieb giessen.

Die Röschen dann ca. 30 Sek. in Eiswasser abschrecken. So wird der Garprozess gestoppt und der Rosenkohl bleibt schön grün.

Jetzt können die Röschen weiterverarbeitet werden.



Rosenkohl aus dem Ofen Für 3-4 Portionen

Zutaten:

350 g Rosenkohl, blanchiert, halbiert

1 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

¼ TL Salz

Dip:

100 g Crème fraîche

2 EL Mayonnaise

½ Apfel, fein gerieben

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

So zubereitet:

Den Rosenkohl mit dem Zucker, Zitronensaft und Salz mischen und alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Dann ca. 20 Min. im auf 220° Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Dip mischen und abschmecken.

En Guete!