

Freude über eine «Win-Win-Situation»

Bei allem Wissen und der langjährigen Erfahrung: Beim Gärtnern – wie eigentlich überall im Leben – wirkt man in einem grossen Zusammenhang. Da kann es vorkommen, dass eine Kultur so gar nichts wird. Oder eben auch, dass plötzlich ein «Überschuss» entsteht. Wie schön, wenn dann gute Lösungen möglich sind ...

Der Peterli ist ordentlich gewachsen

Sowohl unter dem Regendach als auch in unserem Gewächshaus haben wir Peterli angebaut. In der letzten Zeit hat dieser so richtig Gas gegeben und ist gewachsen und gewachsen. Das ist wirklich schön – und birgt gleichzeitig ein gewisses Risiko, dass in diesen grossen, dichten «Peterli-Wald» ein Pilz hineinkommen könnte. Was ist da vorsorglich zu tun? Allein für Ihre BioBouquets war es zu viel Peterli, also war klar: Hier müssen wir uns etwas einfallen lassen.

Grüne Power für die Gassenküche ...

Nadia, die zu unserem Büro-Team gehört, hat dann ein Inserat gefunden: Die «Gassechuchi Langenthal», so hiess es darin, freut sich immer über Lebensmittelspenden. Seit vielen Jahren ist dort Frau Schönmann engagiert. Sie hat die Gassechuchi im 2004 gegründet und steckt enorm viel Herzblut und Arbeit hinein. Nach einem Anruf bei ihr stand fest, dass unser Peterli gemeinsam mit einigen Rondini, welche zu klein sind fürs BioBouquet, nach Langenthal geht.

... und eine lange Ernte fürs BioBouquet

Auch für die Gassechuchi, wo seit Corona nicht mehr gekocht wird, sondern Lebensmittel abgegeben werden, ist es zu viel Peterli aufs Mal. Doch zum Glück kann man den Peterli gut schnetzeln und einfrieren – das gibt dann grüne Power den ganzen Winter hindurch. Dank dem teilweisen Rückschnitt und dem Nachwachsen hoffen wir, dass wir noch bis in den Winter hinein Peterli für Ihr BioBouquets ernten können.

2'340 Pflanzen und kräftige Farbe

In der letzten Woche haben wir den Hirschhorn gepflanzt. Ein ganzes Beet voll – mehr als zweitausend Pflanzen. Der Hirschhorn wird uns durch die nächsten Monate begleiten und immer wieder für Frische auf den Tellern sorgen. Wenn alles gutgeht, dürfen wir ihn bis ins Frühjahr schneiden. Neben dem Hirschhorn freuen wir uns über die rohen Randen, welche Simone Delley vom Quellehof in unserer Nachbargemeinde Madiswil zu Ihrem BioBouquet beisteuert. Lassen Sie es sich schmecken!

Wir wünschen Ihnen viele fröhlich-frische Momente in Ihrer Woche und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten.

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Herbstküche frisch und fein aus Ihrem BioBouquet:



Hausgemachte Kürbissuppe

Für 6 Personen

Zutaten:

400 g Kürbis, gerüstet, in Stücke
geschnitten

1 kleines Rüebli, gerüstet, in Stücke
geschnitten

1 kleine Kartoffel, gerüstet, in Stücke
geschnitten

1 Zwiebel, gehackt

1 TL Curry

Butter zum Dämpfen

8 dl Gemüsebouillon

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.