

Für ein paar Stunden in der Zukunft leben

Es gibt so eine «Winter-Aufgabe» im BioBouquet-Jahr, die uns gedanklich immer einen grossen Schritt nach vorne machen lässt. Mitten in die kommende Saison hinein. Hoffnungsfroh stimmt diese Aufgabe uns jedes Mal und sie ist mit viel Vorfreude verbunden ...

Ein Blick zurück, ein Blick nach vorne

War der Federkohl im letzten Jahr zu frostempfindlich? Ist der Bodenkohlrabi gut gediehen? In der vergangenen Woche stand sie wieder an: die Saatgutbestellung. Jedes Jahr ist sie mit einer Rückschau und – etwas besonders Schönes – mit einem Ausblick verbunden. Alles ist dann wieder offen und ein neuer Schwung packt einen, wenn man sich vorstellt, was diesmal auf dem Feld, in den Gewächshäusern sowie unterm Regendach wachsen und gedeihen – und schliesslich den Weg zu Ihnen nach Hause finden wird.

Neue Gesichter ...

Einer der «Neuen» wird in diesem Jahr der rote Eichblattsalat sein. Mal schauen, wie er sich machen wird. Dazu wird es eine neue Sorte Federkohl geben. Der, den wir zuletzt hatten, war etwas frostempfindlich. Nun haben wir einen Tipp von Hansueli Müller bekommen und testen eine andere Sorte. Ähnlich ist es beim Rucola, auch hier haben wir uns in diesem Jahr für eine neue Sorte entschieden.

... und alte Bekannte

Daneben gibt es wieder viele «bekannte Gesichter», die bereits gezeigt haben, wie wohl

sie sich in den Thunstetter Böden fühlen. Dazu gehören zum Beispiel die roten Randen. Von ihnen werden wir sogar noch ein paar mehr anpflanzen, weil sie so gut gekommen sind. Mit der Saatgutbestellung ist jetzt ein wichtiger Schritt fürs 2019 gemacht – freuen Sie sich auf die neue BioBouquet-Saison!

In der «Kisten-Frage» ...

Ebenfalls hoffnungsfroh und dankbar stimmt eine andere Nachricht: Seit Beginn des BioBouquets haben wir regelmässig von den grünen Kisten bestellt, in denen Ihre Bestellung zu Ihnen geliefert wird. Um genau zu sein waren es alle zwei Jahre 1'000 neue Kisten.

... geht ein grosser Dank an Sie

In diesem Jahr können wir erstmals eine Bestellung überspringen – weil noch genügend Kisten im Kreislauf sind. Das spart nicht nur Kosten, sondern auch wertvolle Rohstoffe. Darum gilt ein grosser Dank all denjenigen, die die Kisten zurückgeben (statt sie im Keller mit Schneeketten, Büchern oder Ähnlichem zu füllen). Vielleicht schaffen wir es ja sogar, noch das nächste Jahr zu überspringen und erst danach wieder neue Kisten zu bestellen. Das wäre sozusagen ein doppelter Rekord!

**Wir wünschen auch Ihnen Schwung und Zuversicht in Ihrer Woche.
Herzliche Grüsse für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Broccoli und Weisskabis.

Eine glänzende Beilage aus dem BioBouquet:



Glasierte Karotten

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Karotten

20 g Butter

1 EL Zucker

2 dl Gemüsebouillon

So zubereitet:

Karotten waschen und rüsten. Dann der Länge nach vierteln und in ca. 3 cm lange Stäbchen schneiden.

Karotten mit dem Zucker bei mittlerer Hitze in Butter dünsten.

Mit Bouillon ablöschen und so viel Flüssigkeit dazugeben, dass das Gemüse knapp bedeckt ist.

Zugedeckt ca. 7 Minuten knapp weich dünsten.

Deckel wegnehmen und die Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen. Dabei immer wieder schwenken, damit ein schöner Glanz entsteht.

Glasierte Karotten anrichten.

Tipp:

Servieren Sie gemeinsam mit diesen feinen Rüeblen zum Beispiel ein Stück Bio-Fleisch nach Ihrem Geschmack und etwas Kartoffelstock. En Guete!

Noch ein Tipp «in Sachen Butternuss»:

Mit Schale oder ohne? Lassen Sie über diese Frage doch Ihren Gaumen entscheiden. Denn feststeht, dass der Butternuss-Kürbis auch mit Schale verarbeitet und genossen werden kann.

Dabei muss man aber wissen, dass seine Schale beim Kochen und Pürieren nicht so sehr zerfällt, wie zum Beispiel die vom Orange Knirps. Sie ist beim Essen noch leicht bemerkbar. Vielleicht haben Sie ja in dieser Woche Lust auf einen ganz persönlichen Geschmacks-Test «in Sachen Butternuss»?