Wochenblatt
48 | 2026

«Da ist der Wurm drin»

So sagt man alltagssprachlich und bringt damit zum Ausdruck, dass eine Sache – trotz verschiedentlichem Effort – einfach nicht so richtig funktionieren will. Stefan Sägesser und seine Äpfel kennen das Phänomen …

In diesem Jahr gibt's ein frühes Saisonende

«Also, ich habe noch sieben Kisten Äpfel, dann ist Schluss», erzählte uns Stefan am Telefon. Stefan bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Familie einen Knospe-Betrieb in Madiswil im Ortsteil Gutenburg. Jedes Jahr dürfen wir Ihnen von Sägessers feinen Birnen, Zwetschgen und Äpfeln einpacken. Und bei den Äpfeln soll jetzt schon Saisonende sein? Tatsächlich erzählte Stefan, dass in diesem Jahr einfach der Wurm drin ist. Wortwörtlich in diesem Fall! Dabei hatte er sogar etwas Neues ausprobiert, was den Äpfeln zugutekommen sollte …

Der Apfelwickler nimmt die Äpfel am Wickel

Des Apfels grosser Feind ist der Apfelwickler. Das ist ein Falter, der im Frühsommer seine Eier auf die Blätter und kleinen Früchte des Apfelbaums legt. Es schlüpfen Raupen – diese sind als der klassische «Wurm im Apfel» bekannt, den man gut kennt. Es gibt verschiedene Bio-Massnahmen, um ein Ausufern zu verhindern. Die letzten Jahre hatten Sägessers versucht, die Raupe mit einem biologischen Pflanzenschutzmittel in Schach zu halten. Natürlich ist dieses ungefährlich für Biene, Mensch und Haustier! Es wird durchs UV-Licht der Sonne rückstandslos abgebaut. In diesem Jahr setzten Sägessers dann auf eine neue Taktik: Mittels eines Dufts sollten die Apfelwickler abgehalten werden.

Allerdings, so zog Stefan Resüme, scheinen sich die Apfelwickler wohl im nahen Wald zurückgezogen zu haben, bis der für sie abstossende Duft etwas verflogen war, und seien dann teilweise wieder zurückgekommen.

Gerade wohl ein bekanntes Thema

Jedoch scheint es nicht nur Stefan so ergangen zu sein. Als wir uns ans Telefonieren machten, um andere feine Demeter- oder Bio-Äpfel für Ihre BioBouquets ausfindig zu machen, hiess es: Oh ja, das mit den Würmern ist dieses Jahr ein ziemlich grosses Problem! Vielleicht war es die Hitze? All die Trockenheit? Ganz ist das Rätsel nicht gelöst. Aber es gibt gute Neuigkeiten: Wir haben noch knackig-frischen Apfel-Nachschub für Sie organisiert und dem Genuss steht nichts im Weg.

Winterkresse und Portulak

Auch unsere Winterkresse steht in diesem Jahr nicht ganz so schön da. War es bei der Aussaat im September vielleicht noch zu warm? Der Portulak kann diese These bestätigen. Ihn haben wir erst etwas später ausgesät, als es schon herbstlicher war, und er fühlt sich augenscheinlich pudelwohl. Einmal mehr zeigt sich: So ein Gewächshaus oder ein Feld steckt jedes Jahr wieder voller Überraschungen. Geniessen Sie die frische Ernte …

… und verwöhnen Sie sich in dieser «novemberigen» Woche! Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Feine Küche – direkt aus Ihrem BioBouquet:

Fenchel-Salat

Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Fenchel
50 g Baumnüsse
1 säuerlicher Apfel
6 EL Apfelessig
9 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Baumnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne leicht rösten (ohne Fett).
Vom Fenchel das Grün wegschneiden und beiseitelegen.
Den Fenchel in dünne Scheiben hobeln.
Den Apfel in Schnitze schneiden und diese zum Fenchel hobeln.
Dann Essig und Öl beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Salat mit Fenchelgrün und Baumnüssen als Beilage servieren.

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 Löchersieb 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 – zum Beispiel:

Idee für die weitere Zubereitung:

Den blanchierten Rosenkohl (400 g) mit 1 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft und ¼ TL Salz mischen und alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
Dann ca. 20 Min. im auf 220° Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen backen.

Der Rosenkohl macht sich wunderbar als Beilage zu einem Stück Fleisch oder einer vegetarischen/veganen Variante davon – gerne auch mit einem Dip aus Mayonnaise und geriebenem Apfel.