

Willkommen auf der BioBouquet Bühne

So ein Garten oder Feld ist etwas Wunderbares – nicht nur im Frühling, wenn viel gesät wird, sondern bis in den Herbst hinein stehen Premieren und Ouvertüren auf dem Programm. In diesen Tagen ist es wieder für zwei Gemüse soweit ...

Mit dem richtigen Zwick

Strahlend gelb, süsslich, knackig-frisch: Unser Zuckermais hat seinen Auftritt! In den letzten Tagen waren Hyra und Mevlude Llalloschi mit der Ernte beschäftigt. Dabei muss man nicht nur wissen, welche Kolben man ernten kann (einen wichtigen Hinweis geben uns die braunschwarzen Härchen oben), sondern auch, wie das am besten geht. Es gilt, die Hand an die richtige Stelle anzusetzen und dann ... braucht es einen Zwick, damit sich der Kolben gut löst. Aber Llalloschis sind schon richtige Profis und kennen alle Zwicks und Zwacks.

Paratmachen für Ihre grünen Kisten

Den Zuckermais haben wir dann vom Feld mit in den Rüstraum genommen und dort gerüstet. Dabei werden die äusseren Blätter entfernt, der Stängel abgeschnitten und die Kolben oben und unten angeschnitten. Beim Rüsten wächst bereits die Vorfreude auf den feinen Zuckermais. Mit etwas Salz (manche schwören stattdessen auf Zucker) ist er im Wasser in rund zwanzig Minuten gegart. Übrigens, oben hatten wir von zwei Gemüsen geschrieben, die die Bühne betreten. Biologisch gesehen ist der Mais ein Getreide, aber in der Pfanne kommt das ja nicht so darauf an ...

Jetzt hatten wir doch noch «Gäste»

Lange konnte unser Zuckermais ungestört gedeihen. Aber jetzt kamen doch noch hungrige Mäuler vorbei ... Wildschweine? Dachse? Wir wissen es nicht genau. Feststeht: Seit der Nachbar seinen Futtermais gehäckselt hat, kamen die Vierbeiner dann zu uns. Lara hat darum einen Flexinet-Zaun aufgestellt, so einen, wie man ihn von den Schafherden kennt. Damit *wir* die Ersten sind, die ernten. Geniessen Sie den frischen Thunstetter Demeter-Zuckermais!

Der Federkohl ist unterwegs

Auch der Federkohl hat seine diesjährige Ouvertüre hingelegt. Das erste Mal sind wir am Ernten und wir freuen uns, Ihnen diesen kräftigen und kräftigenden Herbstboten einzupacken. Neben der ersten Ernte waren Lara und Agnes mit dem Hacken in den Federkohlreihen beschäftigt. Das ist alles Handarbeit – welche sich aber auszahlt resp. in den kommenden Wochen auszahlen wird. Denn das Unkraut würde den Federkohl irgendwann konkurrenzieren und wenn wir jetzt fleissig hacken, verhindern wir auch, dass noch mehr Unkrautsamen in den Boden kommen.

Wohlige Herbstgefühle und im richtigen Moment immer einen Schirm wünschen wir Ihnen!

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Kartoffel-Kohlrabi-Gratin mit Salbei

Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Kartoffeln (mehligkochend)
1 Kohlrabi
etwas Salbei (frisch oder getrocknet)

4 dl Milch
3 dl Rahm
¼ TL Muskat
1 ½ TL Salz
Pfeffer
80 g Haselnüsse (oder Baumnüsse oder Mandeln)
1 ½ EL Nussöl

So zubereitet:

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Kartoffeln und den Kohlrabi schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln.

Den Salbei grob schneiden.

2/3 des Salbeis, die Kartoffeln und den Kohlrabi in die Gratinform (ca. 2 l) schichten.

Die Milch mit dem Rahm, dem Muskat, dem Salz und dem Pfeffer verrühren und über die Kartoffel-Kohlrabi-Mischung geben.

Den Gratin auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens etwa 40 Minuten backen.

Dann herausnehmen, die Nüsse, das Nussöl und den restlichen Salbei mischen und auf dem Gratin verteilen.

Für rund 12 Minuten fertigbacken.

Info:

Dieses Rezept stammt (in minim angepasster Form) aus dem Kochbuch «Hofsaison – Winter» von Claudia Schilling, welches im Friedrich Reinhardt Verlag erschienen ist.