

Wer hat sich hier wohl bedient?

Oh, was ist denn da los? Ist das die neue Sommerfrisur? Hm ... wohl eher das Ergebnis einer nächtlichen «Knabber-Attacke»: Irgendjemand – inklusive seiner Kollegen oder seiner Familie – hat sich auf unser Feld begeben und sich am Rosenkohl gütlich getan ...

Frische Blättchen zum ersten Gang

So ungefähr 15 bis 20 Zentimeter gross sind die jungen Rosenkohlpflanzen im Moment. Ein schlanker Stil und einige Blätter – und diese sind nun ganz regelmässig gezackt abgefressen. Noch nicht komplett zum Glück, denn das «Herz» der Pflanzen ist noch vorhanden. Aber doch so, dass es sich nicht leugnen lässt, dass sich jemand mit ordentlichem Appetit bedient hat.

Wir sind auf Spurensuchen gegangen

Bloss wer mag das gewesen sein? War das ein Reh? Nein, wahrscheinlich eher nicht. Rehe rupfen meist und die Blätter sind dann mit einem Happs ganz weg. Raupen sollten es auch nicht gewesen sein, denn diese müssten wir auf dem Feld finden. So schnell sind sie nicht weg. Aber vielleicht ein Hase? Oder ein Wildkaninchen?

Jetzt muss ein Zaun ums «Buffet»

Sicher wissen wir es nicht, eines jedoch steht fest: Die Rosenkohlblätter müssen gut gemundet haben. Denn ein paar Tage später war da wieder jemand am Werk und hat diesmal auch die Blattrippen mitgefressen. Jetzt wird es eng für die Blätter, denn die Knabberei geht ihnen nun an die «Substanz». Damit der Rosenkohl in Zukunft geschützt ist, haben wir am Pfingstmontag einen mobilen Zaun aufgestellt. So einen orange-farbigen mit

Maschen, wie Sie ihn vielleicht von den Schafen kennen, einfach ohne Strom. Jetzt hoffen wir, dass wir auf diese Weise die hungrigen Besucher abhalten und sich der Rosenkohl in Ruhe erholen kann.

Freude über Sommerfrüchte

Saftig, süss, voller Abwechslung und Vitamine: Viele freuen sich gerade sehr über die Sommerfrüchte und geniessen Erdbeeren, Nektarinen, Aprikosen oder Pfirsiche. Was am Gaumen grosse Freude macht, ist in der Planung oftmals anspruchsvoll. Oder sagen wir so: in Sachen Qualität und Verfügbarkeit schwieriger zu gewährleisten (als bspw. beim weniger heiklen Wintergemüse und -früchten).

Eine Garantie ist fast unmöglich

Diese Wochen sind darum in keinem Jahr einfach und hinzukommt, dass die aktuelle Lage die Nachfrage nach Bio-Gemüse und Bio-Früchten erhöht hat. Das freut uns – wie alle Bio-Produzenten natürlich – macht jedoch die Umsetzung keinesfalls einfacher. Es kann in diesen Tagen darum sein, dass wir etwas einmal nicht liefern können, worauf Sie sich gefreut hatten. Oder dass es Früchte gibt, die beim Auspacken nicht zu 100% in Ordnung sind. Wenn dies der Fall sein sollte, haben wir eine Bitte: Melden Sie uns das ungeniert per E-Mail oder Telefon und wir erstatten Ihnen diese Produkte zurück.

Viel Freude an diesen sonnig-warmen Sommertagen wünschen wir Ihnen und senden Ihnen herzliche Grüsse aus Thunstetten,
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet-Team

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

FrISCHE Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Griechische Kartoffel-Zucchini-Quiche

Für 3-4 Portionen

Zutaten:

Für ein Kuchenblech von 26-28 cm Durchmesser

400 g Blätterteig
4 mittelgrosse, festkochende Kartoffeln
250 g Zucchini
200 g Feta oder Ziegenfrischkäse

Guss:

2 Eier
1 Eigelb
2 dl Rahm
2 EL Pesto
1 Handvoll Basilikumblätter, gehackt
1 EL Thymianblättchen
1-2 getrocknete Chilischoten, zerbröselt
½ Zitrone, Abrieb
60 g Baumnüsse, gehackt
Kräutersalz, Pfeffer

So zubereitet:

Kartoffeln in der Schale im Dampf knapp weichkochen, ein wenig abkühlen lassen, schälen, in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden.

Feta zerbröckeln.

Zucchini beidseitig kappen und in feine Scheiben hobeln.

Eier, Eigelb, Rahm und Pesto für den Guss verquirlen. Kräuter, Chili, Zitronenschale und Nüsse unterrühren und würzen.

Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Blätterteig ausrollen und in Form legen, mit einer Gabel einige Male einstechen.

Kartoffel- und Zucchini-Scheiben abwechselnd auf den Teigboden legen, Feta und den Guss darüber verteilen.

Die Quiche auf der zweituntersten Schiene bei 200° Grad ca. 40 Minuten backen.

Tipp:

Die Quiche schmeckt warm, lauwarm oder auch kalt und dazu passt gut ein Salat.