

Freude über kräftig-frisches Grün

In der Fülle an knackigen Gemüsen und frischen Früchten finden Sie in dieser Woche feinen Demeter-Nüssler in Ihrem BioBouquet. Der Salat ist von besonders schöner Qualität und macht schon beim Anschauen richtig Appetit ...

Demeter-Nüssler aus dem Seetal

Kräftig grün, stabil im Blatt, knackig-frisch – dieser Nüssler macht einmal mehr richtig Freude, dachten wir als wir den Salat in Empfang und in Augenschein genommen haben. Einmal mehr? Ja, denn man könnte sagen, so gross die Freude über diese schöne Qualität ist, überrascht waren wir eher nicht. Denn der feine Nüssler stammt vom Grundhof im Seetal, wo ihn Matthis Hünerfauth angebaut hat. Den ganzen Winter samt der Kälte hat der Salat in unbeheizten Folientunneln miterlebt. Vielleicht hat ihn gerade das so robust und kräftig gemacht?

Glückwünsche zum Jubiläum

Matthis, der den Nüssler mit viel Erfahrung gepflanzt, gepflegt und geerntet hat, baut auf dem Grundhof nicht nur feinen Salat, sondern z.B. auch Kartoffeln und Getreide an. Ausserdem hält er Ammen- und Mutterkühe. Alles ist Demeter und das mit einer beeindruckend langen Tradition: Matthis' Vater hatte bereits 1951 auf Demeter umgestellt. In diesem Jahr feiert der Grundhof demnach das 70-jährige «Demeter-Jubiläum»!

Ein Übergang zeichnet sich ab

Auf dem Grundhof wird es auch in Zukunft Veränderungen geben. Matthis ist ein richtiger Schaffer, der überall anpackt und auf allen Ebenen im Einsatz ist, z.B. auch in verschiedenen Kommissionen bei Demeter Schweiz. Nun macht sich Matthis allmählich altershalber Gedanken über seine Pensionierung. Wir sind gespannt, wer die Tradition des Grundhofes in die nächsten 70 Jahre führen wird und wünschen zum Jubiläum sowie für zukünftige Übergänge alles Gute!

Ein Fuder Mist für unsere Böden

Am Samstag hat uns Peter Suter wieder ein Fuder Demeter-Mist gebracht und neben dem Gewächshaus abgeladen. Jetzt werden wir diesen bereits schön verrotteten und präparierten Mist nach und nach im Gewächshaus und unter dem Regendach ausbringen. Das ist «Wellness» und vor allem Nahrung für die Böden, welche buchstäblich die Grundlage fürs BioBouquet sind. Im April wird Peter ein zweites Fuder Mist bringen und direkt auf den Feldern ausbringen. Wir sind dankbar für diese Lieferungen.

**Kommen Sie gesund und munter durch die Woche und geniessen Sie Ihr BioBouquet!
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler
und dem BioBouquet-Team**

Rezeptidee frisch aus Ihrem BioBouquet:



Zucchini-Täschli mit Parmesan Für 4 Personen

Zutaten:

ca. 250 g Zucchini

4 Eier

40g geriebener Parmesan

1 TL Thymian, fein gehackt

0.5 TL Salz

wenig Pfeffer

etwas Olivenöl

So zubereitet:

Die Zucchini rüsten und fein raffeln.

Die Eier «verklopfen» und mit dem Parmesan, dem Thymian, dem Salz und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Dann die geriebenen Zucchini dazugeben und alles vorsichtig vermengen.

Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.

Jeweils circa 2 Esslöffel Zucchettimasse für ein Täschli in die Pfanne geben und etwas zusammenschieben.

Die Täschli beidseitig ca. 2 Minuten braten und dann servieren.

Tipp:

Zu den Zucchini-Täschli passt z.B. eine grosse Portion des frischen Nüssli-Salats.
Die Täschli lassen sich auch aus Rübli machen.