

Der Federkohl hat nicht gerne «Kälteseen»

Man nennt ihn auch Grünkohl oder nutzt seinen englischen Namen «Kale»: Der Federkohl begeistert mit seinem kräftigen Geschmack und den vielen Vitaminen, die er liefert. Bei uns in Thunstetten ist der Federkohl in diesem Jahr gut gediehen. Bis neulich, kurz vor der Ernte, da gab es diese kalte Nacht ...

Ein Herbsttyp, der eisige Kälte scheut ...

Es ist eine Mischung aus dem Griff in die Erfahrungs-Schatzkiste, dem prüfenden Blick – gen Himmel und gen Gemüsekultur auf dem Feld – und dem Abrufen des Wetterberichts: Ernten wir den Federkohl jetzt, oder lieber erst nächste Woche? Ist es Zeit, oder warten wir lieber noch ein wenig ab? Der Federkohl gehört fest zum Herbst und zum Winter dazu. Und doch ist er kein Liebhaber von Kälte. Das wurde ihm nun ein wenig zum Verhängnis.

... und nicht für «Kälteseen» gemacht ist

Der Federkohl wächst auf unserem leicht abschüssigen Land, welches in einer Senke mündet und durch eine Hecke begrenzt wird. Diese Senke – abgeschlossen durch die Hecke – ist wie eine «Hängematte» für die Kälte und den Frost. Die beiden verweilen dort gerne ein bisschen länger. Und genau so ist es neulich nachts geschehen: Es hat einen «Kältesee» gegeben und der Federkohl hat gelitten. Er ist wirklich ein eher empfindlicher Zeitgenosse, welcher auf «Kältebäder» lieber verzichtet. Hei, denkt man, den hätten wir gleich ernten sollen ...

Federkohl im Abverkauf

Aber eben, hinterher ist man immer klüger. Zum Glück wurde nicht der gesamte Federkohl in Mitleidenschaft gezogen worden. Bestellen Sie sich eine (weitere) Portion im E-Shop und geniessen Sie die unversehrten feinen, oberen Blätter, welche wir für Sie geerntet haben.

Wichtig: Sie erhalten zwei Rechnungen

Ein Software-Problem hat uns letzte Woche «auf Trab» gehalten und beim Fixen des Problems ist ein «Rest» geblieben: Wir konnten die Kalenderwoche 45 nicht abrufen – und die Rechnungen gingen ohne die Bestellungen aus dieser Woche hinaus. Darum erhalten Sie nun zwei Rechnungen: Eine für die Kalenderwochen 46, 47 und 48. Und eine für die Kalenderwoche 45 – sofern Sie dort ein BioBouquet erhalten haben. Die zweite Rechnung kommt auf demselben Weg wie gewöhnlich, also per Post, oder per Mail, oder sie wird per Lastschriftverfahren beglichen. Es sind damit ausnahmsweise zwei Rechnungen einzuzahlen. Wir entschuldigen uns für diese Mehraufwände administrativer Art und danken Ihnen für Ihre Unterstützung.

**Viel Wärme in Ihre Woche wünschen wir und senden herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler für das BioBouquet Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Kürbis und Wirz.

Feine Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli trifft Fenchel: Ofengemüse

Für 4 Portionen

Zutaten:

4 Rüebli
2 Fenchel
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Ggf. etwas Zitronensaft oder -abrieb

So zubereitet:

Den Ofen auf 200°C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180°C) vorheizen.
Eine ofenfeste Form mit ½ TL Öl einfetten.
Die Rüebli und den Fenchel rüsten. Beides in dünne Scheiben schneiden.
Das Gemüse flach in die Form schichten und mit dem restlichen Öl bepinseln.
Ca. 15-20 Minuten im Ofen rösten, dabei ein- bis zweimal umrühren, bis das Gemüse goldbraun geröstet ist.
Mit Salz, Pfeffer und je nach Gusto mit Zitronensaft oder -abrieb verfeinern.



Lauch-Speck-Wähe

für 8 Stücke / Blech mit 28 cm Durchmesser

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Salz
100 g Butter, kalt, in Stückchen
1 dl Wasser
1 EL Essig nach Belieben

Alternative: 1 gekaufter Kuchenteig

Belag:

100 g Speckwürfel
200 g Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten
300 g rezenter Gruyère AOP, an der Röstiraffel geraffelt
2 Eier, verquirlt
2,5 dl Milch
1,8 dl Saucenhalbrahm
Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

So zubereitet:

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
Das Mehl mit Salz vermischen und Butterstücke begeben.
Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.
Eine Mulde formen, Wasser und Essig hineingiessen.
Mit der Teigkarte zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
Den Teig rund formen, flach drücken und zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.
Dann den Teig auf wenig Mehl auswallen.
Den Teig auf das bebutterte Blech legen und den Teigboden mit einer Gabel einstechen.
Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C).

Belag:

Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten. Lauch rüsten, dazugeben und 2 Minuten mitdämpfen. Restliche Zutaten vermischen. Speckwürfel und Lauch darunterziehen.
Den Belag auf den Teigboden verteilen.
Die Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen.