

Freude über die Neuen

Für einmal muht's auf unserem Land: Fünf junge Rindli hat uns unser Nachbar Martin Schmid gebracht. Auch sonst gibt's in und um Thunstetten resp. Ihr BioBouquet immer wieder Neues, zum Beispiel vom Rosenhof ...

Die Herbstweide geniessen

Sind wir etwa unter die Viehbesitzer gegangen, fragen Sie sich vielleicht? Nein, unsere fünf Rindli sind nur für eine gewisse Zeit bei uns zu Gast. Sie weiden das Herbstgras auf einem Teil unseres Landes ab und machen uns viel Freude. So ganz einfach ist es allerdings nicht. Am Anfang fragten wir uns: Kann man die Rinder des Nachbarn einfach eine Zeit lang aufnehmen? Es gibt einige Bestimmungen und es brauchte eine Abklärung. Aber alles kein Problem, alles «wasserdicht».

Sind noch alle da?

Etwas weniger dicht war anfangs der Zaun. Mirabelle, die jüngste und kleinste der fünf, war immer wieder draussen. Wir fragten uns bereits, ob sie Grösseres vorhat und eine Ausbrecherkönigin ist. Doch dann wurde klar, dass wohl Mobbing im Spiel war. Martin, unser Nachbar und der Besitzer der Herde, holte Mirabelle deshalb wieder nach Hause. Jetzt herrscht Frieden in unserer kleinen «Temporär-Herde» und wir freuen uns am tierischen Leben auf unserem Betrieb. Schauen Sie doch auf unserer Webseite vorbei, wir haben für Sie ein paar Schnappschüsse der fünf gemacht.

Mit viel Mut und Elan

Auch sonst ist einiges am Tun. Wir freuen uns riesig über einen neuen, jungen Bio-Betrieb in Thunstetten! Ivan Niederhäuser hat als gelernter Landmaschinenmechaniker und Landwirt den Rosenhof übernommen. Unterstützt wird er von seiner Partnerin Serafina Kempfer. Die beiden jungen Leute bauen Weizen, Dinkel, Raps, Mais und Kartoffeln an. Sie halten eine Herde von rund einem Duzend Mutterkühen und pressen im Nebenerwerb Heu-, Stroh- und Silage-Ballen.

Bio-Kartoffeln vom Jungbauern

Zum 1.1.2023 haben die beiden den Hof übernommen und auf Bio umgestellt. Es stimmt uns froh und dankbar, wenn junge Menschen den Mut und die Initiative haben, diesen anspruchsvollen und erfüllenden Weg anzugehen. Von Herzen wünschen wir Ivan und Serafina interessante und erfreuliche Bio-Jahre! Natürlich haben wir direkt an Sie gedacht: Die mehligkochenden Kartoffeln vom Rosenhof können wir nur empfehlen. Sie finden diese im E-Shop in der praktischen 3-Kilo-Tragetasche. Extra ungewaschen für längere Lagerung – optimal, wenn man gerne immer Kartoffeln im Haus/Keller hat ...

Freudvolle Herbstgrüsse senden wir Ihnen und wünschen Ihnen den einen oder anderen inspirierenden, mutigen Moment in Ihrer Woche!

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Inspiration für die Menüplanung – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Bunte Gemüsecrêpes Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Crêpes:

150 g Bio-Mehl
½ TL Salz
3 dl Bio-Milch
3 Bio-Eier
25 g Bio-Butter, flüssig
Bio-Öl oder Bio-Bratbutter

Für die Füllung:

Bio-Zwiebel, fein gehackt
Bio-Butter zum Dämpfen
300 g Bio-Rüebli, geschält, in feine Scheiben geschnitten
300 g Bio-Lauch, Bio-Kohlrabi oder Bio-Fenchel, gerüstet, fein geschnitten
1 dl Bio-Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
Als Option: 150 g Bio-Schinken, gewürfelt
Bio-Öl oder Bio-Bratbutter
150 g Bio-Tilsiter, an der Röstiraffel geraffelt
50 g Bio-Butter
20 kleine Bio-Salbeiblättchen

So zubereitet:

Crêpes: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Milch, Eier und Butter verrühren, in die Mitte giessen und zu einem glatten, dickflüssigen Teig rühren. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Füllung: Zwiebel in der Butter andämpfen. Gemüse andämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt knapp weichkochen, würzen. Schinken anbraten. Beides warm stellen.

Aus dem Crêpeteig 8–12 Crêpes backen, je mit Gemüse, Schinken und Tilsiter füllen, überschlagen oder aufrollen.

Butter mit den Salbeiblättchen rösten, salzen und kurz vor dem Servieren über die Crêpes träufeln. Heiss servieren.

Tipp:

Servieren Sie die Crêpes mit einem knackigen Salat.

Info:

Dieses Rezept stammt (in leicht angepasster Form) von Bio Suisse. Auf der Website <https://www.bio-suisse.ch> finden sich nicht nur viele spannende Infos rund um das Engagement und die Haltung von Bio Suisse, sondern auch viele weitere feine Rezeptideen. Vielleicht haben Sie Lust, dort einmal «virtuell» vorbeizuschauen?