

Manchmal kommt es anders als man denkt

Kennen Sie Ragusa? Nein, nicht die feine Schokolade mit den Nüssen drin – den Ort auf Sizilien! Dort hatte der Landwirt Mirko Di Cara im Januar Kartoffeln gepflanzt. Jetzt, etwa drei Monate später, hat er geerntet und das BioBouquet beliefert. Feine Kartoffeln – die uns aber eine Überraschung bereiteten ...

Ausländische Anbaugelände helfen aus

Aus der Schweiz bekommen wir seit etlichen Wochen keine Kartoffeln mehr. Deshalb sind wir froh, dass Anbaugelände in anderen Ländern unsere Bestände füllen können. Wenn Sie Kartoffeln bestellt haben, finden Sie in Ihrem BioBouquet gerade feste Kartoffeln aus Österreich und statt der mehligten Kartoffeln die frühen Kartoffeln von Mirko Di Cara aus Sizilien. Genau diese haben uns in dieser Woche überrascht ...

Sind sie wirklich noch «grün»?

... denn wir hatten Ihnen ja Frühkartoffeln angekündigt, die noch nicht den Charakter ihrer Sorte haben; die stattdessen eben das Frühe besonders macht. Erinnern Sie sich an unseren Vergleich mit den Peperoni, die am Anfang alle grün sind und erst später ihre Farbe bekommen? Wir hatten Ihnen, um in diesem Bild zu bleiben, «grüne» Frühkartoffeln versprochen. Jetzt hat Mirko Di Cara aber etwas später geerntet als gedacht.

Wie grüne Peperoni mit roten Bäckchen

Das liegt daran, dass die Kartoffeln mit der Zeit immer lagerfähiger werden – und das ist gut, da der Transport aus Italien in die Schweiz etwas länger dauert. So aber waren die Kartoffeln, die bei uns ankamen, schon reifer als wir erwartet hatten. Ihre sortenspezifischen

Eigenschaften kommen jetzt bereits zum Tragen und sie sind quasi wie grüne Peperoni mit roten Bäckchen. Sehr gut schmecken sie trotzdem und so lassen wir uns überraschen, wann wir welche Frühzeitigkeit von Kartoffeln geniessen können.

Und der einheimische Anbau?

Wir sind dankbar darüber, dass uns unsere Nachbarländer aushelfen, damit Sie auch jetzt feine Kartoffeln essen können. Sicherlich freuen wir uns aber ganz besonders auf die einheimische Ernte. Genau wie in Sizilien brauchen unsere Kartoffeln etwa drei Monate, bis wir sie ernten können. Natürlich war es im Januar, als Mirko Di Cara seine Kartoffeln pflanzte, bei uns noch zu kalt. Deshalb erwarten wir die ersten Schweizer Kartoffeln dann anfangs Juni.

Frischer Schnittlauch aus dem BioBouquet

Auch einen echten Thunstetter finden Sie diese Woche in Ihrem BioBouquet: Wussten Sie, dass wir bereits seit etwa einem dreiviertel Jahr zu dem Schnittlauch schauen, den wir gerade in Ihre Kiste packen? Ganz in Ruhe durfte er sich entwickeln, seit wir ihn im letzten Sommer gesät hatten. Jetzt im Frühjahr, wo er gross und stark geworden ist, beginnen wir zu schneiden – und Sie dürfen seine Frische geniessen.

Wir wünschen auch Ihnen immer wieder kleine, belebende Veränderungen im Alltag. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Fenchel und Zucchetti.

Schmackhaft und einfach – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Lauch-Käse-Quiche

Für 2-3 Personen

Zutaten:

1 (Vollkorn)Kuchenteig (Ø 28cm)

300g Lauch

20g Butter

4 Eier

150g Sauerrahm

100 ml Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

50g Pecorino, gerieben

150g Emmentaler, gerieben

So zubereitet:

Den Lauchstängel längs halbieren. Die Blätter dann auseinandermachen und die Zwischenräume gut mit Wasser ausspülen. Trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Bratpfanne erhitzen und den Lauch darin kurz anbraten.

Abkühlen lassen.

Aus den Eiern, dem Rahm, der Milch und den Gewürzen eine Sauce herstellen.

Den Teig in die Backform geben. Mit einer Gabel dicht einstechen.

Den Lauch darauf geben, die Sauce drüber giessen.

Am Schluss den Käse darüber streuen und mit einer Gabel etwas unter die Masse ziehen.

Im vorgeheizten Ofen (200° Grad) auf der untersten Rille für ca. 30 Minuten backen.

Tipp:

Wer mag, kann auch Bio-Speckwürfel (ca. 150g) dazugeben und diese gleich mit dem Lauch anbraten. Dann etwas vorsichtiger sein beim Salzen, da der Speck bereits würzt.

Zur Quiche passt gut ein grüner Salat – garnieren Sie diesen doch mit dem frischen Schnittlauch aus Ihrem BioBouquet. Lassen Sie es sich schmecken!