

## ... puur luter nüt!

Im Gärtnerjahr hat alles seinen Rhythmus und seine Zeit. Als in den letzten Tagen der Anruf von Stephan Sägesser auf sich warten liess, haben wir uns darum schon gefragt, was das wohl zu bedeuten hat. Dann hat sich gezeigt: Mit unserem Gefühl und den leisen Zweifeln lagen wir ganz richtig ...

### Ein Partnerbetrieb aus dem Nachbardorf

Stephan Sägesser und seine Familie betreiben in unserem Nachbardorf Gutenberg einen Knospe-Betrieb. Milchkühe leben bei ihnen, Schweine gibt es, Getreide bauen sie an – und Äpfel. Genau um diese geht es heute: Schon seit langem steuern Sägessers feine Knospe-Äpfel zum BioBouquet bei. Gerne hätten wir Ihnen auch jetzt wieder welche in Ihre grünen Kisten eingepackt ...

### Folgen einer eisigen Nacht

... doch da hat uns der Frost einen Strich durch die Rechnung gemacht. Moment, der Frost? Jetzt war doch Sommer?! Ja, genau. Diese Frost-Nacht, die Stephan Sägesser ganz sicher im Gedächtnis bleiben wird, war die Nacht vom vierten auf den fünften Mai. Damals hat es erst geschneit und dann gefroren. Sägessers dachten zunächst, dass die Äpfel bzw. deren Blüten die Kälte überstanden hätten ...

### Ganz schlechtes Timing

... doch später zeigte sich dann, dass der Frost die Bäume doch im falschen Moment erwischte hatte. Die Blüten sind sehr zart, ganz

verletzlich, und ein paar wenige Tage sind entscheidend: Vier Wochen vorher hätte es minus zehn Grad haben können und auch später hätten die Äpfel den Frost gut weggesteckt. Aber ausgerechnet in jener Nacht hätte es nicht frieren dürfen.

### Die Birnen waren früher dran

Darum also Stephans Ausruf als wir ihn am Telefon hatten: «Puur luter nüt!» Kennen Sie den? Wir mussten schmunzeln als wir diesen Ausdruck wieder einmal gehört haben. Die Apfelernte fällt in dieser Saison bei Sägessers also aus – aber feine Birnen gibt es. Sie waren in jener kalten Nacht schon durch mit der Blüte und werden gerade geerntet.

### Terraviva-Äpfel springen ein

Zum Glück hat die Frostnacht die Apfelblüten und damit auch die Ernte nur «zäntume» kaputt gemacht. Schweizweit gesehen ist das 2019 ein durchschnittliches Apfeljahr. Wir packen Ihnen jetzt feine Äpfel ein, die wir über die Bio-Produzentenorganisation «Terraviva» beziehen. Lassen Sie sie sich schmecken!

**Wir wünschen Ihnen eine schöne Herbstwoche und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten.  
Gerhard Bühler und das ganze BioBouquet-Team**

**Herzhaft geniessen – frisch aus Ihrem BioBouquet:**



## **Kürbis-Kartoffel-Stampf**

**Für 4 Portionen**

### **Zutaten:**

500 g Kartoffeln (vorwiegend  
festkochend)  
500 g Kürbis

1.2 dl Milch  
30 g Butter (kalt)  
Muskat, Salz und Pfeffer

### **So zubereitet:**

Die Kartoffeln schälen, abspülen und würfeln. In eine grosse Pfanne geben und mit Wasser auffüllen, so dass sie knapp bedeckt sind.

Kartoffeln salzen und zugedeckt in 15-20 Minuten garkochen.

Den Kürbis rüsten (siehe unten). Das Kürbisfleisch in etwa 2 cm grosse Stücke schneiden und nach 10 Minuten zu den Kartoffeln geben.

Zusammen mit den Kartoffeln garkochen.

Die Milch erhitzen. Kartoffeln und Kürbis abgiessen, die heisse Milch dazu giessen und alles mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen.

Die Butter in kleinen Würfeln mit einem Schwingbesen unterrühren.

Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### **Noch ein Tipp zum Kürbis:**

Unser Kürbis «Oranger Knirps» hat eine Schale, die beim Kochen weich wird und zerfällt. Man muss ihn also nicht schälen, sondern höchstens verkorkte (hellbraune) Stellen herausschneiden und die Kerne herausnehmen.

In Würfel oder Scheiben geschnitten lässt der Kürbis sich einfach kochen, dünsten oder im Ofen garen und mit anderen Gemüsen kombinieren. Als Beilage macht er sich wunderbar zu Fleisch und Wild.