

Die kühlen Nächte machen süsse Trauben

Schon in der letzten Woche konnten Sie feine Trauben aus Ihrem BioBouquet auspacken. Sie wurden von der Familie Marti angebaut, die in Willisau zuhause ist und dort den «Pausenhof» führt. Für die Trauben ist es ein gutes Jahr ...

Eine alte Idee wieder aufgegriffen

Unglaublich, aber wahr: Laut einem alten Hofplan wurden auf dem Pausenhof bereits im Jahr 1865 einmal Trauben angebaut. Anfangs der 2000er dann haben Elmar und Barbara Marti den Faden wieder aufgenommen und neue Reben gepflanzt. Erst ein paar zum Testen. Weil diese Pflanzen gut gediehen, ist der Rebberg seither stetig gewachsen.

Bitte nicht zu kalt

Kein Jahr ist gleich, wenn es um den Garten, die Felder oder eben den Rebberg geht. Anfangs der vorherigen Saison hatte der Frost – wie an vielen Orten – die Trauben eiskalt erwischt. Da stand es auf der Kippe, ob es eine Ernte gibt. Zum Glück haben die Pflanzen ein zweites Mal ausgetrieben und es gab dann doch noch eine reiche Lese.

Was macht die Hitze mit den Trauben?

In diesem Frühjahr sind die Trauben von der Kälte verschont geblieben. Stattdessen war es so früh so warm, dass die Trauben sogar 14 Tag eher dran waren. Dafür hat die Sommerhitze sie dann wieder gebremst. Während der heissen und trockenen Wochen mussten die Pflanzen mit ihren Kräften haushalten und konnten weniger vorwärts

machen. Das sieht man an den Beeren, die diesmal nicht ganz so gross geworden sind.

Wie die Früchte Süsse gewinnen

Geschmacklich sind die Früchte aber richtig gut – schön voll und süss. Im Moment gewinnen sie da sogar noch. Auch das liegt an der Witterung und dem Wetter: Am Tag «geniessen» die Trauben die Sonne und bilden Zucker. Die kühlen Nächte, die wir gerade haben, erlauben ihnen, diesen Zucker einzulagern. Ein süsser Abschluss eines guten Traubenjahres. Geniessen Sie die «Willisauer» aus Ihrem BioBouquet! Auch nächste Woche wird es nochmals welche geben.

Trockene «Füsse» für die Pilze

In letzter Zeit ist es vorgekommen, dass die Pilze nass aus der grünen Kiste kamen. Die Feuchtigkeit von den Salaten und dem Gemüse hatte sich in die Schale der Pilze gesogen, welche schliesslich durchgeweicht war. Das ist schlecht für die Pilze und ärgerlich beim Auspacken. Deshalb gibt es eine kleine Neuerung: Die Schale mit den Pilzen stellen wir ab sofort ganz oben auf die grüne Kiste. So bleiben sie trocken und behalten ihre Qualität. Danke, dass Sie uns von diesem Problem berichtet haben.

**Ihnen – traubenähnlich – genussreiche Tage und stärkende Nächte, herzlich
für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

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

Knackig-frisch aus Ihrem BioBouquet:



Buschbohnen-Salat

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Buschbohnen
1 mittlere Zwiebel oder
3 Stück Bundzwiebeln
½ Bund Petersilie
2 Tomaten

Sauce:

5 EL Olivenöl
5 EL Balsamico hell
1 TL körniger Senf
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe

So zubereitet:

Die Buschbohnen waschen und die Enden abschnippeln.

Die Tomaten waschen und achteln.

Die Bohnen anschliessend in kochendem Salzwasser in ca. 10-15 Minuten al dente garen.

Die gekochten Bohnen unter eiskaltem Wasser abschrecken, dann behalten sie ihre frische, grüne Farbe.

Alle Zutaten für die Sauce miteinander vermischen. Die klein geschnittene Zwiebel und die gehackte Petersilie in die Sauce geben und die noch warmen Bohnen mit der Sauce vermischen.

Etwa 1-2 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Dann die Tomaten dazugeben und servieren. En Guete!



Rüebli-Salat mit Nüssen

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Rüebli
100 g Kopfsalat
50 g Nüsse nach Wahl

Sauce:

½ Zitrone
2 EL Olivenöl
3 EL Aceto balsamico bianco
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen.

Öl, Essig, Zitronensaft und -schale mischen.

Rüebli an der Bircherraffel reiben und alles mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüsse in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett leicht rösten. Nüsse grob hacken. Kopf- und Karottensalat anrichten.

Mit Nüssen bestreuen.