

Von Mäusen und Moscht

Manchmal staunt man doch einfach, wie die Dinge so zusammenhängen, wenn man genauer hinschaut, und wie vieles zusammenspielt, bis ein feines Produkt entsteht. Diesmal haben sogar die Kühe ihren Anteil ... an der Apfelernte!

Flüssige Herbstfreuden im 3-Liter-Pack

Letztes Jahr war vielerorts ein sehr gutes Apfeljahr mit riesigen Erträgen. Auf ein solches Jahr folgt meist ein etwas weniger Gutes, das ist fast normal. Auch bei Stephan und Nadja Renggli im Luzernischen Werthenstein lag die Apfelernte jetzt etwas unter dem Durchschnitt. Doch dem Genuss tut das keinen Abbruch, im Gegenteil. Wir freuen uns, Ihnen wieder Bio-Süssmost im praktischen 3-Liter-Pack zum «Abzapfen» anbieten zu dürfen. Der Moscht kommt von Rengglis Hochstammbäumen – und sogar die Kühe haben einen kleinen Anteil am guten Gelingen resp. der Ernte. Es ist nämlich so, dass Mäuse ein Dauerthema sind.

Was Kühe gegen Mäuse machen

Nein, Mäuse trinken (wahrscheinlich) keinen Moscht, aber sie knabbern von Herzen gerne an Apfelbäumen und ihren Wurzeln. Besonders die jungen Bäume scheinen ein «Lieblingsfutter» zu sein. Doch der Mäusefrass kann im schlimmsten Fall dazu führen, dass ein Baum abstirbt. Darum haben Rengglis ihre jungen Bäume in Gitter gepflanzt und einige Fallen aufgestellt. Natürlich helfen auch die Katzen mit – aber wie war das jetzt mit den Kühen? Die Kühe machen es den Mäusen ungemütlich, denn wenn sie um die Bäume herum weiden, zertrampeln sie die Löcher und es geht auch

immer wieder ein Gang kaputt. Ein klarer Standortnachteil aus Mäusesicht.

Der Shop im Web ist jederzeit geöffnet

Den Kühen hingegen geht es bei Rengglis wunderbar. Schon anderthalb Jahre haben sie ihren neuen, luftigen Stall, welcher ganz im Zeichen des Tierwohls steht und noch über die Richtlinien von BioSuisse hinausgeht. Stefan Renggli hat freudig erzählt, wie gut der neue Stall den Kühen – und auch den Menschen, die sich um die Kühe kümmern – tut. Ist es nicht schön, wenn eine Lösung so rundum gut ist? Eigentlich fast wie der Moscht, könnte man sagen, der ist ebenfalls einfach gut. Bestellen Sie sich gerne, wenn Sie Lust darauf haben.

Die Kohlrabi-Ernte hat begonnen

Neben dem Moscht sind auch die Kohlräbli aus eigenem Anbau ein «Highlight». Die Kohlräbli sind «Hochsommerboten», wir hatten sie am 17. Juli ausgesät. Sie sind sehr gut gediehen in dieser Saison und wenn Sie einen Blick auf die Ernte werfen möchten – sehr gerne! Wir stellen Ihnen noch ein paar Bilder auf unsere Website. Ausserdem war es jetzt Zeit für «den Letzten im Bunde» was die Aussaaten 2025 angeht: Wir haben den Portulak ausgesät, welcher nun in den Herbst hineinwachsen wird. Freuen Sie sich darauf.

Wohlig-wärmende Momente in dieser Woche sowie immer wieder Tatkraft bei Ihren Vorhaben wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse,

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team



Buschbohnen-Pasta-Salat

Für 3-4 Portionen

Zutaten:

500 g Buschbohnen, gerüstet, schräg
halbiert oder gedrittelt
250-300 g Teigwaren, z. B. Rigatoni
Optional: 150 g Speckwürfel

Sauce:

3 EL weisser Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
1 TL Senf
3 EL Rapsöl
2 EL Rahm
1 Zwiebel, gehackt

So zubereitet:

Die Bohnen rüsten (Enden abschneiden, ggf. abfädeln) und schräg halbieren oder dritteln.

Die Bohnen dann im Dampf oder in siedendem Salzwasser ca. 15-20 garen und im Anschluss leicht auskühlen lassen.

Die Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen.

Den Speck ohne zusätzliches Fett in der Bratpfanne knusprig braten.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren.

Dann Bohnen, Teigwaren und Speck in die Sauce geben, mischen – und geniessen!



Kohlrabi-Rüebli-Salat mit Apfel

Für ca. 3 Portionen

Zutaten:

2 Kohlrabi
3 Rüebli (mittelgross)
1 Apfel (süss)
1 EL Rosinen

Salatsauce:

3-4 EL Nature Joghurt
1-2 EL Honig (eher flüssig)
1-2 EL Rahm
Saft einer ½ Zitrone

So zubereitet:

Die Kohlrabi und die Rüebli rüsten und klein schneiden – wie «Zündhölzli».

Den Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Alle Zutaten für die Sauce mischen und glatrühren.

Kohlrabi, Rüebli und Apfel zur Sauce geben und vermengen.

Den Salat anrichten – je nach Gusto mit Baumnüssen oder Melisse garnieren – und geniessen. Ein Stück Vollkornbrot passt bestens dazu.