

Ein richtiges Gemeinschaftswerk

Beim BioBouquet gibt es auch Kartoffeln und die Mehligen stammen im Moment von der Familie Delley aus unserem Nachbarort Madiswil. Auf ihrem Quellehof bauen Delleys die Demeter-Knollen an. Dazu gehört es auch, einen kleinen, gelb-schwarzgestreiften Räuber so gut es geht in Schach zu halten ...

Dem Käfer an den Kragen

Es sei ein gutes und durchschnittlich ertragreiches Kartoffeljahr gewesen, erzählt Simone Delley, die gemeinsam mit ihren drei Töchtern den Quellehof bewirtschaftet. Zum Glück wuchsen die Kartoffeln in diesem Jahr auf einem feuchteren Teil des Hofes, das half während der grossen Sommerhitze. Allerdings gab es, so erzählt Simone weiter, in diesem Jahr recht viele Kartoffelkäfer. Diese kleinen «Räuber» sehen zwar adrett aus, müssen aber abgelesen werden, um grössere Schäden an den Pflanzen zu verhindern. Delleys kleine Helferinnen und Helfer machten kurzerhand eine Art Wettbewerb daraus. Wessen Eimer beim Ablesen wohl am vollsten war?

Manche Randen geben Milch

Ebenfalls von Delleys kommen die feinen Randen, welche wir Ihnen in Ihre BioBouquets einpacken dürfen. Delleys und ihre Helferinnen und Helfer sortieren jeweils die grossen Randen aus. Diese landen aber nicht etwa auf dem Kompost, sondern ... im Futtertrog! Richtig, Delleys Kühe schmatzen die Randen gerne weg. Ob sich da wohl auch die Milch verfärbt?

Nein, leider lässt sich das nicht bestätigen. Aber eine schöne Vorstellung ist es doch ...

Ein Blick ins Web

In der letzten Woche haben wir Ihnen von Urs Ledermanns Rosenkohl erzählt. Vielleicht hatten Sie schon von dieser heimischen Delikatesse? In der Zwischenzeit haben wir noch ein paar Fotos von Urs erhalten bzw. gemacht. Schauen Sie auf unserer Website («Aktuell») vorbei, um sich ein Bild zu machen.

Macht das Gewächshaus Winterschlaf?

Schon ist es Mitte November geworden und die «Pflanz-Saison 2022» ist bei uns in Thunstetten endgültig zu Ende gegangen. Da stellt sich die Frage: Sind die Gewächshäuser nun leer und im Winterschlaf? Hm, nein, eher in einer Art Wintermodus. Klar, es wachsen dort weniger Kulturen als im Sommer und insgesamt ist weniger los, aber drei Kandidatinnen und Kandidaten begleiten uns im Gewächshaus doch den ganzen Winter hindurch: die Winterkresse, der Portulak und der Hirschhorn. Wir freuen uns, für Sie davon ernten zu dürfen.

**Viele wohlige, wärmende Momente in dieser Novemberwoche – und herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Koch-Inspiration frisch aus Ihrem BioBouquet:



Grüne Bio-Selleriesticks Für 4 Portionen

Zutaten:

2 Knollensellerie (ca. 550g)

Backteig:

50 g Spinat

2 dl Wasser

1 Bio-Zitrone

150 g Weissmehl

½ TL Salz

Öl zum Frittieren

Dipp: 150 g Sauren Halbrahm

So zubereitet:

Den Sellerie in etwa 1 ½ cm lange Sticks schneiden.

Den Spinat mit dem Wasser pürieren.

Von der Zitrone die Schale dazu reiben, das Mehl und das Salz dazu geben und zu einem glatten Teig rühren.

In einen hohen Bratopf etwa 5 cm Öl füllen und heiss werden lassen.

Die Selleriesticks portionenweise in den Backteig tauchen, in das Öl geben und bei etwa 170 Grad rundum je etwa 5 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind.

Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Von der Zitrone 1 EL Saft auspressen und mit dem Sauren Halbrahm mischen.

Die Sticks mit dem Dipp servieren.

Info

Dieses Rezept stammt 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?