

Den Blick nach oben richten

Ja, die Tage werden kürzer und wer morgens früh das Haus verlässt, wundert sich vielleicht, wie dunkel es noch ist. Doch kurz vor Sonnenaufgang – oder in den frühen Abendstunden – hält der dunklere Himmel auch kräftiges Leuchten bereit ...

Wunderbare «Lichtblicke»

Im Moment sind Jupiter und Venus am Himmel zu sehen. Die Venus als Morgenstern und der Jupiter bereits am Abend, wenn die Sonne gerade untergegangen ist. Jeden Spätsommer ist der wieder in Erscheinung tretende Sternenhimmel für uns ein untrügliches Zeichen, welches den Herbst ankündigt und einläutet. Doch nicht nur am Nachthimmel, sondern auch in Ihren BioBouquets lässt sich diese Jahreszeit geniessen.

Freude über «Bio-Willisauer»

In dieser Woche beispielsweise dürfen Sie sich über feine Trauben freuen. Die Früchte stammen aus dem Luzernischen Willisau. Dort bewirtschaften Barbara und Elmar Marti den Pausenhof, auf dem sie mit ihren drei Kindern leben. Neben Schweinen, Mutterkühen und seltenen Zauneidechsen, gibt es dort auch einen alten Rebberg. Rund 20 Jahre ist es her, dass Martis diesen «wiederbelebt» haben. Und seither bauen sie dort feine Bio-Trauben an.

Mit hohem Tempo gereift

Für Martis Sorte – zunächst gibt es jetzt die blauen Trauben – ist es eigentlich noch recht früh. Das liegt, erzählte uns Barbara Marti am Telefon, vor allem am Wetter. Dieses hat die

Trauben recht gepusht. Die Früchte haben beim Reifen ein enormes Tempo an den Tag gelegt. Gleichzeitig, so Barbara weiter, war die enorme Trockenheit eine Herausforderung.

Die Natur gibt den Takt vor

Martis Böden speichern die Feuchtigkeit unterschiedlich gut und die Familie musste die Reben in diesem Jahr wässern. Dafür gab es dann kaum oder keine nennenswerten Probleme mit Pilzbefall. Bloss die Kirschessigfliege war am Werk. Diese liebt die blauen Früchte ... Doch bevor wir hier ins Detail gehen – wir waren uns einig: So eine Kultur durchs Jahr zu begleiten ist spannend und spannungsvoll.

Ein E-Mail oder ein Anruf genügt

Qualität liegt uns am Herzen und zugleich liefern wir ein Naturprodukt, welches sich schnell verändern kann. Darum kann es vorkommen, dass einmal etwas nicht in «Topform» bei Ihnen ankommt. Gerne bitten wir Sie: Melden Sie es uns ungeniert, wenn Sie etwas auspacken, was nicht einwandfrei ist. Wie immer gilt, dass wir Ihnen den Ausfall vergüten. Danke dass Sie unsere Kundinnen und Kunden sind.

**Eine Extra-Portion Herzenswärme in Ihre Woche senden wir
und grüssen Sie herzlich**

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Tomaten-Zucchini-Auflauf

Für 4 Portionen

Zutaten:

6 Tomaten

3 Zucchini

100 g Emmentaler (wird gerieben)

200 g Halbrahm

4 Eier

Salz

weißer Pfeffer

1 EL Olivenöl

2 Zweige Thymian

So zubereitet:

Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, die Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Zucchini waschen, rüsten und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Den Emmentaler reiben.

Den Halbrahm mit den Eiern und dem geriebenem Emmentaler mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Gratinform mit Öl einstreichen.

Die Tomaten und die Zucchini darin immer im Wechsel schichten (wie Dachziegel) und mit dem Eier-Rahm-Gemisch übergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Über den Auflauf streuen und in weiteren 10 Minuten fertig backen.

Tipp:

Je nach Gusto machen sich auch die Auberginen und Peperoni in diesem Rezept gut. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kombinieren und en Guete!