

Wo kommen denn die Pfälzer her?

In Ihrem BioBouquet finden sich heute wieder knackig-frische Rüebli – doch, Moment, die sind ja gelb statt rot? Richtig, wir haben Ihnen heute (sofern nicht anders bestellt) die sogenannten Pfälzer eingepackt. Das liegt daran, dass diese noch vorrätig sind in der Schweiz ...

Übers «Urrüebli» ...

Doch eines nach dem anderen: Die Pfälzer sind eine alte Sorte, die man auch «Urmutter der Rüebli» nennt. Im Geschmack sind sie ein bisschen weniger süsslich als ihre roten Verwandten. Sie können ebenfalls roh gegessen werden, eignen sich aber ein wenig besser zum Kochen und sie werden gerne mit anderen Rüebli oder farbigem Gemüse kombiniert. Ein kräftiges Rezept für eine Pfälzer-Hardöpfel-Rösti schicken wir Ihnen gerne gleich zum Ausprobieren mit.

... aus der Schweiz

Dass wir uns für die Pfälzer entschieden haben in dieser Woche, liegt daran, dass es von ihnen noch welche gibt, die von Schweizer Betrieben stammen. Denn im Moment befinden wir uns in einer Art Übergangsphase. Die meisten Schweizer Rüebli aus dem letzten Jahr haben wir gegessen – und bis die ersten Neuen soweit sind, dauert es noch etwas. In dieser Zeit greift man auf Bio-Rüebli aus Spanien oder Italien zurück – oder wählt eben die Pfälzer, die noch vorrätig sind in der Schweiz.

Ausgestattet mit einem kleinen Geheimnis

Warum sie aber Pfälzer heissen ... Es tönt ja, als kämen sie aus der Pfalz, einer Region im Westen Deutschlands. Doch dort zeigt man

sich ahnungslos, was die Herkunft des Namens angeht – und nennt unsere Pfälzer einfach «gelbe Rüben». Das Geheimnis um ihren Namen geben die Pfälzer also nicht preis – ganz im Gegensatz zu den Spitzmäusen, die uns letzte Woche wieder einmal daran erinnert haben, warum sie so heissen.

Mit Schoggi fängt man Mäuse

Wir waren mit der Aussaat beschäftigt und haben Dill, Rondini, einen weiteren Satz Rucola, Koriander und Kürbis gesät. Gleich danach haben die Spitzmäuse ihre langen, spitzen Nasen in die Erde gebohrt und die quellenden Kürbissamen wieder herausgeholt. Spitzmäuse lieben Kürbissamen! Wir haben darum Fallen aufgestellt und dank Kürbiskernen und Schoggi (Speck funktioniert gar nicht so gut, wie man immer sagt) vier Mäuse eingefangen. Zum Schutz des Kürbisses und im Namen der Ernte.

Die Kefen geniessen den Frühling

Während wir säen und auch bald mit dem Pflanzen im Freiland beginnen, blühen die Kefen bereits. Ihnen tut es gut, dass der Frühling noch ein Frühling ist – und kein warmer, trockener Frühsommer. Je länger der Frühling, desto länger die Erntezeit, sagt man bei ihnen. Wir freuen uns bereits darauf.

**Ihnen wünschen wir eine Woche ohne «Spitzmäuse» und voller Genuss! Herzliche Grüsse,
für das BioBouquet-Team,
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Zucchini.

Kräftigend nach einem langen Tag – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Pfälzer-Kartoffel-Rösti

Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Pfälzer Karotten

1 kg festkochende Kartoffeln

Salz

Pfeffer

3 EL Bratbutter

3 EL Butter

20 g Kresse (zum Garnieren)

So zubereitet:

Pfälzer und Kartoffeln in der Schale separat knapp weichkochen.

Abgiessen, etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln schälen.

Rüben und Kartoffeln an einer Röstiraffel reiben.

Mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Bratbutter in zwei weiten Bratpfannen erhitzen.

Röstmasse in die Pfannen verteilen.

Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Nach und nach etwas Butter begeben.

Die Rösti in der Luft oder mithilfe eines flachen Tellers wenden.

Die zweite Seite mit restlicher Bratbutter und Butter ebenfalls ca. 10 Minuten goldgelb braten.

Dann mit der Kresse garnieren und servieren.