

Wunderbare Boskoop-Äpfel warten auf Sie

Boskoop – die Apfelsorte kennen sicherlich viele von Ihnen. Der Boskoop ist ein beliebter Kochapfel, der sich zum Beispiel für Kuchen bestens eignet oder für Apfelmus. Aber dieser Name ... Boskoop ... wo kommt denn der eigentlich her?

Ursprünglich ein Niederländer

Es war Kornelis Johannes Wilhelm Ottolander, welcher den Boskoop-Apfel einst entdeckte. Die neue Apfelsorte war ein Zufallsfund des Pomologen. Pomologe? Ja, da steckt der «pomme», der Apfel, drin! Welch' spannender Beruf und welch' wertvolle Entdeckung! Im Jahre 1856 war das – und zwar in den Niederlanden. Benannt wurde die neue Sorte darum auch nach dem niederländischen Dorf, wo der Apfel entdeckt wurde. Daher stammt also der Name «Boskoop», welcher in Deutschland übrigens mit nur zwei «o» geschrieben wird. In der Schweiz haben wir alle drei «o» behalten.

Im E-Shop können Sie Boskoop bestellen

Das ist doch unglaublich – im Jahr 1856! Damals gab es das Bundeshaus, wie wir es heute kennen, noch gar nicht. Ganz frische, feine Boskoop-Äpfel stehen jetzt im E-Shop für Sie bereit. Sie stammen von Kornelis Johannes Wilhelm Ottolanders Zufallsfund ab – kommen aber natürlich von hier, genauer gesagt aus unserer Nachbargemeinde Gutenberg. Bestellen Sie sich im E-Shop, so viel Ihr Herz begehrt!

Bitteres stärkt das Immunsystem

Der Herbst, der Herbst, der Herbst ist da, schüttelt ab die Blätter, bringt uns Regenwetter ... so erzählt ein (Kinder)lied. Jetzt, Mitte Oktober, hat es schon den einen oder anderen grau-kalt-nassen Tag gegeben. Wärmere Schuhe und Jacken sind gefragt und man tut sich gut daran, das Immunsystem zu unterstützen. Unglücklicherweise, so schreiben wir mit einem Schmunzeln, geht das *nicht* am besten mit sehr viel Süßem – nein, das Immunsystem steht auf Bitteres. Und Bitteres haben wir im Angebot: Stärken Sie Ihre Abwehrkräfte mit knackig-frischem Endivien, Zuckerhut und auch dem Chicorée, den es bald geben wird in Ihrem BioBouquet. All diese Salate und Gemüse tragen dazu bei, gesund und munter durch die Wochen zu kommen.

Freude über den Hirschhorn

Heute gibt es ihn zum ersten Mal in diesem Jahr: Der Hirschhorn ist soweit! Ausserdem sind wir damit beschäftigt Winterkresse, Portulak und Asiasalat zu pflanzen. Bald sind auch sie parat. Freuen Sie sich auf einen genussreichen Herbst und viel Frisches aus Ihrem BioBouquet!

Eine fröhliche Woche mit viel Laubrascheln und allzeit warmen Füßen wünschen wir Ihnen!
Herzlich aus Thunstetten,
Gerhard Bühler fürs BioBouquet Team

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Broccoli oder Federkohl.

Kräftige Farbe inklusive vieler Vitamine – frische Küche aus Ihrem BioBouquet:



Grundrezept für Rotkabis
Für 4 Portionen

Zutaten:

750 g Rotkabis	2 dl Wasser
2 EL Rapsöl	Salz
1 Zwiebel, gewürfelt	1 Lorbeerblatt
2 kleinere Äpfel, fein geschnitten	2 Nelken
1 gestrichener EL Zucker	2 gestrichene TL Mehl, zum Binden
1½ EL Essig	3 EL Rotwein

So zubereitet:

Rotkabis putzen, waschen, Kopf vierteln und den Strunk entfernen.

Dann den Rotkabis hobeln oder fein schneiden.

In heissem Öl die gewürfelte Zwiebel, den Zucker und die fein geschnittenen Äpfel andünsten, den Rotkabis zugeben und sofort Essig darüber giessen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten.

Dann 1 dl Wasser dazu giessen, Salz und Gewürze dazugeben.

Zugedeckt ca. 30-45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heisses Wasser nachgiessen.

Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden und mit Rotwein abschmecken.



Fenchel-Salat
Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Fenchel	6 EL Apfelessig
50 g Baumnüsse	9 EL Rapsöl
1 säuerlicher Apfel	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Baumnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne leicht rösten (ohne Fett).

Vom Fenchel das Grün wegschneiden und beiseitelegen.

Den Fenchel in dünne Scheiben hobeln.

Den Apfel in Schnitze schneiden und diese zum Fenchel hobeln.

Dann Essig und Öl begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit Fenchelgrün und Baumnüssen als Beilage servieren.