

Ein Päckli voller Möglichkeiten

Haben Sie auch beobachtet, wie viel länger die Tage bereits schon wieder sind und wie viel mehr Licht es gibt? Morgens zwitschern die Vögel und kündigen Neues an. Es ist die Zeit, in der Vorräte zur Neige gehen und gleichzeitig Neues beginnt ...

Äpfel und Moscht aus Gutenberg ...

Seit vielen Jahren dürfen wir knackig-frische Bio-Äpfel und feinen Bio-Moscht von Stefan Sägesser in Ihre BioBouquets packen. Schon Stefans Vater hatte den Betrieb in Gutenberg, einem Ortsteil der Gemeinde Madiswil, nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Eine lange Tradition! Im letzten Jahr war die Apfelernte sehr erfreulich. Nun hat Stefan angerufen und die letzte Boskoop-Lieferung angekündigt.

... gibt es jetzt noch im E-Shop

Ja, in diesen Tagen leeren sich die Lager. Die letzten 2020er-Boskoop-Äpfel gibt es in dieser Woche im Abverkauf in unserem E-Shop. Dort finden Sie in den nächsten 2-3 Wochen auch noch Sägessers Bio-Moscht in den praktischen 5-Liter-Boxen. Übrigens, Stefan hat sich erkundigt, ob es dazu Rückmeldungen gab, denn jede Moscht-Mischung ist ein wenig anders. Das Verhältnis von Äpfeln und Birnen ist niemals gleich und auch die Bäume, von denen die Früchte stammen, sind verschieden – so ist der Moscht immer ein individuelles Produkt, welches zum Entdecken der zarten Nuancen einlädt.

Schwer und leicht zugleich ...

Im Gespräch mit Stefan kamen wir auch aufs neue Jahr zu sprechen. Wie wird die kommende Saison wohl laufen? Da passte ein Päckli, welches uns der Pöschtlter brachte, sehr gut dazu. Beim Hereintragen dachten wir noch: Hui, ist das schwer. Doch beim genaueren Hinsehen, geriet dieses «schwer» ein wenig ins Wanken. Das Päckli enthielt unsere Saatgutbestellung! Das ist immer ein vorfreudiger Moment – und wird nicht so viel mehr werden aus dem Inhalt des Päcklis? Auch an Gewicht, wenn man an die vielen Zucchetti, Kohlrabi ... denkt.

... ist das «Potenzial zum Anfassen»

Das Saatgut knüpft an die Fragen rund ums neue Jahr an: Welche gärtnerischen, sozialen, ... vielfältigen Herausforderungen wird es geben? Wie werden wir sie als Team meistern? Und jedes Mal löst der Gedanke, dass aus den kleinen trockenen Samen, die die Kühle und die Dunkelheit lieben, schliesslich Pflanzen wachsen, welche Licht, Wasser und Wärme brauchen, ein Staunen aus! So sind wir bereits gespannt, auf das was entstehen wird, und wünschen auch Ihnen für Ihre Woche ...

... ein «Päckli voller Möglichkeiten» und viel Freude dabei, sie zu entdecken und zu nutzen!

**Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler
und dem BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Kürbis und Rotkabis.

Eine feine Rezeptidee aus Ihrem BioBouquet:



Flammkuchen mit Sauerkraut Für 2-4 Portionen (je nachdem ob als Mahlzeit, oder zum Apéro)

Zutaten:

1 runder Flammkuchenteig
3-4 EL Crème fraîche
200g Sauerkraut

70g Greyerzer-Käse
1 Zwiebel, grob in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer

Eine weitere Zugabe kann sein: 120 g geräucherter Speck, in Streifen geschnitten

So zubereitet:

Das Sauerkraut wärmen.

Die Crème fraîche gleichmässig auf dem Teig verstreichen.

Das Sauerkraut und den geriebenen Käse auf dem Teig verteilen.

Je nachdem auch den Speck hinzugeben.

Zwiebeln ebenfalls verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 10 Minuten bei 250° Grad im Ofen backen.

Tipp:

Sauerkraut ist sehr gesund und ein kalorienarmer und fettloser Vitaminspender. Es eignet sich gut als Beilage zu Fleisch, oder auch einmal zum Raclette. Es muss nicht zwingend gekocht werden: Wärmen Sie es nur, statt es zu kochen, bleiben mehr Vitamine erhalten.