

## Auf den Feldern geht es rund

Jäten, wässern, Mäuse fangen und auch ernten stehen in diesen Tagen auf unserem Programm. Ausserdem ist es die Zeit der Frühkartoffeln. Diese kommen von Ivan Niederhäuser, einem Neu-Biobauer aus unserer Nachbarschaft ...

### Voller Elan am Werk ...

Etwas mehr als zwei Jahre ist es her, dass Ivan und seine Partnerin Serafina den Rosenhof übernommen und auf Bio umgestellt haben – und zwar bei uns in Thunstetten! Wir freuen uns immer sehr über Bio-Landwirt-Nachwuchs, noch dazu bei uns ums Eck, und natürlich über ihre Ernte. Ivan und Serafina halten eine Herde Mutterkühe. Ausserdem bauen sie Weizen, Dinkel, Raps, Mais und Kartoffeln an. Die Kartoffeln könnten bereits heute vor Ihrer Türe stehen.

### ... und bei der Kartoffelernte

Gemeinsam mit tatkräftiger Unterstützung aus der Nachbarschaft hat die Familie die Kartoffeln geerntet. Machen Sie sich gerne ein Bild davon: Wir haben Ihnen Fotos auf unsere Website gestellt (unter «Aktuell»). Es sei bei ihnen ein richtig gutes Kartoffeljahr, erzählte Ivan uns. Das ist umso erfreulicher, denn das letzte Kartoffeljahr ging buchstäblich baden, weshalb es nur eine Kleinsternte gab. Nach dem Ernten ging es weiter: waschen, wiegen und verpacken. Da waren viele fleissige Hände gefragt! Freuen Sie sich auf die feinen Frühkartoffeln, welche Sie nun in Ihrem BioBouquet finden (solange, bis es wieder fest- und mehligkochende gibt).

### Eine erfolgreiche Kürbis-Rettungsaktion

Es ist erst zwei Wochen her, dass wir endlich, endlich die Kürbisse vom Unkraut befreien konnten. Sie waren schon fast darin «ersoffen», weil der viele Regen das Jäten verhindert hatte. Jetzt zeigt es sich, dass die Unkraut-Befreiungs-Aktion richtig erfolgreich war: Die Kürbisse haben einen ordentlichen Schub gemacht und stehen gerade richtig gut da. Wer einmal einen Blick auf unser Kürbisfeld werfen möchte (vorher und nachher) findet auch dazu Bilder im «Aktuell».

### Unterm Peterli hausen die Mäuse

Im Moment gibt es noch eine Aufgabe zu erledigen, welche niemand von uns gerne macht: Mäusejagd unter dem Regendach. Dort halten wir den Boden für den Peterli immer schön feucht und die Mäuse haben das wohl als Einladung verstanden. In der feuchten Erde gräbt es sich wunderbar Gänge. Noch dazu stösst man alle paar Zentimeter auf die schmackhaften Wurzeln vom Peterli. Herrlich, aus Mäusesicht! Um die Invasion in Schach zu halten und den Peterli zu schützen, stellen wir Fallen auf. Tapfer nehmen sich Maira und Sophie dem ungeliebten Kampf an. Erfreuen Sie sich an dem freigekämpften Peterli und geniessen Sie sein kräftig-frisches Grün!

**Eine freud- und genussreiche Woche wünschen wir Ihnen und viel Elan bei Ihrem Werk!**

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

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



## Gemüse-Nuggets mit Dip Für 3 Portionen

### Zutaten:

600 g Blumenkohl (und/oder Broccoli,  
Kohlrabi etc.)

Salzwasser, siedend

2 Eier

$\frac{3}{4}$  TL Salz

200 g Paniermehl

2-3 EL Rapsöl

### Für die Dips:

100 g Quark

Petersilie ODER Currypulver und Sesam

ODER Meerrettich aus dem Glas

### So zubereitet:

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

Das Gemüse rüsten und es in kleine Röschen teilen resp. in Stückchen schneiden (auch den Strunk vom Blumenkohl oder Broccoli; allenfalls mit dem Sparschäler etwas schälen).

Die Gemüse-Stückchen im Salzwasser etwa 8 Minuten knapp weichkochen und abtropfen.

Die Eier in einem tiefen Teller verklopfen und salzen.

Das Paniermehl in einen tiefen Teller geben.

Die Gemüse-Stückchen zuerst in Ei, dann im Paniermehl wenden.

Die Panade etwas andrücken und das Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Die Panade mit dem Rapsöl beträufeln.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens etwa 25 Minuten knusprig backen.

Für die Dips: Quark und Lieblingszutaten vermengen, würzen und zum Gemüse servieren.

### Info:

Dieses Rezept stammt (in etwas angepasster Form) aus dem Kochbuch «Hofsaison – Herbst» von Claudia Schilling (Friedrich Reinhardt Verlag).