

Zusammen mit Carmen und Camilla aufs Feld

Zum ersten Mal gibt es in dieser Woche mehlig-kochende Demeter-Kartoffeln vom Quellenhof in Madiswil. Dort wirtschaftet die Familie Delley mit ihren grossen und kleinen Helferinnen und Helfern. Gemeinsam stellen sie einiges auf die Beine ...

Landwirtschaft zum Anfassen

Kommt man auf den Quellenhof, kann es gut sein, dass man die dritte Klasse der Rudolf Steiner Schule Oberaargau trifft. Denn die Kinder tauschen jede Woche das Schulzimmer gegen den Bauernhof und packen bei Simone und Vincent Delley tatkräftig mit an. Hautnah erleben die kleinen «Teilzeit-Landwirte» wie aus Korn Brot wird und pressen Most wie die Grossen. Natürlich wissen die Kids auch wer Carmen und Camilla sind – die beiden Rösser auf dem Quellenhof.

Pferdekraft und viele Menschenhände

Carmen, Camilla und die Kinder sind auch mit von der Partie, wenn es um die Kartoffeln geht. Die beiden Freibergerstuten unterstützen mit ihren PS auf dem Acker und sind beim Setzen und Pflegen der Kartoffeln im Einsatz. Dazwischen werden sie auch gern gestriegelt und geritten. Und die Kinder? Sie helfen den Delleys die Kartoffelkäfer einzusammeln, damit keine Spritzmittel verwendet werden müssen. Alle zusammen sind ein wirklich gutes Team.

«Gleich mach ich die Erdöpfel parat» ...

... sagt Vincent Delley am Telefon als wir ihn um Bilder für unsere Website bitten, damit Sie sich dort wieder einen kleinen Eindruck verschaffen können. Sicherlich steht aber noch

einiges mehr auf Vincent Delleys Agenda. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft der Familie ist so vielfältig, dass hier längst nicht alles Platz hat. Doch ob Eber oder Hühner, Delleys achten immer ein entscheidendes Bisschen mehr auf Natur und Tier. So engagieren sie sich für eine beispielhaft nachhaltige und zukunftsweisende Landwirtschaft. Geniessen Sie die Kartoffeln, in denen so viel Leidenschaft und Handarbeit steckt.

Abschied nehmen

Bei all dem Leben hat uns in der letzten Woche auch eine traurige Nachricht erreicht: Sasivar Jasari, unser externer «Gewächshaus-Profi», ist bei einem Arbeitsunfall verstorben. Sasivar Jasari war immer mit viel Geschick und einer grossen Heiterkeit zur Stelle, wenn es um den Neubau oder den Unterhalt unserer Gewächshäuser und Regendächer ging. Während 20 Jahren ist so ein freundschaftliches Vertrauensverhältnis entstanden, das wir sehr geschätzt haben. Sasivar Jasaris Tod macht uns tief betroffen und wir wünschen seiner Frau Iveta und seinem kleinem Sohn Benjamin von Herzen immer wieder gute Erinnerungen und Nähe zu Sasivar.

Aus diesem mal fröhlichem und mal traurigem Auf und Ab des Lebens grüssen wir Sie.

**Herzlich für das BioBouquet Team
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Rübli, Rosenkohl und Kürbis.

Federkohl von Müllers aus Bibern frisch aus Ihrem BioBouquet:



Federkohl wie Rahmspinat Für 4 Portionen

Zutaten:

750 g Federkohl	1 ½ dl Bouillon
1 EL Rapsöl	2 dl Vollrahm
1 mittelgrosse Zwiebel	Pfeffer
	Kräutersalz

So zubereitet:

Den Federkohl unter fliessendem Wasser gut abspülen. (Oft sitzen an der Blattunterseite ein paar weisse Fliegen. Das sind kleine, harmlose Tierchen, die gerne am Federkohl saugen. Mitunter fliegen sie aufgeschreckt davon, wenn Sie den Federkohl bearbeiten. Mit kaltem Wasser lassen sie sich gut abspülen.)

Blattstiel-Ansätze der gröberen Blätter etwas schälen (wie bei einem Broccoli-Sturze ist das Innere zartschmelzend und lecker). Federkohlblätter grob zerkleinern.

Die Zwiebel schälen, hacken und mit dem Öl etwas andünsten.

Den Federkohl zugeben und mit der Bouillon ablöschen. Rund eine Viertelstunde köcheln lassen, bis der Federkohl gar ist.

Mit dem Pürierstab mixen, den Rahm zugeben und mit Pfeffer und etwas Kräutersalz abschmecken.

Tipp: Federkohl ist im Geschmack der mildeste von allen Blattkohlarten. Er passt wie Rahmspinat zu Salzkartoffeln und Fischstäbli oder auch zu Basmatireis und gebratenen Vegiburgern.



Zum Knabbern: Federkohl-Chips Für 4 Portionen

Zutaten:

250 g Federkohl
6 EL Olivenöl
1 TL Fleur de sel

So zubereitet:

Backofen auf 140 °C vorheizen.

Federkohl gut waschen und sehr gut trocken tupfen. Strunk von den Blättern wegschneiden. Blätter in mundgerechte Stücke scheiden.

Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen und mit Öl beträufeln. Öl und Kohlblätter mit den Händen gut mischen, so dass die Blätter komplett eingeölt sind.

In der Mitte des Backofens 15–20 Minuten trocknen lassen. Dabei die Ofentür gelegentlich öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, mit Salz würzen und als gesunden Snack zwischendurch geniessen, oder als Beilage zu Risotto oder Polenta servieren.