

## Aktuell «en vogue»: Bio-Ohringe aus Madiswil

In diesen Tagen gibt es ein Accessoire, das wirklich allen gut steht, sich vielfältig kombinieren lässt, richtig viel Freude macht – und dazu noch wunderbar schmeckt! Ahnen Sie es bereits? Das «Must-have» in diesen Tagen sind ... leuchtend rote Kirschohringe! Haben Sie diese bereits probiert?

### Für LiebhaberInnen von roter Süsse

Simon Schenk hat die Kirschen, also, die modischen Accessoires, meinen wir natürlich, die Sie in dieser Woche in Ihrem BioBouquet-Früchteabo finden, für Sie angebaut. In Madiswil, auf dem Bio-Hof der Familie. In den letzten Jahren hatten wir von Schenks auch schon feine Erdbeeren bekommen. Zu den Kirschen erzählte uns Simon jetzt, dass auf ihrer Anlage verschiedene Sorten wachsen.

### Eine Sorte mit vielen Vorteilen ...

Die Hauptsorte macht ein Drittel der Fläche aus. Sie hat viele gute Eigenschaften: In Sachen Qualität, Süsse, Haltbarkeit, der Beschaffenheit der Haut und hinsichtlich des Wachstums ist diese Hauptsorte ganz vorne mit dabei. Nur eine Sache ist ein wenig heikel: Neben den vielen Vorteilen ist die Sorte leider ein wenig ein «Gfrörli». Sie reagiert sehr empfindlich auf Frost.

### ... die etwas kalte «Füsse» bekommen hat

In diesem Jahr gab es rund um die Blütezeit wieder einige kalte Nächte. Trotz der neuartigen Öfen, die mit Pellets beheizt werden und die Gefahr des Frostschadens bannen sollen, ist es vielen von Simons Kirschen damals zu kalt geworden. Nur ein Drittel der

Hauptsorte hat darum schliesslich Früchte getragen bzw. konnte abgeerntet werden. Gut, dass Schenks noch andere Sorten anbauen und den Verlust auf diese Weise ausgleichen können. Insgesamt ist in diesem Jahr «gut Kirschen essen» und wir hoffen, dass Sie modisch und kulinarisch viel Freude haben werden. Und natürlich, dass Sie beim Kirschkernweitspucken gewinnen, wenn es die (Enkel)kinder oder das innere Kind packt!

### Die jährliche Demeter-Kontrolle stand an

Kürzlich stand Paul Aeschmann bei uns vor der Tür. Er kam aus Schwarzenbach, um die jährliche Demeter-Kontrolle durchzuführen. Beim Rundgang mit Paul, der selbst Bauer ist, blieb – wie üblich – kein «Stein auf dem anderen». Da wurden Stichproben gemacht bei den zugekauften Produkten, es gab einen Rundgang durch die Gärtnerei, wir schauten gemeinsam die Kulturen an und die Präparate ... und schliesslich schrieb der Kontrolleur (der regelmässig wechselt) einen Bericht für die Zertifizierungsstelle. Auch in diesem Jahr wurde das BioBouquet darin von Kontrolleur Paul zur Zertifizierung empfohlen. Jetzt muss das noch überprüft werden – und wenn auch hier das «grüne Licht» kommt, dürfen wir uns übers aktuelle Demeter-Siegel freuen.

**Eine frohe und farbige Woche wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse  
aus Thunstetten!**

**Für das BioBouquet-Team: Gerhard Bühler**

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

### Sommerlich-frische Ideen aus Ihrem BioBouquet:



#### Am Sonntag gibt's ein Kirsch-Dessert

Für 4 Personen

##### Zutaten:

400 g Kirschen, entsteint	60 mürbe Mandelguetzli (oder z.B. Amarettini)
250 g Magerquark	2 EL Späne von dunkler Schoggi
1,5 dl Apfelsaft	
2x 2 EL Zucker	
2x ½ Päckchen Vanillezucker	
1 dl Rahm, steif geschlagen	4 Gläser à 3dl

##### So zubereitet:

Zunächst den Apfelsaft, 2 EL Zucker und ½ Päckchen Vanillezucker aufkochen. Dann die entsteinten Kirschen dazugeben und zugedeckt 5 Minuten knapp weich köcheln.

Anschliessend auskühlen lassen und zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen.

Den Quark, 2 EL Zucker und die zweite Hälfte des Vanillezuckers glatt rühren.

Den Rahm darunterziehen.

Die Guetzli (ggf. zerkleinern) in den 4 Gläsern verteilen.

Die Hälfte der Kirschen mit etwas Saft darauf geben.

Die Hälfte der Quarkmasse darauf verteilen.

Nochmals Kirschen und abschliessend die Quarkmasse darauf geben.

Mit Schoggi-Spänen bestreuen. Kühlstellen – oder direkt geniessen.



#### Fenchel-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen als Beilage

##### Zutaten:

600 g Kartoffeln, in der Schale gekocht, geschält, in Spalten geschnitten	2,5 dl Halbrahm
ca. 2 Fenchel, fein gehobelt	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

##### So zubereitet:

Für den Gratin Kartoffeln und Fenchel in die ausgebutterte Form schichten.

Den Rahm würzen und darüber giessen.

Den Gratin in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren.