

## Eine gemeinsame Leibspeise

In dieser Woche gibt es noch einmal Trauben von Barbara und Elmar Marti aus dem Luzernischen Willisau. Nach dem es letztes Mal von den weissen gab, haben sie uns nun blaue Trauben geliefert. Diese gehören zu den Lieblingessen der Blaumeise und sie sind auch bei anderen Tieren sehr beliebt ...

### Nur 2-3.5 Millimeter gross

Holunder, Brombeeren, Kirschen ... Trauben! Alles was ins Blaue geht, steht auf dem Menüplan der *Drosophila suzukii*. *Drosophila suzukii*? Was auf Lateinisch irgendwie lustig klingt, hat Familie Marti vor 14 Tagen recht auf Trab gehalten. Die Rede ist von der Kirschessigfliege. Die winzigen, aber hungrigen Gesellen hatten es aufs Martis blaue Trauben abgesehen.

### Trauben «vor die Säue werfen»

Martis sind darum von Rebstock zu Rebstock gegangen und haben die befallenen Früchte herausgeschnitten, um so die Population der Kirschessigfliegen möglichst einzudämmen. Ein Glücksfall ist diese Situation für Martis Schweine. Weil die befallenen Trauben nicht auf den Kompost sollten, landen sie in deren Futtertrog. Den Schweinen macht die Kirschessigfliege nämlich nichts aus und man kann sicher sein, dass sie ihr «Dessert» restlos verputzen.

### Auslauben und Fallen stellen

Weil es die Kirschessigfliege gern dicht und dunkel hat, haben Martis auch Laub aus den

Reben geschnitten. So kommt mehr Licht an die Früchte und die Schädlinge haben es weniger gemütlich. Auch ein altes «Hausrezept» hilft: Feine Nase können auf Martis Weinberg gerade eine spannende Mischung erschnuppeln ... Rotwein? Essig? Abwaschmittel? Ja, genau richtig, das ist der «Cocktail» welcher die Kirschessigfliege quasi magisch anzieht. Darum haben Martis Fallen mit diesem Gemisch gefüllt und aufgestellt.

### Aber jetzt sind Sie an der Reihe

Nach all diesen «Abenteuern» und Arbeiten auf dem Weinberg sind nun aber Sie dran – und zwar mit dem Genuss! Wir freuen uns, dass Martis die Kirschessigfliegen in den Griff bekommen haben und wir feine, blaue Trauben von ihnen bekommen konnten. Lassen Sie sich diese Herbstboten schmecken!

### Der Knirps kommt frisch vom Feld

Noch einen weiteren herbstlichen Genuss empfehlen wir heute: Die Wärme und die Sonne zum Ende der letzten Woche ergaben ein ideales Erntewetter – jetzt finden Sie Orangen Knirps in Ihrem BioBouquet. Vielleicht gibt es in dieser Woche eine feine Suppe?

**Genussreiche Tage und herzliche Grüsse aus Thunstetten senden wir Ihnen!  
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Fenchel und Tomaten oder Blumenkohl.

**Der Herbst lässt grüssen – fein und frisch aus Ihrem BioBouquet:**



**Kürbissuppe mit knusprigem Salbei**  
Für 4 Portionen

**Zutaten:**

500 g Kürbis in Stücken (ergibt ca. 450 g)	Salz, Pfeffer
1 EL Butter	1 EL Bratbutter
2 Schalotten, in Stücken	2 EL Kürbiskerne
1 Knoblauchzehe, in Scheibchen	12 Salbeiblätter
5 dl Gemüsebouillon	1 EL Kürbiskernöl
2 dl Vollrahm	

**So zubereitet:**

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, klein schneiden und andämpfen.

Kürbis rüsten (siehe unten), in Stücke schneiden und ca. 5 Min. mitdämpfen.

Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln.

Suppe pürieren, die Hälfte des Rahms dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die zweite Hälfte des Rahms aufschlagen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kürbiskerne und Salbei knusprig braten.

Suppe anrichten, mit Rahm, Kürbiskernen und Salbei garnieren, Öl darüber träufeln.

**Noch ein Tipp zum Kürbis:**

Unser Kürbis «Oranger Knirps» hat eine Schale, die beim Kochen weich wird und zerfällt. Man muss ihn also nicht schälen, sondern höchstens verkorkte (hellbraune) Stellen herausschneiden und die Kerne herausnehmen. In Würfel oder Scheiben geschnitten lässt der Kürbis sich einfach kochen, dünsten oder im Ofen garen.

**Und noch etwas:** Auf unserer Website finden Sie NEU das jeweilige Wochenblatt und in dieser Woche noch dazu ein paar sonnige Bilder von der Kürbisernte. Schauen Sie sich an, wo Ihr «Knirps» herkommt!