

Frische Demeter-Eier aus dem Hühnermobil

Wirklich nicht jedes Huhn kann von sich behaupten, dass es ein mobiles Zuhause hat. Welches immer gerade dort steht, wo es frisches Grün und an solch heissen Tagen auch viel Schatten gibt. Doch genau so leben die Hühner der Familie Suter, die neu die 4er-Eier für Ihre BioBouquets beisteuern ...

Eine junge Familie packt an

Peter und Ursina Suter sind Landwirte, die gerade erst einen Hof in Obersteckholz übernommen haben. Das liegt keine zehn Minuten von Thunstetten entfernt – und ist auch sonst schon gut bekannt: Ihr Vorgänger ist Hansueli Küffer. Er liefert dem BioBouquet seit vielen Jahren Mist, um unsere Felder zu düngen und packt auch bei Suters noch mit an. Dazu aber gibt es auf dem «Hof am Wald» noch eine Menge neuer, tierischer Bewohner.

Immer wieder ein Stückchen weiter

250 Hennen und sechs Hähne sind im Mai bei Suters in den neuen Stall eingezogen. Dieser ist eben mobil und kann mit dem Traktor ganz einfach weitergezogen werden. Alle sieben bis zehn Tage zügeln die Hühner auf diese Weise – immer der Weide hinterher. Auf unserer Website können Sie jetzt einen Blick auf die Hühner und diesen neuen Stall werfen.

Demeter bereits beim Futter

Suters Hühner fressen ausschliesslich Demeter-Futter, das zu einem grossen Teil auch direkt auf dem «Hof am Wald» angebaut wird. Als die Hühner die ersten Eier legten,

waren nicht nur Suters Buben – Flurin, Elia und Aurel – richtig begeistert. Jetzt dürfen auch Sie sich über die Eier freuen. Ab der nächsten Woche stammen die 4er-Eier im BioBouquet von Suters Hühnern.

Die Mahngebühren werden angehoben ...

Wird eine Rechnung nicht beglichen, bedeutet das für die Frauen im BioBouquet-Büro, dass eine Mahnung verschickt werden muss. Das ist natürlich kein Problem, an allen Orten bleibt einmal eine Rechnung liegen und geht vergessen. Doch unser Ziel ist es, dass sich das Mahnwesen in Richtung «selbsttragend» entwickelt. Darum erhebt das BioBouquet für die 1. Mahnung neu 8.- CHF (statt 5.- CHF) und für die 2. Mahnung 20.- CHF (statt 10.- CHF).

... und können leicht umgangen werden

Übrigens, mit dem Lastschriftverfahren (LSF) oder DebitDirect (DD) lassen sich Gebühren ganz einfach vermeiden. Bequem ist es erst noch: Schliesslich muss man weder an die Zahlungen denken, noch sie manuell erledigen. Gerne sind wir da, wenn Sie Interesse oder Fragen dazu haben.

Immer wieder kleine, erholsame Pausen in diesen Hochsommertagen wünschen wir Ihnen!

**Herzlich für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Zucchetti, Rondini und Buschbohnen.

Den Sommer auf dem Tisch geniessen – Frisches aus Ihrem BioBouquet:



Der Fingernagel-Test Ein Tipp zur Patisson-Zubereitung

Die Schale junger Patisson wird beim Kochen weich und muss nicht entfernt werden. Reifere Patissons haben eine festere Schale, die beim Kochen nicht mehr ganz weich wird. Den Test machen Sie am besten mit dem Fingernagel: Lässt sich die Haut im rohen Zustand mit dem Daumnagel leicht einritzen, muss nicht geschält werden. Können Sie nur mit grossem Kraftaufwand wenig einritzen, schälen Sie Ihre Patisson besser.



Gefüllte Patissons Für 4 Portionen

Zutaten:

4 Patissons	3 EL Dill, gehackt
3 Zwiebeln	3 EL Peterli, gehackt
450 g Bio-Hackfleisch (Rind)	1 Prise Curry
80 g Reis	1 Prise Pfeffer
110 ml Gemüsebouillon	1 Prise Salz
60 g Butter	

So zubereitet:

Den «Deckel» der Kürbisse abschneiden und mit einem Löffel die Kerne entfernen. (Die Schale kann bei den gefüllten Patissons immer dranbleiben. Sie können den Kürbis beim Essen dann entweder ganz verzehren oder einfach auslöfeln.)

Das Innere salzen.

Den Reis in einer Pfanne mit 30 g erhitzter Butter kurz anbraten, Bouillon dazu giessen und den Reis garen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, der Hälfte der Kräuter und dem Reis gut vermengen und würzig abschmecken.

Die Kürbisse mit dieser Mischung füllen und die Deckel wieder aufsetzen.

In eine flache Auflaufform geben, mit Bouillon bis zur Hälfte der Kürbisse aufgiessen und mit Butterflocken belegen.

Danach im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten garen, bis die Kürbisse weich sind, aber die Form noch hält.

Mit den übrigen Kräutern bestreuen und servieren.