

«Es isch es Träumli hüür.»

Ganz begeistert ist Stephan Sägesser als er am Telefon von der diesjährigen Apfelernte berichtet. Überdurchschnittlich gut sei die Saison und die Äpfel ganz besonders fein. Es lohnt sich darum doppelt, am Wochenende im E-Shop vorbeizuschauen ...

Direkt aus der Nachbarschaft

Die Familie Sägesser führt einen Knospe-Betrieb in unserer Nachbargemeinde Gutenburg. Nicht nur Obstbäume gibt es auf ihrem Hof, sondern auch Milchkühe, Schweine und Getreide. Im Moment sind Sägessers voll und ganz mit der Ernte beschäftigt. Das ist eine besondere Freude – weil es nämlich im letzten Jahr aufgrund des Frostes keine Äpfel gab.

Moschtliebhaber aufgepasst

In diesem Jahr waren es die Hitze und die Trockenheit, die Einfluss auf die Früchte hatten. Diese sind etwas kleiner ausgefallen als sonst, aber ihre Qualität ist dennoch ausgezeichnet. Im BioBouquet gibt's die Äpfel für den knackig-frischen «Sofortgenuss» – einfach reinbeissen – und in der nächsten Woche auch als Moscht.

Die Mischung macht's

Für den Moscht mischen Sägessers vier Apfelsorten (Schneiderapfel, Bohnapfel, Boskoop und Glockenapfel) und geben noch 5% Birne dazu. Das gibt das gewisse Etwas. Die Früchte stammen von Hochstamm-bäumen

und ein Drittel der Mischung sind jeweils solche Äpfel, die beim Verlesen der Ernte herausgenommen werden. Zum Beispiel, weil sie kleine «Schönheitsfehler» haben. In solchen Fällen ist der Moscht eine optimale Verwendungsmöglichkeit.

Am Wochenende bestellen

Haben Sie Lust auf Sägessers Moscht bekommen? Ab Freitagnachmittag (und bis Sonntagabend) können Sie sich welchen im E-Shop (www.biobouquet.ch) bestellen. Es gibt den Moscht in 5-Liter Bag-in-Boxen. Geschlossen sind diese ein Jahr haltbar, sind sie einmal angezapft, halten sie gut einen Monat. Sogar ohne Kühlung.

Freude über den ersten Nüssler

Einer, der ebenfalls zu den Herbsttagen gehört, ist der Nüsslissalat. In dieser Woche finden Sie den ersten Thunstetter Nüssler der Saison 2018 in Ihrer grünen Kiste. Schauen Sie doch auf unserer Website vorbei, dort können Sie sehen, wie wir ihn für Sie ernten. Für die Nüsslerernte braucht's viel Geduld und Ausdauer sowie flinke Hände ...

**Wir wünschen Ihnen viel Freudvolles in Ihrer Woche! Herzlich,
für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Login für den E-Shop:

Kundennummer (Benutzername) und PLZ (Passwort; sofern nicht geändert).

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Kürbis und Spinat.

Herzhaft und frisch aus Ihrem BioBouquet:



Lauch-Speck-Wähe
für 8 Stücke / Blech mit 28 cm Durchmesser

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Salz
100 g Butter, kalt, in Stückchen
1 dl Wasser
1 EL Essig nach Belieben

Alternative: 1 gekaufter Kuchenteig

Belag:

100 g Speckwürfel
200 g Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten
300 g rezenter Gruyère AOP, an der Röstiraffel geraffelt
2 Eier, verquirlt
2,5 dl Milch
1,8 dl Saucenhalbrahm
Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

So zubereitet:

Teig:

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
Das Mehl mit Salz vermischen und Butterstücke begeben.
Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.
Eine Mulde formen, Wasser und Essig hineingiessen.
Mit der Teigkarte zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
Den Teig rund formen, flach drücken und zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.
Dann den Teig auf wenig Mehl auswallen.

Den Teig auf das bebutterte Blech legen und den Teigboden mit einer Gabel einstechen.
Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C).

Belag:

Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten.
Lauch rüsten, dazugeben und 2 Minuten mitdämpfen.
Restliche Zutaten vermischen.
Speckwürfel und Lauch darunterziehen.
Den Belag auf den Teigboden verteilen.
Die Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen.