

## Feine Erdbeeren von Familie Schenk

Auch in diesem Jahr dürfen Sie sich über eine «BioBouquet-Woche» mit leckeren Erdbeeren aus Madiswil freuen. Schön gross und aromatisch sind die Beeren wieder geworden. Einen anderen roten Sommergast hat es dafür in diesem Jahr so richtig schlimm erwischt ...

### Ein langjähriger Partner aus der Region ...

Simon Schenk führt einen wirklich grossen Bio-Hof in Madiswil. Wir sind sozusagen Nachbarn, denn es liegen nur etwa sechs Kilometer Luftlinie zwischen unseren Betrieben. Den Hof hat Simon von seinem Vater übernommen und noch immer packen Karl und Ingrid aus der ersten Generation fest mit an. Bei Schenks gibt es allerhand zu tun: Von der Sau über die Ziege, vom Salat bis zum Apfel – ganz verschiedene Betriebszweige sind unter einem Dach vereint.

### ... liefert uns aromatische Erdbeeren

Auch eine besondere Erdbeersorte pflanzt Simon Schenk mit seinem Team an. Im Allgemeinen sind diese Erdbeeren grösser und auch aromatischer als diejenigen, welche man üblicherweise kaufen kann. Schenks bauen sie vor allem für die Verarbeitung an und so wird aus ihrer Ernte zum Beispiel feiner Bio-Joghurt gemacht. Einige Erdbeeren lesen sie aber immer auch fürs BioBouquet ab.

### Viel Zucker – wenig Säure

Auch in diesem Jahr dürfen wir Ihnen wieder welche in Ihre Kiste packen: Freuen Sie sich auf feine Erdbeeren, die mit ihrem hohen Zuckergehalt dem Gaumen schmeicheln. Dafür haben diese Erdbeeren etwas weniger

Säure. Was bedeutet das? Sie sind heikler was die Haltbarkeit betrifft. Es ist für uns deshalb immer etwas aufregend, diese Erdbeeren in den grünen Kisten heil zu Ihnen nach Hause zu bringen. Geniessen Sie diese feinen Beeren! Sollten Sie trotz unserer Umsicht einmal nicht ganz zufrieden sein, dann melden Sie sich bitte einfach bei uns.

### Fast alle Chiesi sind erfroren

Zwei frostige Nächte liessen viele Bauern und Gärtner im April den Atem anhalten. Auch Simon Schenk hatte Sorge um seine Ernte. Jetzt ist klar, welche gravierende Folgen die ungewöhnliche Kälte hat: Die Kirschen hat der Frost so gut wie ruiniert. Etwa 90-95% Ausfall hat es durch die Kälte gegeben. Eine schwierige Situation für die Familie!

### Die Zwetschgen hatten Glück

Deshalb wird es in Ihrem BioBouquet in diesem Jahr keine Kirschen aus Madiswil geben. Natürlich schauen wir bereits, wo wir einen geeigneten Ersatz finden könnten. Der Familie Schenk wünschen wir angesichts dieser Schwierigkeiten viel Kraft und neuen Mut. Wir freuen uns jetzt besonders darüber, dass die Zwetschgen den Frost grösstenteils heil überstanden haben. Schön, dass Sie diese im September wohl wieder geniessen dürfen!

**Wir wünschen Ihnen schöne Sommertage und grüssen Sie herzlich aus dem Moos,**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Broccoli.

## Sommerlicher Genuss aus Ihrem BioBouquet:



### Zucchini-Auflauf Für 3-4 Portionen (als Beilage)

#### Zutaten:

500 g Zucchini	50 g Käse, gerieben
250 g Tomaten, gehäutet	2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	2-3 EL Öl
etwas Basilikum, gehackt	Salz, Pfeffer
100 ml Gemüsebouillon	

#### So zubereitet:

Zucchini waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Zucchini-Scheiben in einer Bratpfanne mit erhitztem Öl beidseitig anbraten, salzen und pfeffern. Einige Scheiben beiseitestellen und die restlichen Zucchini-Stücke in eine gefettete Auflaufform legen.

Zwiebel schälen, hacken und in einer Pfanne mit erhitztem Öl anschwitzen.

Gehäutete Tomaten klein schneiden und dazugeben.

Mit Bouillon auffüllen und abgedeckt mit einem Deckel köcheln lassen. Diese Sauce mit den zerdrückten Knoblauchzehen, dem Basilikum und Salz würzen.

Sauce über die Zucchettischeiben geben, zum Abschluss mit den übrigen Scheiben belegen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen.



### Zucchini-Dip Für 4 Portionen

#### Zutaten:

250 g Zucchini	3 Knoblauchzehen
3 EL Zitronensaft	5 EL Öl
5 EL Tahin (Sesampaste)	Salz

#### So zubereitet:

Zucchini gut waschen und in Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen.

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

Zu knusprigem Brot oder Gemüsesticks wie Rübli, Peperoni oder (Knollen-)Sellerie servieren und genießen.