Wochenblatt
46 | 2026

Grün, kräftig und bereit für Ihre Küche

Richtig gut sieht er aus – der Federkohl, den wir in dieser Saison angebaut haben. In den letzten Wochen waren Sophie und Maira mit der Ernte beschäftigt. Das Besondere in diesem Jahr? Der Federkohl wuchs unter dem Regendach …

Für einmal mit Dach über dem Kopf

Üblicherweise pflanzten wir unseren Federkohl im Freiland. Doch die vergangenen drei Jahre waren zum entscheidenden Zeitpunkt so nass, dass der Federkohl richtiggehend «verhocket» ist. Das ruft nach einer Planänderung oder einem kleinen Experiment. Gesagt, getan: In diesem Jahr bekam unser Federkohl einen Platz unter dem Regendach. Mit Blick auf Wetterkapriolen macht das auch die Arbeit etwas flexibler. Wenn es nämlich heisst, dass es viel regnen wird, muss man im Zweifel grosse Pflanzaktionen im Freiland bewältigen, bevor es dort zu nass ist. Das geht jetzt schon ziemlich tief ins Gärtnerdetail. Aber wer hätte wissen können …

Erntefrisch auf den Tisch

…, dass der Sommer diesmal so unglaublich trocken und heiss werden würde? Der Federkohl war offensichtlich d'accord mit den Bedingungen. Es ist wunderbar zu sehen, wie gut er dasteht. Etwas dichter gepflanzt als sonst (unter dem Regendach gilt es mehr Platz zu sparen als im Freiland) und doch gesund und schädlingsfrei. Da ist das Ernten doppelt schön! Sophie und Maira haben sich dieser Aufgabe angenommen und für Sie Federkohl geerntet. So lange es hat, gibt es frischen Thunstetter Demeter-Federkohl in unserem Shop – und auf unserer Website, im «Aktuell», finden Sie ein paar Bilder von den schönen «Federkohl-Bäumchen».

Keine Saison ist wie die andere

Gesund und schädlingsfrei … das gilt in diesem Jahr für unseren Federkohl, aber nicht für den sonst so bewährten Rosenkohl von Urs Ledermann. Schon vor einiger Zeit hatte Urs uns angerufen: «Uuuh, das wird schwierig dieses Jahr …». Tatsächlich sollte er Recht behalten. Mittlerweile ist klar, dass es nicht nur schwierig ist, sondern dass Urs' Rosenkohl in diesem Jahr nicht geniessbar ist. Das ist sehr bedauerlich! Urs ist Rosenkohl-Profi durch und durch und sein Rosenkohl ist immer besonders fein. Aber jetzt war einfach der Wurm drin – oder besser gesagt wohl die Fliege.

Es hat sich eine gute Alternative gefunden

Die weisse Fliege mit dem beeindruckenden offiziellen Namen «Kohlmottenschildlaus» ist wahrscheinlich die Übeltäterin. Sie haust gerne auf dem Rosenkohl und normalerweise ist das nicht so problematisch. Doch in diesem Jahr sind die Schäden in den Röschen und alles Rüsten führt nicht zum Erfolg. Hat es mit dem heissen Sommer zu tun? Warum ist die Fliege in den Rosenkohl eingezogen? Nach einiger Alternativen-Recherche berichtete uns ein Bio-Produzent im Seeland von demselben rätselhaften Phänomen. Wir bedauern Urs' Ernteausfall sehr. Damit es dennoch Rosenkohl in Ihrer Herbstküche gibt, setzen wir nun auf feinen holländischen Bio-Rosenkohl.

Gutes Gelingen wünschen wir Ihnen für Ihre Vorhaben in dieser Woche und immer wieder Genussmomente!

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet Team

Herzhafte Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Lauch-Quiche mit Käse

Für 4 Portionen

Zutaten:

Kuchenteig:
200 g Mehl
75 g gesalzene Butter, in Stücken, kalt
1 dl Wasser
1 EL gesalzene Butter

Füllung/Belag:
500 g Lauch, in feinen Streifen
1 Zwiebel, fein gehackt
4 Eier
2 dl Vollrahm
200 g Hartkäse, gerieben
1 TL Salz
wenig Cayennepfeffer

So zubereitet:

Teig zubereiten:

Mehl und Butter (in Stücken) in einer Schüssel von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.

Wasser dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Füllung/Belag vorbereiten:

Butter (ca. 1 EL) in einer Pfanne warm werden lassen.

Zwiebel und Lauch ca. 5 Min. andämpfen, etwas abkühlen.

Eier, Rahm und Käse verrühren, würzen, mit dem Lauch mischen.

In die Form (ca. 24 cm Ø) geben:

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) auswallen, in die vorbereitete Form (Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet) legen.

Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Lauchmasse darauf verteilen.

Backen:

ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und geniessen.

Tipp:

Schneller geht’s mit einem gekauften ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø). Vielleicht einmal in der Dinkelvariante? Wir wünschen en Guete.