

## Mmmh, einfach fein!

Knackig-frisch, süsslich, säuerlich und erst noch diese Farben – einfach zum Hineinbeissen! Letzte Woche rief uns Stephan Sägesser an und hatte gute Neuigkeiten: Sie dürfen sich über Früchte aus Gutenberg freuen ...

### Freude über Sägessers Ernte

Stephan Sägesser und seine Familie betreiben in unserem Nachbardorf Gutenberg einen Knospe-Betrieb. Milchkühe leben bei ihnen, Schweine gibt es, Getreide bauen sie an – und Früchte. Jetzt hat unser Telefon geklingelt und Stephan war dran. Um es kurz zu machen: Sie dürfen sich nun über Äpfel, Zwetschgen und Birnen von Sägessers freuen!

### Sich austauschen und fachsimpeln ...

Schnell entsteht ein Gespräch, wenn ein Landwirt und ein Gärtner am Telefon sind. Wie war das Jahr bisher bei dir? Was ist gut gelaufen und was leider nicht? Als es um die Birnen ging, geriet Stephan ins Schwärmen. So schöne Conference Birnen, sagte er, hatte er noch nie. Die gute Witterung, das Licht ... all das hat die Birnen wunderbar gedeihen lassen.

### ... und ein positiver Blick auf die Saison

Auch sonst war es bis anhin ein gutes Jahr. Die Apfelernte sei im Durchschnitt und auch die Zwetschgen haben es geschafft. Das macht, wenn man so will, doppelt Freude, denn kurz war es knapp mit den Zwetschgen, also

heikel wegen der Kälte. Stephan hatte das noch sehr präsent: «Ich habe die Luft angehalten in den Frostnächten», erzählte er. Aber zum Glück ging alles gut. Geniessen Sie die frische Pracht aus Gutenberg!

### Gemütliches Beisammensein

Auch bei uns auf dem Betrieb stand in der letzten Woche Genuss auf dem Plan. Wie immer kurz nach den Sommerferien kamen wir als Team zum BioBouquet Znacht zusammen. Die Fahrer, die Frauen, welche im Büro wirbeln, die Packerinnen, das Garten-Team ... selten sind wir alle beieinander und umso schöner ist es dann. Bevor es feines Essen gab, machten wir noch einen Flurgang. Sämi und Sabrina erzählten, was ist oder gewesen ist in diesem Jahr bisher und was sie im Gewächshaus oder auf dem Feld erlebt haben. Auch die Kinder von Sabrina waren dieses Mal mit von der Partie – und Klein und Gross hatten Freude an dem Puzzle, welches unser Fahrer Christian von seiner Tour als «gratis abzugeben» mitgebracht hat. Schauen Sie einmal auf unserer Website vorbei ...

**Eine wohltuende Spätsommerwoche wünschen wir Ihnen und  
ein gutes Händchen bei Ihren Vorhaben!  
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler**

P.S. Conference Birne ... was bedeutet dieser Name eigentlich? Hm, da half uns das Internet weiter und wir teilen gerne mit Ihnen, dass dieser edle Name auf die *National Pear Conference* der *Royal Horticultural Society* in Chiswick, England, zurückgeht. Dort wurde die Birne 1895 eingeführt und fortan «Konferenzbirne» genannt. Wieder etwas gelernt!



**Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:**



**Rüebli-Rösti**  
**Für 4 Portionen**

**Zutaten:**

300 g Rüebli, geraffelt  
800 g Kartoffeln, geraffelt  
1 Bund Petersilie, gehackt

Bratbutter oder Bratcrème  
1½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

**So zubereitet:**

Die Bratbutter (oder Bratcrème) in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.

Die Rüebli, die Kartoffeln und die Petersilie mischen, würzen und in die Bratpfanne geben.

Die Mischung bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten und dabei mehrmals wenden. Dann zugedeckt weitere ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze braten.

Die Rösti mit Hilfe eines Tellers oder Deckels wenden.

Ca. 15 Minuten unbedeckt fertig braten, sodass sich eine knusprige Kruste bilden kann.

Wir wünschen en Guete – zur Rüebli-Rösti passt gut ein grüner Salat mit Tomaten.

**Ein Tipp zu den Radieschen:**

Radieschen machen sich sehr gut in einem Dip bzw. Aufstrich, welcher sich zum Beispiel auf Ihr Lieblingsbrot streichen lässt. Rühren Sie einfach etwas Frischkäse glatt und würzen Sie diesen mit Salz und Pfeffer. Dann waschen Sie die Radieschen, schneiden (oder raffeln) Sie diese in feine Stäbchen und geben Sie diese unter den gewürzten Frischkäse. Eine feine, frische Abwechslung aufs Brot oder zum Apéro!