

## In «Siebenmeilen-Stiefeln» dem Jahresende entgegen

Schon brennt das erste Kerzchen auf dem Adventskranz und zeigt mit seinem Leuchten, dass das Weihnachtsfest naht. Man könnte auch sagen: Noch drei Wochenblätter, dann ist Weihnachten. Es ist doch unglaublich, wie schnell das jeweils geht, finden Sie nicht auch? Am besten also, wir legen direkt los ...

### Über die Distanz zur Pumpe ...

In dieser Woche finden Sie feinen Wirz in Ihrem BioBouquet. Er stammt, genau wie der Rosenkohl, von Müllers aus Bibern – nur eine halbe Stunde von Thunstetten entfernt. In bester Bio-Qualität baut die Familie dort ein grosses Sortiment Gemüse an. Der Wirz ist in diesem Jahr eher etwas klein gewachsen. Woran das liegt? Er sei recht weit von der Wasserpumpe entfernt gewesen, sagt Hans-Ueli Müller mit einem Schmunzeln.

### ... und die Geheimnisse der Natur

Da hatte also wieder der warme, trockene Sommer seine Finger im Spiel. Wobei man das gar nicht so pauschal sagen kann. Denn unsere Kürbisse und der Zuckerhut zum Beispiel sind trotz des wenigen Wassers in diesem Jahr ganz besonders gross geworden. Da lässt sich die Natur also nicht in die Karten schauen. Ob gross oder klein, ein Genuss ist das knackig-frische Gemüse allemal.

### Da geht das Herz auf

Ganz unerwartet und in so vielfältigen Formen bereiten Sie uns immer wieder grosse Freude: Da macht man das Mailprogramm auf und

findet eine Nachricht, dass das letzte Rezept so fein gewesen sein (teils sogar mit Bild vom Resultat!), liest einen sympathischen Kommentar zu den «französisch sprechenden Kiwis» vom Genfersee oder darf etwas Süsses auspacken, dass der Fahrer nach Hause bringt.

Liebe BioBouquet Kundinnen und Kunden, wie schön, dass Sie Ihr BioBouquet so geniessen. Wir freuen jedes Mal, wenn Sie – mit Lob, Fragen und Kritikpunkten – von sich hören lassen. Ganz herzlichen Dank!

### Ein Blick zum Morgenhimmel

Einen Morgen war es in den letzten Tagen schön und recht klar. Und was war das? Ein Stern? Ein Flugzeug? Nein, halt, doch ein Stern ... Die Venus steht hoch am Morgenhimmel und strahlt. So leicht und immer wieder geht uns der Bezug zum Sternenhimmel verloren. Wie schön ist es doch da, wenn es mal wieder einen solchen Moment gibt. Vielleicht werfen Sie das nächste Mal einen Blick hinauf (nach Südosten), wenn Sie an einem klaren Morgen aus dem Haus gehen? Grüssen Sie die Venus von uns.

**Viele kleine funkelnde Momente wünschen wir Ihnen in Ihrer Woche. Herzlich  
für das BioBouquet-Team,  
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Federkohl, Rosenkohl oder Broccoli.

## Zwei Ideen für kräftige Mahlzeiten frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Kartoffel-Wirz-Suppe Für 2 Portionen

#### Zutaten:

300 g festkochende Kartoffeln	1 l Gemüsebrühe
1 mittelgrosser Wirz, ca. 400 g	1 dl Rahm
1 kleine Zwiebel	Kräutersalz
2 EL Olivenöl	Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, frisch gerieben

#### So zubereitet:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln.

Die äusseren Blätter des Wirz' entfernen, den Strunk teilweise entfernen. Den Wirz vierteln und dann hacken.

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und im Öl andünsten.

Die Kartoffeln und die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.

Den Wirz dazugeben und weitere 5-10 Minuten kochen.

Den Rahm dazugeben und würzen.



### Wirz mit Rahmsosse Für 2 Portionen

#### Zutaten:

1 kleiner Wirz	80 g Crème Fraîche
1 EL Butter	Salz
1 kleine Zwiebel	Pfeffer, frisch gemahlen
½ dl Gemüsebrühe	Muskatnuss, frisch gemahlen

#### So zubereitet:

Die Hüllblätter des Wirz' entfernen, den Kopf vierteln, den Strunk teilweise entfernen. Die Wirzviertel quer in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in der Butter andünsten. Den Wirz dazugeben und mitdünsten, die Gemüsebrühe dazugeben, bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Die Crème Fraîche unterrühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und nochmals erhitzen.

#### Tipp:

Dazu passen im Dampf gegarte Kartoffeln oder Bratkartoffeln. Wer mag, kann auch einmal ein paar Speckwürfel zum Wirz oder den Bratkartoffeln geben.