

Wo's die Bienli dringend braucht

Einige von Ihnen haben in der letzten Woche die Möglichkeit genutzt, einen Blick hinter die «Kulissen» des BioBouquets zu werfen. Es war schön, Sie bei uns zu Gast zu haben! Als uns der gemeinsame Flurgang am Kürbisfeld vorbeiführte, wurden wir von einem Duft angehalten ...

Einmal genau «hinschnuppern» ...

Moment, was ist das denn? So richtig süsslich-zerart und intensiv duftet es hier: Es sind die Kürbisblüten, die uns aufgehalten haben. Wussten Sie, dass es männliche und weibliche Blüten gibt? Also, jede Kürbispflanze hat solche und solche Blüten. Da haben wir gleich einmal genauer «hingeschnuppert» und hingeschaut – und auch im Nachhinein noch einmal drüber nachgedacht. Denn so schnell wird selbstverständlich, was an und für sich sehr faszinierend und wichtig ist.

... und so viel entdecken

Die männlichen Blüten sind bei den Kürbissen für die Pollenproduktion zuständig. Die Pollen werden quasi per Kurier zu den weiblichen Blüten gebracht, welche damit bestäubt werden. Wer da am Werk ist? Fleissige Insekten, wie die Bienen oder Hummeln. Sie fliegen des feinen Nektars wegen von Blüte zu Blüte und nehmen die Pollen dabei automatisch mit.

Ein paar Fotos gibt's im Web

Beim Flurgang konnten wir die «Früchte» der weiblichen Blüten bereits sehen. Ein paar Impressionen vom Flurgang gibt's übrigens auf unserer Website. Danke für Ihren Besuch.

Patissons füllen ...

In dieser Woche finden Sie in Ihrem BioBouquet unter anderem feine Patissons. Wussten Sie, dass man diese auch Bischofsmützen nennt? Es muss wohl an ihrer Form liegen und als «Mützen» lassen sie sich gut füllen: Schneiden Sie dafür rund um den Stielansatz einen «Deckel» heraus. Entkernen Sie durch diese Öffnung das Innere mit einem Löffel und dämpfen Sie die ausgehöhlten Patissons in wenig Wasser bissfest vor. Danach füllen Sie sie mit gebratenem Hackfleisch, einer Quark-Eier-Käsemischung oder mit Würfeln von Feta und Tomaten – genau so, wie es Ihnen am liebsten ist.

... und mit Käsekruste geniessen

Wichtig ist es, die Füllung gut zu salzen, damit das Fruchtfleisch der Patissons die Würze aufnehmen kann. Stellen Sie die gefüllten Patissons dann in eine Gratinform mit wenig Wasser darin und legen Sie die «Deckel» daneben. Streuen Sie etwas Reibkäse über die Füllung und überbacken Sie die gefüllten Patissons bei 200 Grad im Ofen. Wenn die Käsekruste goldgelb ist, können Sie die «Bischofsmütze» (samt Deckel) servieren. En Guete wünschen wir!

**Kommen Sie gesund und munter durch diese Augustwoche! Herzlich,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Zucchetti, Rondini und Karotten.

Frisches und Feines auf den Tisch – aus Ihrem BioBouquet:



Tipp zur Patisson-Zubereitung

Machen Sie den «Fingernagel-Test»

Die Schale junger Patisson wird beim Kochen weich und muss nicht entfernt werden. Reifere Patissons haben eine festere Schale, die beim Kochen nicht mehr ganz weich wird. Den Test machen Sie am besten mit dem Fingernagel: **Lässt sich die Haut im rohen Zustand mit dem Daumennagel leicht einritzen, muss nicht geschält werden.** Können Sie nur mit grossem Kraftaufwand wenig einritzen, schälen Sie Ihre Patisson besser.



Eine weitere Rezept-Idee: Patisson-Gratin Für 4 Portionen

Zutaten:

1 kg Patisson

250 g Kartoffeln

1 Zwiebel

250 g Speckwürfel

2 dl Crème Fraîche

Salz, Pfeffer

150 g Gruyère, gerieben

So zubereitet:

Die Patissons vierteln, falls nötig schälen und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Dann in Scheibchen hobeln.

Die Kartoffeln schälen und in Scheibchen hobeln.

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Speckwürfel in einer grossen Bratpfanne anbraten, die fein geschnittenen Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten.

Die Kartoffelscheiben dazugeben und bei reduzierter Hitze etwas mit braten.

Die gehobelten Patissons dazugeben und weitere fünf Minuten braten.

Die Crème Fraîche dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform einfetten, lageweise Gemüse und Reibkäse einfüllen, am Schluss mit Reibkäse bestreuen.

Im Ofen etwa eine halbe Stunde bei 220° C überbacken.