

Mmmmh, jetzt gibt's wieder feine Trauben!

Haben Sie sie auch so gern? Die weissen oder blauen Beeren, die der Spätsommer mit sich bringt! Die BioBouquet-Trauben stammen aus dem Luzernischen Willisau. Dort führen Barbara und Elmar Marti den Pausenhof ...

Kühe, Schweine – Reben!

Auf dem Bio-Hof der Martis herrscht die Vielfalt vor: Neben Mutterkühen und Schweinen, die hier artgerecht in Gruppen leben, pflanzt die Familie Marti auch Urdinkel an. Seit etwa 15 Jahren gibt es ausserdem Wein auf dem Pausenhof. Damals hatten Martis begonnen, den alten Rebberg wieder zu bewirtschaften. Dieser Rebberg war bereits auf einem Betriebsplan aus dem Jahre 1865 verzeichnet! Das ist wirklich lange her – und zu dieser Zeit wurde wohl gut entschieden. Denn auch heute munden Martis Trauben rundum gut und wir freuen uns jedes Jahr auf ihre Lieferung.

Das Frühjahr legt die Basis

Wie reich die Ernte jeweils wird, ist natürlich von Jahr zu Jahr verschieden. Schon der Frühling ist entscheidend: Die Trauben sind so genannte Selbstbestäuber und je besser das Wetter ist, desto besser gelingt ihnen das Bestäuben. In diesem Jahr war es in der entsprechenden Periode eher neblig-kühl, das merken Martis jetzt an den etwas kleineren Früchten. Zufrieden sind sie dennoch mit diesem Trauben-Jahr. Man kann also rundum geniessen – und in einer sonnigen Frühlingswoche im nächsten Jahr schon einmal kurz an die nächsten Trauben denken.

Blaues für Blaumeisen

Übrigens, Martis haben uns noch etwas Anderes erzählt: Es ist so, dass die Familie ihre Anlagen mit Netzen vor hungrigen «Besuchern» aus der Luft schützt. Doch irgendwo muss es ein Loch geben, denn wenn sie die Meisen gerade «ausgesperrt» haben, sind sie keinen halben Tag später wieder da. Einen Teil der Trauben teilen wir also mit den Vögeln – und hätten Sie es gedacht: Die Blaumeisen sind ganz vernarrt in die blauen Trauben. Das passt doch wirklich gut!

Die jährliche Bio-Kontrolle stand an

Auch bei uns in Thunstetten ist einiges im Gange. In der letzten Woche war Simon Liechti bei uns auf dem Betrieb. Der Bio-Landwirt mit eigenem Hof in Arni ist Bio-Kontrolleur im Nebenerwerb. Diesmal stand zusätzlich eine Produktkontrolle an. Liechti hat dazu Rondini direkt ab Feld mitgenommen. Da muss man das «Protokoll» genau einhalten und den Kürbis in einen besonderen Beutel packen, diesen gut verschliessen und unterschreiben. Sogar eine versiegelte B-Probe gibt es, die hier bei uns gelagert wird. Jetzt warten wir auf die Ergebnisse, sind aber hoffnungsfroh, dass bereits die A-Probe die Güte unseres Anbaus bestätigen wird.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen in den kleinen und grösseren «Prüfungen» des Alltags!
Herzliche Grüsse, Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Buschbohnen und Blumenkohl.

Feine Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Schnelle Zucchini-Pfanne

Für 2 Personen

Zutaten:

2 Zucchini, in dünne Scheiben
geschnitten
1 EL Olivenöl
30 g Pinienkerne

Salz, Pfeffer
Basilikum, grob geschnitten
Pfefferminze, grob geschnitten

So zubereitet:

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zucchini unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. anbraten.

Die restlichen Zutaten begeben und ca. 5 Min. fertig braten.

Die Zucchini-Pfanne mit einem Stück Bio-Fleisch oder Grilladen geniessen.



Zucchini-Täschli mit Joghurtsauce

Für 2 Personen

Zutaten:

900 g Zucchini, gerüstet, geraffelt
1 TL Salz
75 g Mehl
75 g geriebener Sbrinz AOP
Pfeffer, Paprika
6 Eier
Bratbutter oder Bratcrème

Joghurtsauce:

360 g Rahmjoghurt nature
2 EL Mayonnaise
1-2 Knoblauchzehen, gepresst
½ Bund Dill
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
Dill oder Petersilie zum Garnieren

So zubereitet:

Für die Täschli die Zucchini mit dem Salz mischen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Dann in ein Sieb geben und den Saft auspressen.

Mit den Zutaten bis und mit den Eiern verrühren.

Die Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen und die Masse mithilfe zweier Esslöffel portionenweise hineingeben, etwas flach drücken.

Bei mittlerer Hitze beidseitig insgesamt 4-6 Minuten goldbraun braten, warm stellen.

Für die Joghurtsauce: Alle Zutaten verrühren.

Die Zucchini-Täschli mit der Joghurtsauce anrichten, garnieren und geniessen.