

## Judihui, es gibt wieder Willisauer Bio-Trauben!

Es ist soweit: Auf Wunsch finden Sie jetzt feine Trauben in Ihrem BioBouquet. Diese stammen aus dem Luzernischen Willisau, wo sie Barbara und Elmar Marti für uns anbauen. Martis hegen und pflegen die Früchte durch die Saison hindurch und verteidigen sie gegen allerhand sechsbeinige Räuber ...

### Frische Ernte vom Pausenhof

Barbara und Elmar Marti bewirtschaften den Pausenhof, auf dem sie mit ihren drei Kindern leben. Neben Schweinen, Mutterkühen und seltenen Zauneidechsen, gibt es dort auch einen alten Rebberg. Diesen haben Martis vor fast 20 Jahren «wiederbelebt» und bauen nun Bio-Trauben an. Das Traubenjahr beginnt mit einer ersten «Hürde» im Frühling. Da muss sich die spätere Ernte gegen den Frost behaupten. Und wie war das in diesem Jahr?

### Was die Kälte ausmacht

Zum Glück, so erzählt Barbara am Telefon, hat der Frost die Trauben in diesem Frühjahr verschont. Da kann man jeweils aufatmen. Doch im Juni war es nochmal kühl. Das hatte zur Folge, dass bei Martis mehr Früchte als sonst «ausrieselt» sind. Ausrieseln ... was man da für Wörter lernt! Ausrieseln bedeutet, dass die Trauben, die zu diesem Zeitpunkt etwa stecknadelgross sind, teilweise abfallen. Ob die anderen Trauben dafür grösser werden?

### Kleine Tiere mit grosser Wirkung

«Schön wär's!», lacht Barbara auf diese Frage und berichtet weiter, dass in diesem Jahr die Kirschessigfliege die grösste Herausforderung

ist. Stimmt, da war ja noch was mit den sechsbeinigen Räubern! Die Kirschessigfliege ist nur 2-3.5 Millimeter gross, aber sie hat es in sich ...! Ihre Lieblingsfarbe ist blau: Sie geht auf Holunder, Zwetschgen, Brombeeren, blaue Trauben und Kirschen. Weil Martis auch Kirschen haben, waren sie durch deren Ernte schon «vorgewarnt», dass es ein intensives Kirschessigfliegenjahr ist.

### Handarbeit, die sich rundum lohnt

Die Trauben wachsen bei Martis unter einem Netz. Doch es hat sich trotzdem eine Population der Kirschessigfliegen darunter entwickelt. Die Tiere legen Eier in die Früchte, worauf sich dann Maden bilden und die Frucht verfault. Das muss natürlich herausgeschnitten werden. «Begleitet» wurden Martis bei dieser Arbeit von besonders vielen Wespen. Hatten Sie in diesem Jahr ebenfalls so viele? Auch die Wespen haben die Trauben gerne – was man ihnen kaum übel nehmen kann ...

### Jedes Jahr wieder etwas Besonderes

... denn Martis Trauben sind einfach ein Genuss. Wir freuen uns, dass es – trotz aller «Hürden» – ein gutes Traubenjahr ist und dass wir Ihnen auch in diesem Spätsommer wieder welche liefern dürfen.

**Viel Schwung und Freude für die Herausforderungen Ihrer Woche und herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler fürs BioBouquet Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Fenchel, Schnittmangold, Buschbohnen und Tomaten.

## Koch-Inspiration und Tipp frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Rahm-Schnittmangold mit Spätzli für 4 Personen

#### Zutaten:

##### Rahm-Schnittmangold

1 Schalotte, fein geschnitten  
Butter zum Andünsten  
500 g Schnittmangold, in Salzwasser 1  
Minute blanchiert, abgetropft  
1,8 dl Saucenrahm  
Salz, Pfeffer

##### Spätzli

300 g Ruchmehl  
1 TL Salz  
3 Eier  
1 ½ dl Wasser  
1 EL Öl  
2-3 l Wasser  
2 EL Salz

#### So zubereitet:

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.

Die Eier mit Wasser und Öl verquirlen, zum Mehl giessen und verrühren.

Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist.

Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Das Wasser mit Salz aufkochen. Den Teig portionenweise auf das Knöpflesieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.

Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten. Im Ofen bei 100 °C warm halten.

Für den Rahm-Schnittmangold Schalotten in Butter andünsten, den blanchierten Schnittmangold begeben, kurz mit dünsten. Rahm zufügen, aufkochen, würzen.

#### Tipp:

Das Ruchmehl zur Hälfte durch spezielles Knöpfli-/Spätzli-Mehl ersetzen oder 250 g Mehl und 50 g Griess verwenden. Dies gibt den Spätzli mehr Biss.



### Tipp zur Patisson-Zubereitung Schälen oder nicht?

In vielen BioBouquets finden sich gerade Patissons. Darum senden wir Ihnen heute diesen Tipp mit dem «Fingernagel-Test»:

#### 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 Daumnagel leicht einritzen, muss nicht geschält werden. Können Sie nur mit grossem Kraftaufwand wenig einritzen, schälen Sie Ihre Patisson besser.