

Fruchtige Sommergrüsse vom Lac Léman

Vielleicht haben Sie schon sehnsüchtig gewartet? Jetzt ist es soweit: Wir packen Ihnen wieder feine Schweizer Bio-Kiwis in Ihre Früchte-BioBouquets. Sie stammen vom Ufer des Genfersees, wo die Kiwis blühen, fruchten und (fast) reifen. Fast? Ja, bei der Ernte sind die grünen Vitaminspender nämlich noch ungeniessbar ...

Was als Pionierarbeit begann

Richtig schön sonnig und mild ist das Klima an den Hängen rund um den Genfersee. Was der Wein mag, haben auch die Kiwis gerne. Vor mehr als 15 Jahren hat Dominique Streit das erkannt und ein Experiment begonnen. Heute haben sich sein Vorhaben und sein Betrieb längst etabliert: Auf der «Domaine de la Pêcherie» baut er mit seinem Team Bio-Kiwis an. In diesem Jahr sind sie etwas später dran als gewohnt. Doch Kiwis brauchen ihre Zeit.

Mit der Kühle kommt die Süsse

Wenn Kiwis im Herbst geerntet werden, sind sie alles andere als reif. Die Früchte haben zu dieser Zeit vor allem Stärke eingelagert und schmecken sauer und mehlig. Jetzt heisst es: Schnell in den kalten Lagerraum! In der Kühle wandeln die Früchte die Stärke in Zucker um und werden allmählich saftiger und vor allem süsser. So lagern sie, bis sie fast ganz reif geworden sind.

In der Nachbarschaft der Äpfel

Dann schicken wir die Kiwis auf den Weg zu Ihnen. Würde man damit noch länger warten, wären die Früchte kaum mehr transportfähig. Ihre Kiwis fühlen sich in der Fruchteschale mit den Äpfeln wohl. Denn das Reifegas Ethylen, welches die Äpfel ausströmen, sorgt dafür,

dass die Kiwis schnell weich und – wie man so schön sagt – genussreif werden. Jetzt können Sie sie löffeln oder ins Müesli schnippeln.

Unser Team verändert sich

Viele flinke Hände, starke Rücken und helle Köpfe machen das BioBouquet aus. Denn sagen wir es so: Der Mensch ist das A und O. In der letzten Zeit hat sich unser Team wieder verändert. So haben Mohamed und Ebdalle, die auf dem Feld und im Gewächshaus im Einsatz waren, das BioBouquet während des letzten Jahres verlassen. Seit kurzem ist nun Marius, der aus Polen stammt, mit von der Partie und packt draussen tatkräftig mit an. Herzlich willkommen in unserem Team, Marius!

Dankbarkeit für viel Flexibilität

Nun sind wir noch auf der Suche nach weiterer Verstärkung (100%) im Gartenteam. In der Zwischenzeit sind wir besonders froh über die Unterstützung von Sabrina Stauffer und der Cousinen Mevlude und Hyra Llaloshi, die immer wieder einspringen und grossen Einsatz zeigen. Dies gilt jedoch nicht nur für die drei Frauen: Es ist toll, wie viel Flexibilität und Engagement im ganzen Team zu spüren sind. Ein grosses Merci an euch alle! Es macht Freude, das BioBouquet mit euch zu gestalten.

**Ein herzliches Dankeschön senden wir auch Ihnen – für Ihre Treue und Ihr Mittragen.
Viele freudvolle Momente in Ihrer Woche wünschen wir Ihnen!
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Krautstiel und Broccoli.

Inspiration für die Küche – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Pastinaken-Frites Für 2 Personen

Zutaten:

500 g Pastinaken
etwas Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

So zubereitet:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
Die Pastinaken schälen und in Stifte schneiden.
Dann die Frites auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit dem Olivenöl besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldbraun garen. Dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Zu den Pastinaken-Frites eine Mayonnaise reichen.



Pastinaken-Rösti Für 2 Personen

Zutaten:

Bratbutter
250 g Pastinaken, geschält, an der Röstiraffel geraffelt
300 g Kartoffeln, geschält, an der Röstiraffel geraffelt
¼ TL Salz

So zubereitet:

Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Pastinaken, Kartoffeln und Salz gemischt in die Bratpfanne geben. Ca. 15 Minuten braten und dabei mehrmals wenden.
Dann einen Kuchen formen, bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
Kuchen wenden, zweite Seite goldbraun braten.
Im Ofen für 10 Minuten bei 220 °C fertig garen.