

## Hm, woran könnte das denn liegen?

Nach zwei vorangegangenen Erntedurchgängen stand in den letzten Tagen die Schlussernte unserer Kohlräbli auf dem Programm. Die einen sind etwas kleiner, die anderen etwas grösser. Doch vor allem ist es die Form, welche ins Auge sticht, ...

### Die Erntezeit der Kohlräbli ist zu Ende

Noch zu klein, gross genug, zu klein, genau richtig ... Die Kohlräbli ernten wir zunächst nicht aufs Mal, sondern in mehreren Durchgängen, so dass diejenigen in Ihren BioBouquets landen, welche die passende Grösse haben. Die anderen bekommen noch etwas Zeit, um zu wachsen. Doch weil die Kohlräbli jetzt bereits erste «Sprüngli» bekamen und sich das Saisonende abzeichnete, stand nun die Schlussernte an – wir holten alle Kohlräbli vom Feld.

### Für einmal tropfenförmig

Frisch geerntet stand für die Kohlräbli der Gang auf die Waage an. Wir haben sie nach dem Gewicht sortiert und Ihnen entweder einen grossen oder zwei kleine Kohlräbli eingepackt. Neben der Grösse fällt aber vor allem noch etwas Anderes auf: Viele Kohlräbli aus diesem Herbstsatz sind nicht so flach, wie wir es gewohnt sind. Stattdessen sind sie eher gegen oben gewachsen, als gingen sie dem Blühen und der Samenbildung entgegen. Tropfenförmig könnte man sagen.

### Mit viel Neugier am Werk ...

Sabrina ist der Sache nachgegangen und hat im Rahmen ihrer «Praxisforschungen» auch

nachgeschaut, wann wir diese Kohlräbli gesät hatten. Am 26. Juli war das. Damals stand der Mond vor den Zwillingen, einem Sternbild, welches den Blühimpuls begünstigt. Vielleicht hatte diese Konstellation da ihre «Finger» mit im Spiel?

### ... und Teil eines grossen Ganzen

Was auch immer heranwächst, stellt uns vor ganz eigene Fragen und regt uns an. So kommt es beispielsweise vor, dass wir ein Foto machen und dieses an eine Spezialistin oder einen Spezialisten senden. Etwa mit der Frage: Was zeigt sich hier an dieser Pflanze? Es ist etwas Wunderbares, dass man als Gärtnerin und als Gärtner in einem lebendigen Ganzen steht und es ein Beruf ist, der so spannend ist, uns so viel erleben und erfahren lässt, uns immer wieder begeistert.

### Vorfreude auf Winterkresse und Portulak

Während bei den Kohlräbli die «Finissage» anstand, feiern andere Kulturen erst ihren Auftakt: Winterkresse und Portulak haben wir jetzt gepflanzt resp. ausgesät – zum ersten Mal in diesem Jahr. Mal schauen, wie diese Kulturen gedeihen werden und welche Fragen oder Überraschungen die beiden in diesem Jahr mit im Gepäck haben.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem heutigen BioBouquet und senden ein paar Sonnenstrahlen in Ihre Woche!**

**Herzliche Grüsse, Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

## Herbstküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Risotto mit Kohlrabi und Rüebl

Für 4 Personen

#### Zutaten:

300 g Rüebl, gerüstet, in 2-3 mm dicke Scheiben geschnitten	1 dl Weisswein oder Bouillon
1-2 Kohlrabi, gerüstet, in 3x3 mm grosse Würfel geschnitten	7-8 dl heisse Bouillon
1 Zwiebel, fein gehackt	0,5 dl Rahm
1 Knoblauchzehe, gepresst	wenig Salz
etwas Butter zum Dämpfen	Pfeffer
350 g Risottoreis	50 g geriebenen Käse
	1-2 EL Petersilie, fein gehackt
	etwas Thymian, getrocknet

#### So zubereitet:

Die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter andämpfen.

Den Reis beifügen und unter ständigem Rühren dünsten.

Das Gemüse dazugeben, mitdünsten.

Mit Weisswein oder Bouillon ablöschen.

Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen

Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten kochen. Rahm beifügen, würzen.

Risotto auf Tellern anrichten, mit Käse und Petersilie bestreut servieren. En Guete!

#### Tipp:

Kohlrabi ist reich an Vitamin C und enthält viel Calcium, Phosphor, Eisen und Magnesium.

Das ist unter anderem gut für den Aufbau und den Erhalt von Knochen, Nägeln und Zähnen.

Geniessen Sie dieses gesunde Gemüse roh oder gedünstet: Kohlrabi lässt sich zum Beispiel als Salat zubereiten, in Stängel geschnitten dippen, oder mit etwas Rahm dünsten und als Beilage zu Fisch, Fleisch oder Ihrer vegetarischen Lieblingsvariante geniessen.