

Erste Farbtupfer in der neuen Gemüsesaison...

Frische Schweizer Radiesli, das löst bei mir Kindheitserinnerungen aus!

Schon als Kind freute ich mich immer sehr über die ersten Radiesli, die bei uns auf dem Hof herangewachsen sind. Nebst den feinen Salaten durften wir uns als Kinder immer Radiesli-Brote machen. Etwas Butter auf ein Stück Brot streichen, die Radiesli in Scheiben schneiden und das Butter-Brot damit belegen. Je nach Belieben ein wenig Salz (nimmt etwas den scharfen Geschmack) oder eine Prise Streuwürze über die Radiesli geben und dann einfach Reinbeissen! Ich habe es gerade ausprobiert und es schmeckt immer noch so gut und erfrischend wie früher...

Markus Schütz, Geschäftsführer bio-direct.ch



Erste Schweizer Bio Radiesli

Rosenkohl - er braucht etwas Frost, um sein volles Aroma zu entwickeln! Ja, Frostnächte hatten wir diesen Winter wahrlich genug! Auch wir Gemüsebauern warten langsam auf wärmeres Wetter. Nicht so der Rosenkohl, dieser verträgt bis minus 12°C und wird durch die Kälte zarter und auch würziger. Also, ein richtiger Rosenkohl-Winter!



Er liebt die kalte Jahreszeit: Rosenkohl

Kochen: Die äusseren zwei bis drei Blätter entfernen. Den Rosenkohl im Salzwasser garen (eine Prise Zucker im Salzwasser schützt die grüne Farbe des Rosenkohls). Den Rosenkohl nicht zu weich, sondern lieber knackig garen, so bleiben viele der wertvollen Vitamine enthalten! Speckstreifen und gehackte Zwiebeln anbraten, etwas Butter dazugeben und den Rosenkohl kurz darin schwenken.