

Schweizer Bio Knoblauch – eine Exklusivität!

Besonders: Schweizer Bio Knoblauch!

Bis jetzt haben die Schweizer Bauern den Anbau von einheimischem Knoblauch gemieden. Der Anbau und die Lagerung ist schwierig und das Risiko groß. Dies soll jetzt der Vergangenheit angehören. Markus und Katja Bucher aus Grossaffoltern produzieren seit vier Jahren Schweizer Bio Knoblauch. Seit diesem Jahr wird der Knoblauch von Familie Bucher auch in der Migros verkauft. Nächstes Jahr soll die Anbaufläche auf ganze acht Hektaren ausgedehnt werden. Nebst dem Knoblauch pflanzen die Buchers auch drei Hektaren Kartoffeln, drei Hektaren Kohlarten und drei Hektaren Rübli, Randen, etc. – eben richtige Gemüsebauern!



Katja Bucher, Grossaffoltern:
Nebst dem Knoblauch produziert die innovative Bäuerin auch selber Sauerkabis und gepackte gekochte Randen für bio-direct.ch

Knobli-Brötli mit Schweizer Bio Knoblauch

Zutaten

1 Baguette, 100 gr. Butter
Salz, Pfeffer, Curry, Paprika
wenig Salbeiblätter
2 Zehen Bio Knoblauch von bio-direct.ch

Zubereitung

Die weiche Butter schaumig rühren und nach Belieben würzen. Die Salbeiblätter klein schneiden und zugeben. Zwei Knoblauchzehen schälen und pressen (wenn keine Knoblauchpresse vorhanden, kann der Knoblauch auch ganz fein geschnitten werden). Den Knoblauch unter die Butter mischen und die Butter eine Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen. Das Baguette längs aufschneiden und halbieren. Die vier Baguette-Stücke mit der Butter bestreichen. Den Backofen mit 220°C Oberhitze (oder Grill) vorheizen. Die Knobli-Brote überbacken bis diese goldgelb sind. En Guete!

