

WINTER-EDITION



GARTENGLÜCK

für Seele und Gaumen

INHALT

- 4 LAGERGEMÜSE
- 6 RANDEN-APFEL-SALAT
- 7 EINGELEGT ZWIEBELN
- 10 PASTINAKEN-BIRNEN-SUPPE
- 12 SALSICCE
- 14 SELLERIE-PÜREE
- 15 PETERS FLADENBROT
- 16 TARTE AU VIN CUIT
- 18 KORNELKIRSCHEN-LIKÖR
- 20 KORNELKIRSCHEN

EIN WINTERPICKNICK

Eisblumen und Christrosen.
Der Tisch beim Gartenteich ist gedeckt.
Feuer, Wolldecken und Suppe werden uns wärmen.
Wenn die Nacht langsam in den Garten zieht
und sich Lichter und Funken im Eis spiegeln,
treffen unsere Gäste zum Winterpicknick ein.

Géraldine, Peter, Pascal

WECHSELSPIEL

Während die Natur in der Winterruhe ist, geniessen wir die Schätze des Spätsommers und Herbstes: Eingemachtes und Getrocknetes, Konfitüren oder Liköre. Dazu eine Palette frisches, vitaminreiches Wintergemüse mit seinem unverwechselbaren Geschmack.

In der saisonalen Küche stehen jetzt die Wintergemüse im Mittelpunkt: Etliche sind frosthart oder ertragen Minustemperaturen und können frisch geerntet werden. Die Kälte intensiviert bei einigen Gemüsen wie Pastinaken oder Rosenkohl sogar das Aroma.

DER BODEN ALS LAGERRAUM

Wer keinen oder einen wenig geeigneten Keller hat, kann Wurzelgemüse auch in der Erde einlagern. Dazu hebt man ein zirka 50 cm tiefes Loch aus, Durchmesser entsprechend der Menge an Vorräten; allenfalls Holzkiste verwenden. Damit das Vorrats- nicht zum Selbstbedienungslager für Mäuse wird, mit Drahtgeflecht auskleiden. Danach eine Sandschicht von zirka 15 cm Höhe im Loch verteilen und das Gemüse darauf auslegen. Alles mit Stroh, Laub und Reisig zudecken und darüber ein Holzbrett legen, sodass kein Wasser eindringen kann. Randen, Pastinaken, Sellerie, Rüebli - sogar Obst - überwintern bestens in diesem natürlichen Winterlager und bleiben knackig frisch.



Gebakener Randen-Apfel-Salat

«Die milde Süsse der Randen trifft auf die Säure des Apfels.
Mit Olivenöl und Kräutern gebacken, ergibt das eine tolle Kombination.
Ein aussergewöhnlicher Salat, den die Gäste lieben.» *Géraldine*

Rezept für 6 Personen

6 ROHE RANDEN
2 SÄUERLICHE ÄPFEL
1 BUND THYMIAN
PINIENKERNE, GERÖSTET
EINGELEGTE ZWIEBELN
100 G ZIEGEN-FRISCHKÄSE
ODER SCHAFSKÄSE
RANDEN-SPROSSEN
PUDERZUCKER
OLIVENÖL
SALZ

Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Die Randen schälen und in feine Scheiben schneiden, die Äpfel waschen und mit der Schale in Schnitze schneiden. In eine Schüssel geben, Olivenöl, Salz und zerkleinerten Thymian dazugeben und gut vermischen. Auf zwei mit Backpapier belegten Blechen möglichst locker verteilen. Etwas Puderzucker darüberstreuen und zirka 30 Minuten backen. Die Ofentüre ab und zu öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Nach dem Backen abkühlen lassen. Mit der Sauce vermischen und anrichten. Pinienkerne, eingelegte Zwiebeln, Ziegenkäse und die Sprossen darüber verteilen.

SAUCE
3 EL APFELESSIG
1 EL ZITRONENSAFT, FRISCH
GEPRESST
5 EL OLIVENÖL
1,5 TL NUSS-SENF
SALZ



Eingelegte Zwiebeln

Zwiebeln verlieren in der würzig-süssen Essiglake ihre Schärfe und entwickeln ein feines Aroma. Speziell rote Sorten bekommen durchs Einlegen eine sehr schöne Farbe. Eingelegte Zwiebeln passen gut in den Salat, auf Crostini oder zu einem salzigen Hartkäse. Auch andere Gemüse eignen sich zum Einlegen, zum Beispiel Radieschen, Kohlrabi oder Fenchel. Sie werden alle sehr dünn geschnitten.

500 G ROTE ZWIEBELN
130 ML APFELESSIG
80 G ZUCKER
4 WACHOLDERBEEREN
1 BIS 2 LORBEERBLÄTTER
½ TL SENFSAMEN
½ TL SALZ (JODFREI)
130 ML WASSER

Die Zwiebeln fein schneiden und in ein Einmachglas geben. Die restlichen Zutaten aufkochen und auf niedriger Flamme weiterköcheln, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen und über die Zwiebeln giessen. Das Glas gut verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach drei Tagen sind die eingelegten Zwiebeln genussfertig.





Ein wärmendes Feuer, Windlichter auf dem Tisch,
dazu leise Jazzmusik und fröhliches Gelächter.



PASTINAKEN- BIRNEN-SUPPE

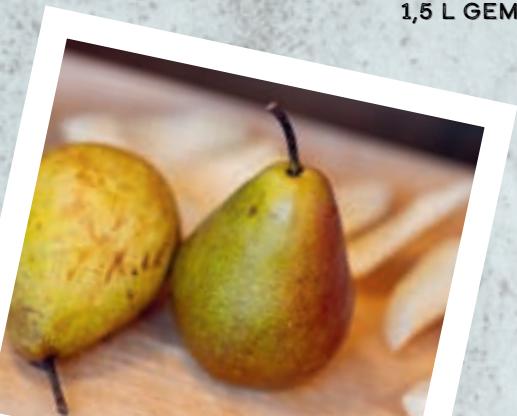
mit Zimtcroûtons

« Wie Rinden und Äpfel scheinen auch Pastinaken und Birnen füreinander geschaffen zu sein.
Ihre Aromen harmonieren wunderbar. » Géraldine

Rezept für 4 Personen

3 EL BUTTER
1 EL OLIVENÖL
2 SCHALOTTEN, GEHACKT
150 G KNOLLESELLERIE UND
600 G PASTINAKEN, GESCHÄLT UND
IN WÜRFEL GESCHNITTEN
250 G BIRNEN, GROB GEWÜRFELT
THYMIAN- UND ROSMARIN-ZWEIGE
3 DL TROCKENER WEISSWEIN
2 DL WEISSER PORTWEIN
1,5 L GEMÜSEBOUILLON
2 DL RAHM
SALZ
APFELESSIG
BUTTER

Die Schalotten in Butter und Olivenöl goldig anbraten, allenfalls leicht karamellisieren. Das Gemüse zirka fünf Minuten mitdünsten. Birnen und Kräuterzweige dazugeben und weiterdünsten. Mit Weiss- und Portwein ablöschen und das Ganze so lange köcheln, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Dann die Bouillon dazugeben und etwa 40 Minuten kochen lassen, bis alles weich ist. Noch harte Kräuterzweige entfernen, feine Reste dürfen in der Suppe bleiben. Rahm und Salz dazugeben. Pürieren und mit Apfelessig abschmecken. Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter dazugeben und nochmals pürieren.



ZIMT-CROÛTONS

Weisses Sauerteigbrot oder Weissbrot in sehr kleine Stücke schneiden. In reichlich zerlassener Butter goldig anbraten und mit Zimt und Salz würzen.

Frisch gewurstet

SALSICCE

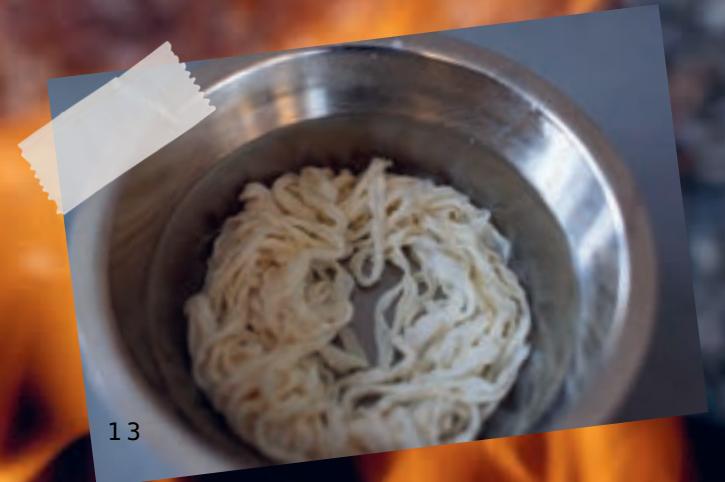
800 G MAGERE SCHULTER
VOM BIO-SCHWEIN
200 G UNGESALZENER SPECK
VOM BIO-SCHWEIN
7 G SCHWARZER PFEFFER, GEMAHLEN
2 G FENCHELSAMEN, GROB GEHACKT
2 G KNOBLAUCHPULVER
20 G SALZ
0,4 G MUSKATNUSS

Das Fleisch und den Speck in grobe Würfel schneiden. Dann beides durch den Wolf geben. Alle Zutaten gut miteinander vermengen.

Die Masse, das sogenannte «Brät», in Schweinedärme füllen (Därme zuerst in Wasser einlegen) und Würste von 15 bis 20 cm Länge formen.

Lässt man die Würste einen Tag liegen, vermischen sich die Aromen besonders gut und sie entfalten ihren ganzen Geschmack. Sie lassen sich auch problemlos einfrieren. Am besten schmecken die Würste auf dem Feuer gegrillt.

Beim Füllen der Würste darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Wenn es trotzdem passiert, mit einer Nadel die Blasen aufstechen.



Die Begleiter der Salsicce

SELLERIE-PÜREE



Zu den Würsten passt ein Sellerie-Püree. Dazu 800 g Knollensellerie und 150 g Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Mit 5 dl Rahm, 2 Knoblauchzehen, Thymian und Rosmarin in einer Pfanne aufkochen. Köchel lassen, bis alles weich ist. Gemüse durch ein Sieb geben, Garflüssigkeit aufbewahren. Mit Butter und Salz mixen. Garflüssigkeit zugeben, bis es schön cremig ist.

14



«Brobacken ist für mich wie meditieren. Ich bin ganz bei mir selbst und genieße die Stille um mich herum.» Peter

PETERS FLADENBROT

Mengenangabe für 2 Fladenbrote

1 PÄCKLI (7 G) TROCKENHEFE

700 G WEISSMEHL

1 EL MEERSALZ, GEMAHLEN

50 ML OLIVENÖL

50 G KOCHBUTTER, GESCHMOLZEN

THYMIAN, ROSMARIN, ZITRONEN-BOHNENKRAUT

Die Trockenhefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. In einer Rührschüssel Mehl und Salz vermischen. Die aufgelöste Hefe mit 450 ml lauwarmem Wasser und dem Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche kneten, bis er schön glatt ist. Danach zehn Minuten ruhen lassen, anschliessend etwa zwei Minuten kneten. Den Vorgang dreimal wiederholen.

Den Teig zu einer flachen Kugel formen und in eine bemehlte Schüssel geben. Mit einem Geschirrtuch abdecken und während drei Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen. Den Teig in die Länge ziehen und in zwei zirka gleich grosse Stücke teilen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die langgezogenen und flach gedrückten Teige darauflegen. Mit einem Messer in der Mitte einschneiden und die beiden Teile etwas auseinanderziehen.

Mit Küchentüchern abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Kräuter waschen und zerkleinern. Den Teig mit Butter bestreichen und die Kräuter darüberstreuen.

Im Ofen bei 220 Grad knapp zwanzig Minuten backen. Die Brote sind fertig, sobald es hohl klingt, wenn man mit einem Messer auf die Oberfläche klopft.

15

Tarte au vin cuit

«In meiner Kindheit wurde an allen wichtigen Anlässen wie Weihnachten, Geburtstagen und anderen Feiern diese Tarte serviert. Ich erinnere mich gut daran, wie ich als Kind mit meiner Grossmutter zu den Kapuzinermönchen ging, um «vin cuit» zu holen. «Vin cuit» ist eine Spezialität aus dem Kanton Freiburg, wo ich herkomme. Es handelt sich dabei nicht um Wein, sondern um Birnendicksaft. In Zeiten, als Zucker noch teuer war, kochte man Birnen zu einem süssen Sirup ein und verwendete ihn als Zuckerersatz. Dafür nahm man die typischen «Poires à Botzi» – deutsch «Büschelbirne» – eine spezielle Freiburger Birnen-Sorte. Das Rezept dieser Tarte au vin cuit stammt von meiner Gotte.»

Géraldine

MÜRBE TEIG

200 G WEISSMEHL
100 G KALTE BUTTER IN ZERKLEINERTEN STÜCKEN
½ KL SALZ

Alles von Hand verreiben, bis es eine sandige Konsistenz hat, ½ dl kaltes Wasser dazugeben und zu einem Teig vermengen. Im Kühlschrank 30 Minuten stehen lassen.

FÜLLUNG

2 EIER
2,5 DL VOLLRAHM
3 DL VIN CUIT (BIRNENDICKSAFT)
100 G ZUCKER
50 G MEHL
1 PRISE SALZ
«CRÈME DE LA GRUYÈRE» (FALLS VORHANDEN)
ODER DOPPELRAHM

Eier, Rahm und Zucker gut verrühren. Salz und Vin cuit dazugeben. Den Teig auswallen und in ein mit Backpapier belegtes Blech (Ø 26 cm) geben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Füllung darübergeben und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 30 bis 35 Minuten backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit einem grosszügigen Klecks «Crème de la Gruyère» servieren.



Und zum Schluss
Prost auf den Winter!

KORNELKIRSCHEN- LIKÖR

«Dieses Rezept aus den Früchten des Tierlibaums
hat ein guter Freund von mir entwickelt.» Peter

1 BIS 2 KG KORNELKIRSCHEN
GRAPPA ODER OBSTSCHNAPS
ZUCKER



reife Kornelkirschen

Vollreife Kornelkirschen in 2- bis 3-Liter-
Gläser geben, mit Grappa oder Obstschnaps
auffüllen und verschliessen. Bei Winterkälte
und Sommerhitze draussen stehen lassen, bis
die nächsten Kornelkirschen langsam wieder
heranreifen.

Die Früchte durch Filterpapier seihen und
den Kornelkirschensaft mit Zuckersirup*
mischen. (Mischverhältnis: 2 Teile Schnaps,
1 Teil Zuckersirup)

*Zuckersirup: 1 kg Zucker
und 3 dl Wasser aufkochen



Kornelkirsche

CORNUS MAS

KÜCHE

Reife Kornelkirschen eignen sich, pur oder in Mischungen, hervorragend für Konfitüre, für Sirup sowie für Likör. Noch nicht ganz ausgereifte Früchte geben feine «falsche Oliven» ab.

WERT FÜR TIERE

Nektar- und pollenreiche Blüten für Bienen, Schmetterlinge und Schwebfliegen. Beerenfutter für etwa 15 Vogelarten, darunter Singdrossel, Eichelhäher oder Kernbeisser.



Singdrossel

BLÜTEN, FRÜCHTE

Blüte: gelb, bereits Ende Februar
Beeren: rot bis purpurfarben, ab September



Mit den Jahren wächst die Kornelkirsche (Cornus mas) zu einem stattlichen Strauch heran.



Die Früchte der Kornelkirsche werden nicht nur von uns, sondern auch von der Tierwelt geschätzt.



Früh im Jahr lockt der Tierlibaum die Bienen mit seinen zartgelben Blüten an.

Die Kornelkirsche, auch als Gelber Hartriegel oder «Tierlibaum» bekannt, ist ein einheimischer Strauch, der häufig in Gärten anzutreffen ist. Er blüht als eines der ersten Wildgehölze filigran und leuchtend gelb. Das macht ihn zu einer frühen und besonders wertvollen Futterquelle für Insekten.

Natürlicherweise wächst die Kornelkirsche strauchförmig und wird 5 bis 6 Meter hoch. Wegen ihrer guten Schnittverträglichkeit

lässt sie sich aber in sehr unterschiedliche Formen bringen, zum Beispiel als Spalierstrauch, Baum, in Schirmform, als geschnittene Hecke. Im Herbst verfärbt sich das Laub gelborange bis dunkelrot.

Die Kornelkirsche bevorzugt humosen, leicht kalkhaltigen, eher frischen Boden. Sie erträgt längere Trockenperioden und ist deshalb auch im sich wandelnden Klima zu empfehlen.

Spricht jemand von Kälte?
Das Thermometer, streng unter Null,
liesse es vermuten.
Aber nein, nicht eine Minute!
Es brutzelt, dampft und schmeckt so köstlich,
eine wohlige Wärme breitet sich in uns aus.



Peter Richard
Naturgartenpionier
und Inhaber von Winkler
Richard Naturgärten.
Der leidenschaftliche
Hobbykoch verbindet mit
Vorliebe Garten und Küche.



Géraldine Bischoff
Modedesignerin, passionierte
Köchin und Naturgarten-Liebhaberin.
Mit ihrem Foodtruck bringt sie
natürliche Köstlichkeiten unter
die Leute. www.chezgeraldine.ch



Pascal Fischer
Naturgärtner, Hobbykoch
und Gourmet. Seit 2021
Geschäftsführer von Winkler
Richard Naturgärten.



WINKLER RICHARD NATURGÄRTEN
FRAUENFELDERSTRASSE 27
9545 WÄNGI
TELEFON: 052 378 21 84
INFO@GARTENLAND.CH
WWW.GARTENLAND.CH