

Ein Sommer-Gruss aus Thunstetten

Ja, jetzt, wo wir dieses Wochenblatt schreiben, regnet es draussen ergiebig und vielleicht haben auch Sie in dieser Woche schon einen Schirm oder feste Schuhe herausgesucht. Und doch: In Thunstetten ist der Sommer eingezogen – und er hat die «Sommer-Aufgaben» im Gepäck ...

Mit viel Ausdauer und Geschicklichkeit

In der letzten Schönwetter-Periode standen bei uns vor allem zwei Dinge auf dem Programm: hacken, hacken, hacken. Und das Pflanzen. Eine intensive Zeit, die nicht nur die Rückenmuskulatur fordert, sondern auch viel Ausdauer und Geschicklichkeit benötigt. Gleichzeitig ist es ein schönes Gefühl, dann so viel junges Grün zu setzen. Je zwei lange Beete Fenchel, Randen, Salate und ein Beet Peterli stehen nun auf unserem Feld. Da stecken viel Hoffnung und Vorfreude drin.

Immer für eine Überraschung gut ...

Dabei scheint es auf dem Feld ähnlich zu und her zu gehen wie im Büro oder im Alltag mit der Familie. Das eine gelingt besser und das andere weniger und manchmal kommt es einfach anders als man denkt. In die Zeit der Aussaaten und Pflanzungen starten wir immer mit viel Mumm und Schwung – und mit den Wochen zeigt sich dann langsam, welchen Lauf die einzelnen Kulturen nehmen und wie sich die Saison entwickelt. Da entdeckt man zum Beispiel abgefressene Buschbohnenkeime, sieht Blattläuse oder rätselt über den Ausfall der Kürbispflanzen.

Aber auch diese Seite gehört dazu, besonders im Demeter- und Biolandbau, wo man nicht mit Pestiziden dagegen hält und die «Chemiekeule» schwingt. Es ist, wie es ist und es ist gut, wie es ist – und dann gibt es ja immer so ein richtiges Highlight ...

Dieser Duft!

Wow, wie das duftet! Die ganze Luft ist erfüllt und die Hände nehmen den Geruch auch gleich an. Einige Jahre war er nicht bei uns zu Gast, jetzt steht er da und bereitet uns so richtig viel Freude: der Basilikum! Wenn man ihn erntet, muss schauen, wo man ihn schneidet, denn er soll ja noch mal nachwachsen. Mit ein wenig Übung ist es kein Problem – und Sie dürfen sich bereits auf das würzige Grün freuen. Sommer auf den Tellern!

Zum Abschluss noch Genesungswünsche

In der letzten Zeit war Mohamed wegen gesundheitlicher Probleme ausgefallen. Darum nutzen wir hier die Gelegenheit und heissen ihn herzlich willkommen zurück. Gleichzeitig gilt unser Dank dem Team, das in der Zwischenzeit doppelt angepackt hat.

**Herzliche Grüsse senden wir Ihnen und wünschen viel Freude mit
Ihrer knackig-frischen Lieferung!**

Gerhard Bühler und das ganze BioBouquet-Team

Ideen für die Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Bruschetta

Für 1 Portion

Zutaten:

Frischer Basilikum, gehackt
1 Tomate, in Würfel geschnitten
2-3 Scheiben Baguette
1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
etwas Butter zum Bestreichen
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Den Basilikum waschen, trockentupfen und hacken, die Tomaten rüsten und würfeln, den Knoblauch schälen und fein hacken.
Die Baguette-Scheiben in einer Bratpfanne beidseitig ohne Fett rösten.
Dann auf einer Seite mit Butter bestreichen.
Die Tomaten, den Basilikum und den Knoblauch mischen, würzen, darauf verteilen.
Einfach geniessen!



Apfel trifft Fenchel im Ofen

Für 2 Personen

Zutaten:

500 g Fenchel	0.5 Bund Basilikum
1.5 Äpfel	0.75 EL Olivenöl
1 (rote) Zwiebel	Salz, Pfeffer
110 g Speckwürfeli	

So zubereitet:

Den Fenchel rüsten.
Die Äpfel mit dem Apfelausstecher entkernen.
Die Zwiebel schälen.
Äpfel und Fenchel ca. 3 mm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech hobeln und mischen.
Öl darüber träufeln, würzen.
Speckwürfeli darüberstreuen.
Ca. 20 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft) backen.
Anschliessend den Basilikum fein schneiden, darüberstreuen und geniessen.