

Ein Pfeifen hier, ein Zwitschern da

Sei es beim Lüften, auf dem Weg ins Büro oder beim Spaziergang durch Wald und Feld: Wer in diesen Tagen die Ohren spitzt, hört vielleicht ein erstes Gezwitscher. Ob man nun weiss, wie der Vogel heisst, der da zu singen beginnt, oder nicht – löst sein Lied nicht ein wunderbares, allererstes Frühlingsgefühl aus?

Eine hoffnungsfrohe Aufgabe ...

Genauso voller Hoffnung und Vorfreude wie beim ersten Vogelgezwitscher sind wir in der letzten Woche im Büro gesessen: Die Saatgutbestellung stand wieder an. Sie ist eine unserer Lieblingsaufgaben in der «Vorsaison», denn sie lässt uns so richtig schön in Möglichkeiten schwelgen. Oh, das könnte man doch machen! Wäre das hier nicht noch etwas? Ach, das wäre doch ... Alles so neu!

... die intensives «Verhandeln» fordert ...

Natürlich trifft dieses Neue auch auf unsere Gegebenheiten, fordert gewisse Voraussetzungen und erfährt die eine oder andere Einschränkung: Wenn wir dieses und jenes säen, geht das dann miteinander auf? Haben wir den passenden Boden und die benötigten Maschinen? Sind die Arbeitsspitzen zumindest aus planerischer Sicht sinnvoll verteilt? Und wie setzt sich unser Angebot als Ganzes übers Jahr hinweg zusammen? So sitzt die Hoffnung mit ihren Wünschen mit dem Realitätssinn am Tisch und sie loten gemeinsam die bestmögliche Zusammenstellung aus.

... und das 2020 mitgestaltet

Sicherlich heisst es dann auch, Altes loszulassen, oder es erneut hervorzuholen: In der Saison 2020 wird es zum Beispiel wieder Kohlrabi, Basilikum, Broccoli und Peperoncini geben. Sie alle waren bereits ein- oder mehrmals zu Gast beim BioBouquet, mussten aber aus ganz verschiedenen Gründen zuletzt eine «Pause» einlegen. Jetzt freuen wir uns auf eine neue Saison mit ihnen und mit den vielen anderen Salaten und Gemüsesorten, die es in unserer freudvollen «Verhandlung» in die Saatgutbestellung geschafft haben.

Zum «zweiten Leben» der Eierkartons

Einige von Ihnen geben uns mit der grünen Kiste auch die Eierkartons zurück. Wir schätzen es sehr, dass Sie eine Zweitverwendung mitdenken und die Umwelt in so vielerlei Hinsicht im Blick haben. Aus Lebensmittel-hygienischen Gründen ist es uns jedoch nicht gestattet, die Kartons erneut zu befüllen und auszuliefern. Darum finden diese nicht den Weg zurück zu Ihnen, sondern landen bei uns in der Kartonsammlung.

Eine Woche voller offener Ohren und Augen wünschen wir Ihnen und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten.

Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet-Team

Frische, feine Winterküche aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Pastinaken-Suppe mit Pastinaken-Chips

Für 4 Portionen

Zutaten:

400 g Pastinaken

150 g Rüebli

250 g Zwiebeln

280 ml Hühnerbouillon

480 ml Wasser

1½ Esslöffel Olivenöl

½ Teelöffel Salz

¾ Esslöffel Schnittlauch

So zubereitet:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Eine Pastinake beiseitelegen.

Die restlichen Pastinaken und die Rüebli schälen und in kleine Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 10 Minuten anbraten.

Die Pastinaken und Rüebli dazugeben.

Mit Wasser und Hühnerbrühe ablöschen und zum Kochen bringen.

Die Hitze reduzieren und das Gemüse etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist.

Dann vom Herd nehmen, die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die übrige Pastinake schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Das restliche Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Pastinakenscheibchen für ca. 5 Minuten anbraten.

Die Pastinaken-Chips aus der Bratpfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe mit Pastinaken-Chips und Schnittlauch servieren und geniessen.