

«Kühe füttern» im Gewächshaus

Zwei grosse Gewächshäuser gibt es beim BioBouquet. Sie stehen gleich nebeneinander und in einem von beiden wachsen gerade die Zucchetti. Das andere hat gerade eine «Anbau-Pause». Wir nutzen diese Pause, um uns um die «Kühe» im Boden zu kümmern ...

Gut Sorge tragen ...

Kühe im Boden? Das klingt natürlich erstmal verwunderlich – aber es ist ein gutes Bild, das wir gerne verwenden: Stellen Sie sich vor, in einem Hektar Boden leben etwa 15 Tonnen Kleinstlebewesen. Diese beleben den Boden, halten ihn in Schwung und sind so mitverantwortlich dafür, dass wir kultivieren und ernten können. 15 Tonnen – das entspricht tatsächlich dem Gewicht von 20 Kühen! Eine ganze Herde also, zu der wir gut schauen möchten.

... und mit Gras-Silo füttern ...

Darum bleibt das Gewächshaus nicht einfach leer und verwaist, während dort nichts angebaut wird. Im Gegenteil: Wir behandeln den Boden wie eine Kultur und giessen ihn hin und wieder, damit er schön feucht bleibt. Als «Futter» legen wir eine dünne Silo-Schicht aus. Von Zeit zu Zeit bewegen wir diese und arbeiten sie ein. Damit die Nahrung auch umgesetzt wird.

... damit Dill und Co dann gut wachsen

Es ist ein gutes Gefühl, dass das Gras-Silo, das wir verteilen, gleich neben dem Gewächshaus gewachsen ist. Der Hof selbst generiert also das Futter, das es für den Boden

braucht. Dieser ist dann gut vorbereitet und parat für die nächste «Anbau-Session»: Dill und Koriander zum Beispiel werden wir in rund drei Wochen pflanzen.

Ein zufriedener Spaziergang ...

Ganz in Ruhe, in angenehmer Sonntagsstimmung, gab es am Wochenende einen Spaziergang übers Land. Ein Blick auf die Kürbisse («Aha, die haben sich nach dem eher schlechten Start gut erholt»). Ein Blick auf die Bohnen («Ok, ein bisschen gelbe Blätter, aber wirklich nichts Gravierendes»). Ein Blick über alle Kulturen hinweg – «He, stehen die schön da!». Wir sind wirklich zufrieden damit, wie Gemüse und Salate in dieser Saison gedeihen. Sicherlich ist das gute Wetter der letzten Wochen ein Grund dafür.

... und der Start in die Betriebsferien

So starten wir voller Dankbarkeit in die kleine Zäsur, die nun ansteht: **Die nächsten beiden Wochen (KW 30 und 31) macht das BioBouquet Betriebsferien.** Abdullah, der bereits in den Ferien war, wird sich in dieser Zeit um Gemüse und Salate kümmern – und das ganze Team freut sich bereits, nach der Pause wieder knackig-frische Ernte in Ihre grünen Kisten zu packen und Ihnen zu liefern.

**Eine gute Sommerzeit wünschen wir Ihnen – bis bald und ganz herzlich
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet-Team**

Fürs erste BioBouquet nach den Betriebsferien planen wir wohl Zucchetti, Rondini u. Buschbohnen.

Koch-Inspiration frisch aus Ihrem BioBouquet:



Zucchini-Pfanne

Für 2 Personen

Zutaten:

1.5-2 Zucchini
Olivenöl
30 g Pinienkerne
¾ TL Salz

Etwas Pfeffer
½ Bund Basilikum, grob geschnitten
½ Bund Pfefferminze, grob geschnitten

So zubereitet:

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zucchini unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. anbraten.

Die restlichen Zutaten begeben und ca. 5 Min. fertigkochen.

Tipp:

Die Zucchini sind eine wunderbare Beilage zu Grilladen



«Zwei-stöckige» Zucchini-Sandwiches

Für 2 Personen

Zutaten:

Zucchini:

1 EL Olivenöl
1 Zucchini, längs in ca. 5 mm dünne
Scheiben geschnitten
Salz

Ricotta:

250 g Ricotta
½ Bund Oregano, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

Brot:

6 Scheiben Vollkorn-Toast

So zubereitet:

Ricotta: mit Oregano verrühren, würzen, beiseitestellen.

Zucchini: Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Zucchettischeiben beidseitig je ca. 3 Min. grillieren, salzen und herausnehmen.

Brot: Toastbrotsscheiben in derselben Pfanne portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren, herausnehmen.

4 Toastbrotsscheiben mit Ricotta bestreichen, Zucchettischeiben darauflegen.

Je 2 dieser belegten Toastbrotsscheiben aufeinanderstapeln, die übrigen beiden Toastscheiben als Deckel verwenden. Wir wünschen en Guete!