

Welcher Gourmet hat sich denn da bedient?

In der letzten Woche staunten wir nicht schlecht: Wo gerade noch die frisch gesäten Zucchini gediehen, war mit einem Mal – nichts mehr! Ein hungriger Jemand hatte alle Samen fein säuberlich herausgepickt und verputzt. Es muss ein Feinschmecker gewesen sein, der genau wusste, was ihm mundet ...

Lieblingsspeise: Zucchini-Samen

Unser Anzuchtisch ist für viele unserer Gemüse und Salat die erste Station auf ihrem Weg hinaus aufs Feld. Denn die Kulturen, die wir säen, keimen und gedeihen dort. Im Moment, wo wir viel aussäen, ist der Anzuchtisch gut gefüllt. Ein wahres Buffet, wenn man so möchte. Der Feinschmecker, der sich hier nun gütlich getan hat, war definitiv Zucchini-Fan: Samen für Samen hat ein Vogel herausgepickt und gefuttert. War es vielleicht eine Krähe?

Zuversichtlich für den neuen Satz

Jedenfalls muss es ein schlauer «Gast» gewesen sein. Denn alles ausser den Zucchini liess er unberührt. Nun haben wir einen neuen Satz Zucchini gesät und mit einem dünnmaschigen Netz geschützt. Die Samen keimen bereits und wir sind zuversichtlich, dass es gut kommt.

Der Regenschirm und die Tagesplanung

Vielerorts hat es in der letzten Woche heftige Gewitter und Hagel gegeben. Hoffentlich sind Sie verschont geblieben! Bei uns hat es einfach sehr kräftig geregnet. So viel, dass der Regenschirm an zwei aufeinander folgenden Tagen überlief. Das ist einiges – und für uns ein guter Anhaltspunkt. Denn wenn wir morgens hinausgehen und sehen, dass es

beispielsweise fünf Liter geregnet hat, dann wissen wir, dass wir am Nachmittag wieder in unseren Boden können. Hat es hingegen zehn oder fünfzehn Liter geregnet, fällt alles, was mit der Bearbeitung des Bodens zu tun hat, an diesem Tag sicher aus. Und wenn der Regenschirm sogar überläuft? Dann ist Geduld gefragt. So hoffen wir, dass die jungen Bohnen nicht faulen und freuen uns, wenn es dann auf dem Feld weitergehen kann.

Eine Testphase bei den Zitronen

In der letzten Zeit gab es die eine oder andere Rückmeldung zur Qualität der Zitronen. Darum werden wir die Zitronen nun ausserhalb der Folie einpacken, wie z.B. auch den Knoblauch oder die Zwiebeln. Vielleicht ist es den Zitronen, die es gerade gibt, dort wohler. Für Ihre Rückmeldungen danken wir Ihnen.

Ferien online eingeben

Haben Sie Pläne für den Sommer? Bitte melden Sie es uns, wenn Sie abwesend sind, damit Ihr BioBouquet nicht vergeblich auf Sie wartet. Ihre Ferien können Sie über unsere Website eingeben, oder uns per Mail mitteilen. Im ersten Fall erhalten Sie ein automatisches Bestätigungsmail, im zweiten Fall ein persönliches. Sollten Sie nichts von uns hören, fragen Sie bitte nochmals nach. So sind wir alle sicher in der Planung.

Viele zufriedene und genussreiche Momente wünschen wir Ihnen für Ihre Woche!

Herzliche Grüsse,

Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Zucchini.

Sommerliches direkt aus Ihrem BioBouquet:



Auberginen vom Grill Für 2 Portionen

Zutaten:

1 Aubergine
½ Knoblauchzehe
Salz

1 EL Sesamöl
¼ TL süsses Paprikapulver

So zubereitet:

Die Aubergine in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben mit Knoblauch einreiben, mit Salz bestreuen und mit Öl einpinseln.

Das Paprikapulver darüber geben.

Die Scheiben auf dem Grill oder in der Bratpfanne auf jeder Seite 6 Minuten goldbraun anbraten.

Tipp:

Die Auberginen sind eine wunderbare Vorspeise oder Beilage. Etwas Fladenbrot passt sehr gut dazu.



Hausgemachte Zitronenlimonade Ergibt 1 Liter

Zutaten:

etwa 150 ml frisch gepresster Zitronensaft
(Saft von zwei Zitronen)
1 Liter Hahnenwasser

100 g Zucker
eine Prise Salz
etwas Zitronenmelisse

So zubereitet:

Zunächst 500 ml Wasser mit dem Zucker und dem Salz in einer Pfanne so lange kochen und dabei umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Das Ganze abkühlen lassen und anschliessend mit dem Zitronensaft und dem restlichen (kaltgestellten) Wasser aufgiessen.

Mit der Zitronenmelisse verfeinern und in Krüge, Gläser oder aber direkt ins Glas füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und ggf. noch ein paar Eiswürfel dazugeben beim Servieren.