

Plötzlich ein Cabriolet

In der letzten Woche am Dienstag dachte sich der Wind: «Komm, aus diesen Gewächshäusern machen wir jetzt einen Sportwagen.» Er fuhr mit voller Kraft unter die Folie, es gab Sog und Druck. Und zack ...

Erst letztes Jahr neu gedeckt

Mit einem Mal hatten die Stangenbohnen und all die anderen Salate und Gemüse «Cabriolet-Feeling». Der Sturm hatte die Dächer von unseren Gewächshäusern abgedeckt. Erst im letzten Jahr hatten wir das «Langenthal-Haus» (so nennen wir es, damit immer alle im Team wissen, um welches Gewächshaus es gerade geht) umfassend saniert. Neue Firstlüftung, neu mit Folie eingedeckt ... nach etwa vierzehn Jahren freuten wir uns im vergangenen Sommer über diese Renovation. Doch der Sturm jetzt hat weder Neu noch Alt verschont. Auch das Anzuchthaus hat er erwischt. Wir haben Ihnen ein paar Bilder gemacht und sie auf unsere Website gestellt.

Gemeinsam geht es besser

Einmal mehr hat sich gezeigt: So ein Fiasko steckt man gemeinsam einfach besser weg – und am Dienstag halfen auch noch Gipfeli in der Pause. Ob ein Sturm tobt oder nicht, beim Gärtnern ist oft eine gute Frustrationstoleranz gefragt. Man wird immer wieder überrascht. Es tut dann gut, wenn alle beim Puffern mithelfen können. Darum gilt ein grosser Dank dem ganzen Team! In dieser Woche ist der Gewächshausbauer aus den Ferien zurück. Jetzt hoffen wir, dass er den Schaden bald reparieren kann. Denn gerade sind die Gewächshäuser schon gut belegt ...

Freude am zweiten Frühling

Vor den Betriebsferien war es leer und leerer geworden in unseren Gewächshäusern. Aber jetzt – wow, so ein richtiger zweiter Frühling findet statt! Nach den Aussaaten während der Betriebsferien ist das Pflanzen jetzt wieder in vollem Gange. Denn was wir in der zweiten Jahreshälfte ernten möchten, kommt jetzt ins Erdreich und wird gehegt und gepflegt. Im Moment wachsen und gedeihen zum Beispiel Rucola, Schnittlauch, Radiesli, Salanova-Salat und Krautstiel. Und dann wäre da noch ein besonderer Kandidat, der in seinem ganz eigenen Tempo daherkommt.

Wie Wanja auf dem Ofen

Kennen Sie das Kinderbuch von Otfried Preußler, welches «Die Abenteuer des starken Wanja heisst»? Darin verbringt der junge Wanja sieben Jahre stumm auf einem Backofen, um magische Kraft für eine grosse Aufgabe zu sammeln. Sieben Säcke Sonnenblumenkerne und sieben Schafspelze nimmt er mit. Was dann geschieht? Nun, die Geschichte hat uns ein klein wenig an unseren Schnittlauch erinnert. Nicht sieben Jahre, aber doch bis ins 2027 hinein nimmt dieser sich Zeit, um richtig stark zu werden, Kräfte zu sammeln und zu wachsen. Hoffentlich dürfen wir uns dann im kommenden Jahr über eine «Wanja-starke» Ernte freuen.

**Wir wünschen Ihnen auch viel «Wanja-Kraft» für Ihre Vorhaben
und immer wieder einen erholsamen Genussmoment!**

**Herzliche Grüsse
von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**

Ein Hauch Sizilien – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Caponata für 4 Personen

Zutaten:

1 Rüebli	ein Schuss Aceto Balsamico
1 Zucchini	etwas Birnel
1 Aubergine	Salz
1 Peperoni	1 TL Kapern
1 Tomate	15 Oliven entsteint und halbiert
1 Zwiebel	300 g Pasta
1 Knoblauchzehe	Parmesan
etwas Olivenöl	

So zubereitet:

Die Zwiebel und den Knoblauch rüsten und fein hacken.

Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne andünsten.

Das Rüebli schälen und in kleine Würfel schneiden.

Anschliessend in Salzwasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Zucchini, Aubergine, Peperoni und Tomate rüsten und in kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse und die Rüebli zu den Zwiebeln geben und mitdünsten.

Mit einem Schuss Aceto Balsamico ablöschen und mit etwas Birnel sowie Salz würzen.
(Vorsicht beim Salz, da die Kapern und Oliven ebenfalls salzig sind.)

Kapern und Oliven dazugeben und alles mit etwas Olivenöl abschmecken.

Die Pasta gemäss Packungsbeilage zubereiten, unter das Gemüse mischen und mit Parmesan servieren.

Tipp:

Caponata ist ein traditionelles sizilianisches Rezept und wird meist als Antipasto (kalt oder lauwarm) serviert. Das bunte Gemüsegericht macht sich aber auch sehr gut warm – wie hier mit Teigwaren, oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Caponata ist eine wunderbare Möglichkeit, die sommerliche Gemüsevielfalt zu geniessen.
Wir wünschen en Guete!