

Mit der Leiter und Kabelbindern im Einsatz

Manchmal ist es doch so, dass man sich für etwas erst dann Zeit nimmt, wenn einem der Sturm bereits um die Ohren bläst. Bei uns war das am Samstagmorgen der Fall – wortwörtlich! Und so hantierten wir mit Kabelbindern auf der Leiter ...

Ein «Spielplatz» für den Wind

Auf dem Betrieb gibt es bei uns zwei Regendächer und zwei Gewächshäuser. Dort gedeihen Salate und Gemüse gut geschützt, z.B. vor Regen und anderen starken Wettereinflüssen. Die Regendächer und die Gewächshäuser sind mit einer Folie bespannt – so, wie Sie das vielleicht auf anderen Höfen oder in anderen Gärtnereien bereits gesehen haben. Schon eine Weile hatte die Folie des einen Regendachs einen Riss. Mit jedem Wind wurde dieser ein wenig grösser und am Samstag windete es enorm ...

Wenn das Wichtige plötzlich dringend wird

Schliesslich war der Riss ungefähr anderthalb Meter lang. Jetzt musste sofort etwas geschehen! Wir holten die Leiter und einige Kabelbinder und «nähten» die Folie an den Binder, an dem sie festgemacht ist. Das ging erstaunlich gut und sollte nun halten, bis die neue Folie kommt. Denn unsere Folien sind bereits zehn Jahre alt – und sie müssen alle zehn Jahre ausgewechselt werden.

Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend

Zum Glück haben wir die Folien bereits im Januar bestellt. Es kommt nun auf das richtige

«Timing» an: Wenn man die Folien wechselt, darf es weder zu warm noch zu kalt sein. Denn die Folien reagieren auf die Temperatur. Und winden darf es auch nicht, sonst werden die Kräfte so gross, dass man die Folie nicht mehr halten kann. Wir warten also noch etwas ab und hoffen, dass wir uns im April an diese Arbeit machen können.

Die Kefen haben den Anfang gemacht

Das eine Regendach bietet seit der letzten Woche auch den jungen Kefen Schutz: Wir hatten die Kefen im Gewächshaus ausgesät, jetzt waren sie gross genug, um unters Regendach gepflanzt zu werden. Karol übernahm die Bodenbearbeitung und Llallos his das Pflanzen. Ruckzuck standen vier schöne Reihen Kefen unterm Dach. Nun hoffen wir, dass sie weiterhin so gut gedeihen wie bisher!

Ein Übergang bei den Kartoffeln

In dieser Woche gibt es einen Übergang bei den festkochenden Kartoffeln: Von den Knospe-Kartoffeln geht es über zu den Demeter-Kartoffeln von Heinz Koloska, der uns aktuell auch die Rüebli von seinem Demeter-Betrieb in Nennigkofen (SO) liefert. Lassen Sie sich Ihr BioBouquet schmecken!

**Ein gutes Auge fürs Wichtige, fürs Dringende und die Unterscheidung von beidem
wünschen wir Ihnen und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten.**

Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

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

Frisch gekocht direkt Ihrem BioBouquet:



Gebratene Krautstiele

Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Krautstiele

4 Knoblauchzehen

1 Peperoncino

0.5 dl Olivenöl

4 Esslöffel Pinienkerne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

So zubereitet:

Die Krautstiele rüsten, die Stiele in gut 1 cm breite Streifen schneiden, die Blätter sehr grob hacken. Beides voneinander getrennt halten.

Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in feinste Streifen schneiden.

In einem Wok oder in einer weiten Bratpfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Pinienkerne darin golden rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Einen weiteren Esslöffel Öl beifügen und die Knoblauchscheiben darin goldgelb und knusprig braten. Herausheben und zu den Pinienkernen geben.

Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben. Den Peperoncino darin kurz andünsten. Die Krautstielstreifen beifügen und unter Wenden 3–4 Minuten braten.

Dann die Blätter beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles weitere 2 Minuten braten.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und Knoblauch sowie Pinienkerne darüber verteilen.

Tipp:

Das Gemüse ist eine originelle Beilage zu vielen Fleischgerichten. Wird es als eigenständige fleischlose Mahlzeit serviert, rechnet man 1 kg Krautstiele für 4 Personen; in diesem Fall natürlich auch die restlichen Zutaten im Rezept ungefähr verdoppeln. Als Beilage passen Salzkartoffeln.

Hinweis: Dieses Rezept und der Tipp stammen von Annemarie Wildeisen (www.wildeisen.ch).