

Den Sommer ahnend vorfühlen

Manchmal gibt es ja Worte, Bilder oder Videos, die einen so richtig packen. Es fasziniert einfach, was man da hört oder sieht und genau so ist es uns jetzt gerade gegangen: Wieder und wieder haben wir auf «Play» geklickt ...

Immer in Bewegung

Sie schwingt und schwingt und schwingt, wird immer länger, erreicht den Stab – und beginnt zu drehen. Wow, noch einmal! Sie schwingt und schwingt ... Was mit uns los ist, fragen Sie? Wir schauen grad ein Youtube-Filml. Dort sieht man, wie ein Bohnenpflänzchen wächst. Ob das langweilig ist, oder gar bizarr? Nein, für uns ist es das ganz und gar nicht. Im Gegenteil! Die Möglichkeit, so einer Pflanze im Schnelldurchlauf beim Wachsen zuzusehen, bietet ganz neue Einblicke und Erkenntnisse.

Eigene Vorstellungen ...

So manches Mal sind wir im Gewächshaus gestanden und haben uns gefragt, warum dieses oder jenes Pflänzchen sich nicht an den Stab anschmiegt, den man ihm zur Seite stellt. Oder der Schnur entgegen wächst, die man als Rankhilfe anbietet. Vielleicht haben Sie sich diese Frage auch schon gestellt, wenn Sie auf dem Fenstersims oder im Garten Pflänzchen ziehen. Wir sind dann jeweils versucht, die Pflanze an die «Stütze» zu schieben. Es wäre doch so viel einfacher, oder etwa nicht?

... werden durch neue Bilder ersetzt

Doch da lagen wir offensichtlich falsch, wie wir dann feststellen mussten. Denn im Video sieht man, welchen ganz eigenen Weg die Pflanze nimmt, wie sie sich wachsend schwingt – und schliesslich auf ihre Art den Stab umschlingt, um gen Himmel zu drehen. In ähnlichen, kurzen Filmen kann man beobachten, wie sich die Brombeere schlangengleich durch den Garten bewegt oder wie junge Tomatenpflanzen eine Art «Wachstums-Ballett» aufführen.

Schauen Sie selbst hinein

Kurzum, wir finden, das müssen Sie gesehen haben:

<https://www.youtube.com/watch?v=dTljalVseTc>

<https://www.youtube.com/watch?v=aNjR4rVA8to>

<https://www.youtube.com/watch?v=LICDb8nM5rs>

Und weil es so ungeschickt ist, diese Links abzutippen, finden Sie diese auch im «Aktuell» auf unserer Website. Ganz einfach können Sie sie dort anklicken und hineinschauen. Vielleicht packt auch Sie die Faszination und Sie geniessen einen Moment des Staunens?

**Viel Freude mit den kleinen und grossen Dingen des Alltags – herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler
und Ihr BioBouquet-Team**

Frisch und gesund direkt aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Salat Für 4 Portionen

Zutaten:

6 Stk grosse Rüebli, geraffelt
1 TL Olivenöl
1 EL Petersilie, gehackt

Für die Sauce:

1 EL Mayonnaise
4 EL Rahm
1 Prise Salz
1 Schuss Zitronensaft, frisch gepresst
1 TL Zucker

So zubereitet:

Für diesen schnellen Rüeblisalat zuerst die Sauce vorbereiten: Die Mayonnaise in einer Schüssel mit dem Rahm, dem Zucker, dem Salz und einem Schuss Zitronensaft gut verrühren.

Danach die Rüebli schälen (oder nur gründlich waschen), rüsten und fein raffeln.

Nun die Rüebli mit Olivenöl beträufeln, mit der vorbereiteten Sauce gut vermischen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Salat mit der gehackten Petersilie dekorieren.



Rüebli-Kartoffel-Suppe Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Rüebli
200 g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 EL Butter

1 l Bouillon
2 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Rüebli und Kartoffeln rüsten und dann in Würfeli schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Alles in der Butter dünsten.

Mit der Bouillon ablöschen.

Ca. 20 Minuten zugedeckt kochen, dann mit dem Stabmixer pürieren, den Rahm begeben und abschmecken. Wir wünschen en Guete!