

Ein genauer Blick und flinke Hände

Wer uns in diesen Tagen bei der Ernte über die Schultern schaut, könnte sich fragen: Wieso liegt denn da eine Zucchini auf dem schmalen Weg zwischen den langen Reihen mit den Pflanzen?

Grün, grün, grün

Im Moment sind wir damit beschäftigt, die Zucchini zu ernten, welche wir Ihnen in Ihre BioBouquets packen. Die Ernte ist eine recht anspruchsvolle Sache, denn während die Tomaten rot hervorleuchten und es fürs Auge einfach machen, ist bei den Zucchini alles grün. Es gilt also genau hinzuschauen. Noch dazu sind die Zucchini oft etwas eingeklemmt und es ist mehr ein «Herausoperieren» als nur ein Schneiden. Sorgsam achten wir darauf, die Triebe nicht zu «köpfen» und nichts abzubrechen im «Zucchini-Wald».

Ein hilfreicher «Wegweiser» im Beet

Doch wie war das jetzt mit der Zucchini, welche – von Zeit zu Zeit für ein paar Momente – zwischen den Reihen liegt? Wenn der Kübel voll ist, legen wir die letzte Zucchini, welche wir geschnitten haben, auf den schmalen Weg im Beet. Wenn wir dann vom Kübelleeren zurückkommen, wissen wir genau, wo wir weitermachen müssen. Diese Zucchini dient uns also als praktischer Orientierungspunkt im Zucchini-Urwald.

Auf einen genussreichen Herbst

Gleichzeitig mit der Ernte haben wir im Gewächshaus mit der Herbst-Rucola-Aussaat begonnen. Der erste Satz ist bereits gepflanzt und zwei bis drei Sätze werden noch folgen. Auch Kohlrabi wird es nochmals geben. Dieser bekommt allerdings keine «Geschwisterchen» mehr, denn Kohlrabi gibt es bei uns nur zwei Sätze: einen im Frühling und einen jetzt um diese Zeit. Mit Rucola und Kohlrabi freuen wir uns auf einen knackig-frischen Herbst!

Nachgefragt: E-Bill

Ob auch E-Bill möglich wäre, wurden wir gefragt und wir haben diese Frage auch unserer Bank gestellt. Im Gespräch mit der Beraterin wurde schnell klar: Sowohl die monatlichen Grundkosten als auch die Kosten pro Auftrag sind bei E-Bill viel zu hoch, als dass sie für einen Betrieb in unserem Format tragbar wären. Darum steht E-Bill (aktuell) leider nicht zur Verfügung. Um den «heimischen Büroalltag» zu erleichtern, bieten wir Ihnen gerne das Lastschriftverfahren (LSV) an.

**Eine freundvolle Woche wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüße aus Thunstetten,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Knackiger Sommersalat mit Buschbohnen

Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Buschbohnen, gerüstet
200 g Tomaten, in Schnitze geschnitten
1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
200 g Bio-Feta, zerbröckelt
4 Hand voll Bataviasalat, gerüstet

Sauce:

½ TL Senf
2 EL Weissweinessig
½ EL Zitronensaft
3-4 EL Rapsöl
1 EL Basilikum, fein geschnitten
1 TL Thymian, Blättchen
Salz, Pfeffer
Thymian zum Garnieren

So zubereitet:

Die Bohnen rüsten (Enden abschneiden, ggf. abfädeln) und in Dampf oder siedendem Salzwasser ca. 12-15 Minuten knapp weich garen.

Dann kalt abschrecken, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Mit den geschnittenen Tomaten, den Zwiebelringen und dem Feta mischen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen und zur Gemüse-Feta-Mischung geben.

Den Salat in Schüsselchen verteilen und die Sauce mit der Gemüse-Feta-Mischung dazugeben.