

## Unser Anzuchtstisch wurde fachmännisch erneuert

Da war Präzision gefragt: Sämi und Besim haben neue Pfosten eingeschlagen, damit unser Anzuchtstisch wieder rundum stabil ist. Einige der Pfosten waren nämlich mit der Zeit verfault und der Anzuchtstisch war zum Teil wackelig. Jetzt haben wir wieder eine gute «Grundlage» für die nächsten Jahre ...

### Ein guter Ort für Pflänzchen, ...

Unser Anzuchtstisch ist schon etliche Jahre alt und hat eine gewisse Grösse – er wäre eine lange Tafel, wenn man ihn decken würde. Mehr als 20 Meter misst er in der Länge und er ist knapp vier Meter breit. Doch was genau ist sein Zweck? Beim Anzuchtstisch geht es darum, dass eben nicht gegessen resp. gefressen wird. Oder anders gesagt: Der Anzuchtstisch bietet jungem Gemüse und Salatpflänzchen Schutz, z. B. vor den Schnecken.

### ... die Schutz vor den Schnecken brauchen

Schnecken lieben junges, frisches Grün. Wenn Sie einen Garten haben, wissen Sie wahrscheinlich auch ein Lied davon zu singen. Um die Anzucht gut zu schützen, stellen wir unsere Aussaaten auf den Anzuchtstisch. So haben wir keine Probleme mit den Schnecken. Spannend ist, worin das «Geheimnis» besteht: Die Höhe des Tisches könnten die Tiere überwinden, das hält sie nicht vom «Festmahl» ab. Stattdessen verhindert der Anzuchtstisch, dass die Tierchen Witterung aufnehmen. Denn

die Schnecken gehen immer der Nase nach und so fehlt ihnen die Orientierung.

### Genau, fachmännische Arbeit

Jetzt hat Sämi Pfosten um Pfosten erneuert, bis alle verfaulten ausgetauscht waren. Besim war dabei «erster Assistent». Wirklich super, wie die beiden das gemacht haben! Man muss sehr genau sein, denn wenn es auf der einen Seite nur ein ganz kleiner Unterschied ist, macht das über die Länge des Anzuchtstischs einiges aus – und schon geht es nicht mehr auf. Haben wir Sie neugierig gemacht? Auf unserer Website finden Sie ein paar Bilder zu diesen «Sanierungsarbeiten».

### Auch die Nistkästen sind parat

Neben der Arbeit am Anzuchtstisch und einigen anderen Dinge hat Sämi auch die Nistkästen ausgeputzt. Es war schon höchste Zeit! Jetzt sind die Nistkästen parat für neue Bewohnerinnen und Bewohner. Mal schauen, wer in diesem Jahr bei uns nisten will. Wir freuen uns bereits auf den piepsenden Nachwuchs!

**Allzeit das richtige Werkzeug und viel Schwung bei Ihren «Projekten»  
und Vorhaben wünschen wir Ihnen!**

**Herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Inspiration für die Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



## **Sellerie-Schnitzel (vegetarische Piccata)**

Für 2 Portionen

### **Zutaten:**

ca. 400 g Knollensellerie  
etwas Mehl  
2-3 Eier  
50 g Mandeln, gerieben

½ Zitrone, Schale abgerieben  
Rosmarin, fein gehackt  
Salz  
Bratbutter  
Olivenöl

### **So zubereitet:**

Den Sellerie schälen und (wie ein Brot) in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Dann im Dampf knackig garen.

Die Eier verquirlen, Mandeln, Zitronenschale und Rosmarin dazugeben und abschmecken.

Die Selleriescheiben zuerst in Mehl, dann in der Eier-Mandelmischung wenden.

Die panierten Scheiben dann in einer Mischung aus Bratbutter und Olivenöl bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braten.

### **Ein Tipp zu den Radieschen:**

Radieschen machen sich sehr gut in einem Dip bzw. Aufstrich, welcher sich zum Beispiel auf Ihr Lieblingsbrot streichen lässt. Rühren Sie einfach etwas Frischkäse glatt und würzen Sie diesen mit Salz und Pfeffer. Dann waschen Sie die Radieschen, schneiden (oder raffeln) Sie diese in feine Stäbchen und geben Sie diese unter den gewürzten Frischkäse. Eine feine, frische Abwechslung aufs Brot oder zum Apéro!