

## Die Zeit des «Äugsteln»

Vor etwas mehr als einer Woche haben wir auf unserem Land das Klee gras eingesät. Es nimmt den Platz der Kulturen ein, welche es nicht durch die regenreichen Wochen geschafft haben, und es tut dem Boden Gutes. Und was hat es nun mit dem «Äugsteln» auf sich?

### Sprache ist doch etwas Wunderbares

Äugsteln, oder äugschtle, wie wir sagen würden ... erst dachten wir ja, dass dieser Ausdruck nur in der gesprochenen Sprache anzutreffen ist. Doch dann zeigte sich: Das Wort ist «googlebar». Man findet es zum Beispiel in Berichten der Agrarforschung Schweiz, oder in einer Wegleitung von Suisse Bilanz. Und was bedeutet das Wort nun?

### Da steckt der August drin

«Übersetzt» wird äugsteln mit Zwischenfutterbau und es meint die Aussaaten, welche man in den Monaten Juni bis August macht. Noch konkreter geht es dabei um die Aussaat von Kunstwiesen, welche auf eine Hauptkultur folgen. Hui, ganz schön viel Gärtnerlatein! Aber im Grunde ist es wie bei uns: Dort wo unsere Gemüsekulturen standen (welche wir nun in diesem Jahr nicht ernten konnten), haben wir jetzt Ende August das Klee gras gesät.

### Saatgut von der Rheinau

Das Klee gras lässt den Boden atmen und verschafft ihm Erholung. Dabei vertrauen wir schon seit etlichen Jahren auf eine Mischung von der Sativa Rheinau. Ja, die Rheinau im Bodensee, denn dort wird biologisches und

Demetersaatgut angebaut. Begründet wurde dieser Betrieb bereits in den 60er Jahren – Gerhard Bühler hatte seine Lehre dazumal bei Ilmar Randuja, dem «Sativa-Wegbereiter», gemacht.

### Ein Anruf ...

Da war doch noch etwas ... genau! In der letzten Woche hatten wir angekündigt, dass es heute nochmals um die Äpfel gehen wird. Genauer gesagt, um die von Stephan Sägesser! Als wir ihn anriefen war er gerade in der Anlage beschäftigt und musste schmunzeln – auch er hatte an uns gedacht und hatte vor, sich bei uns zu melden.

### ... und feine Bio-Äpfel aus Gutenberg

Der Hagel, welcher Rengglis Apfelernte zunichte gemacht hatte, hat Sägessers Betrieb zum Glück verschont. Dafür war ein Pilz am Werk (ein «Kind» des vielen Regens) und auch Mäuse gab und gibt es viele. Doch Stephan ist insgesamt zufrieden: Etwa 50% der Ernte des letzten Jahres würde er erwarten, erzählt er. Bereits ab dieser Woche dürfen Sie sich über die ersten knackig-frischen Äpfel aus Gutenberg freuen. Auch Birnen gibt es – sie heissen Clapps Liebling!

Wir wünschen Ihnen viel Neugier und Freude in Ihrer Woche! Herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

## Sommer auf den Tellern – frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Tomaten-Rucola-Salat

Für 2 Portionen

#### Zutaten:

|  |                     |
|--|---------------------|
| 2 EL Pinienkerne                       | 4 Stängel Basilikum |
| 3-4 Tomaten                            | 2 EL Weißweinessig  |
| 150 g Mozzarella                       | 4 EL Olivenöl       |
| 2 Bundzwiebeln (oder 1 kleine Zwiebel) | Salz, Pfeffer       |
| 2 Hände voll Rucola                    | 1 Prise Zucker      |

#### So zubereitet:

Die Pinienkerne in einer heissen Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten und wieder herausnehmen.

Die Tomaten waschen, vierteln, von den Stielansätzen befreien und nach Belieben kleiner schneiden.

Den Mozzarella trockentupfen und nach Belieben in kleine Stückchen schneiden.

Die Bundzwiebeln waschen, rüsten und mit dem Grün in feine Ringe schneiden.

Rucola und Basilikum waschen und trocken schütteln.

Rucola in kurze Stücke schneiden, Basilikum hacken.

Den Essig mit dem Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Alle Zutaten mit dem Dressing mischen, kurz ziehen lassen und servieren.

#### Tipps:

Geniessen diesen sommerlichen Salat als leichte Mahlzeit mit etwas frischem Brot.

Oder Sie servieren ihn als Beilage – zum Beispiel zu einem feinen Stück Bio-Fleisch vom Grill. Und wenn Sie den Grill anfeuern, könnten Sie gleich auch noch einen feinen Maiszapfen grillieren. Bestreichen Sie diesen vorab mit etwas Öl und würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer. En Guete!