

Unser Zebra ist wieder einmal zu Gast

In der letzten Woche haben wir erzählt, dass die Böden noch viel zu nass sind, um mit dem Pflanzen zu beginnen. Erst wenn die Böden abgetrocknet sind, sind sie parat dafür – und erst dann können Rosenkohl und Co auch gut gedeihen. Und was ist seither passiert? Es hat kräftig geregnet ...

Wer aus dem Fenster schaut ...

Anderthalb Mal voll ist der Regenschirm gewesen. Da braucht man gar nicht hinab in die Ebene zu laufen und die Lage vor Ort zu prüfen. Ganz eindeutig sind die Böden bei uns viel zu nass, um ans Pflanzen auch nur zu denken. Dass dies so ist, zeigt sich auch noch an etwas anderem: Unser Zebra ist wieder zu Gast bei uns. Ein Zebra in Thunstetten? Ja, ein Blick aus dem Fenster genügt ...

... sieht es in der Ebene stehen

Helle und dunkle Streifen sieht man – immer im Wechsel. Das muss ein Zebra sein! So haben wir uns angewöhnt, dieses Phänomen unser «Zebra» zu nennen: Schaut man nach so ergiebigem Regen, wie er zurzeit fällt, bei uns auf die Ebene herunter, sieht man auf dem Feld immer abwechselnd helle und dunkle Streifen. Dort, wo der Boden hell ist, liegen Sickerleitungen, welche das Wasser im Boden sammeln und ableiten. Darum ist der Boden dort weniger nass – und heller.

Fast wie ein Röntgenbild des Bodens

Zwischen den Sickerleitungen liegen die dunklen Streifen. Das Wasser wird dort nicht «abtransportiert» und darum ist der Boden nasser – und dunkler. So entsteht unser Zebra!

Es muss übrigens an die 100 Jahre alt sein. Denn so lange ist es her, dass die Sickerleitungen auf unserem Land verlegt wurden. Sie sorgen dafür, dass Gemüse und Salate nicht «baden gehen».

Und wie geht es weiter?

Was das Pflanzen angeht, ist weiterhin Geduld gefragt. Doch nur mit Abwarten ist es nicht getan: Pflanzen haben nämlich keine Bremse und können mitten im Wachstumsprozess nicht einfach eine Pause machen. Den Rosenkohl, der eigentlich schon länger gerne ins Freiland zügeln würde, hat Sabrina während eines Vormittags in grössere Töpfe umgetopft. Denn er ist aus seinen kleinen Töpfchen, den ersten «Kinderschuhen», herausgewachsen und braucht nun mehr Raum und Erde, um «in seinem Fluss zu bleiben».

Eine gute Zwischenstation gefunden

So haben wir wieder etwas Zeit gewonnen und der Rosenkohl gedeiht unterdessen auf dem Anzuchtisch, bis der Umzug ins Freiland möglich ist. Vielleicht wird es anfangs nächster Woche soweit sein? Mal schauen, wie es mit dem Zebra und dem Mairegen weitergeht. Apropos ...

... Mairegen macht schön, heisst es doch in einem alten Sprichwort, oder nicht? So oder so:
Eine gelingende Woche wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

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

Ein Rezept bei Fernweh: ein Hauch Indien – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Ragout aus Auberginen und Kartoffeln für 2 Personen

Zutaten:

250 g Auberginen	2 dl Gemüsebrühe
250 g festkochende Kartoffeln	2 EL Crème fraîche
1 kleine Zwiebel	1-2 EL Petersilie, gehackt
1-2 EL Olivenöl	frischer Thymian
1-2 TL milder Curry	Pinien- oder Cashewkerne als Garnitur
ein wenig Kurkuma	

So zubereitet:

Die Zwiebeln rüsten und in dünne Scheibchen schneiden.

Die Auberginen beidseitig kappen und in mittelgrosse Würfel schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in gleich grosse Würfel schneiden wie die Auberginen.

Die Zwiebeln in Öl andünsten.

Auberginen und Kartoffeln mitdünsten.

Mit Curry und Kurkuma (gibt ein schönes Gelb) bestäuben.

Mit der Hälfte der Brühe ablöschen und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen (bis Auberginen und Kartoffeln gar sind). Je nach Bedarf noch Brühe hinzugeben.

Crème fraîche unterrühren.

Mit Petersilie und Thymian abschmecken.

Die Kerne rösten und als Garnitur verwenden.

Tipp:

Ein wenig Pita- oder Fladenbrot passt gut zu diesem Ragout.

Wir wünschen en Guete!