

Ein uraltes Geheimnis

Es ist kaum zu glauben, aber es gibt Dinge, die werden beim BioBouquet und in grossen Saatgutfirmen ganz genau gleich gemacht. Ja, die einen bewirtschaften etwas Land in Thunstetten. Die anderen agieren weltweit und im grossen Stil. Aber wenn es um die Keimfähigkeit des Saatguts geht, bleibt nur eine Methode ...

Vom Zählen und Rechnen

Haben Sie schon einmal von der Keimprobe gehört? Sie gehört zum Gärtnern fest dazu, denn sie hilft dabei, abzuschätzen wie gut das Saatgut keimt – wie viel Pflänzchen es wohl geben wird aus den Samen, die wir haben. An und für sich ist das ganz einfach: Gerade zum Beispiel hat Lukasz eine Keimprobe mit den Bohnen gemacht. Dafür hat er 40 Samen abgezählt und in Aussaatschalen gesteckt. So, wie man sie säen würde. Auf unserer Website dürfen Sie sich das gerne anschauen.

Ab in die Wärme

Die Aussaatschalen standen dann für etliche Tage in der warmen Stube. Mit der Zeit haben die Bohnen zu keimen begonnen und es hat – Lukasz musste wieder zählen – 34 Pflänzli gegeben. Das heisst, dass 85% der Bohnen gekeimt haben. Ein guter Schnitt und eine hoffnungsvolle Basis für den Bohnenanbau in dieser Saison!

Keine Maschine kann das leisten

Es ist faszinierend zu beobachten, dass man das noch immer so macht. Schliesslich gibt es sonst für scheinbar alles Maschinen, PC-Programme und technische Verfahren. Aber ob ein Samen vital ist und keimen wird, das bleibt uns verborgen. Nicht nur beim BioBouquet,

sondern alle kleinen und grossen Betriebe machen die Keimprobe so. Ganz wie eh und je – Samen sind also sehr verschwiegene Geheimnisträger, stellt man da immer wieder staunend und bewundernd fest.

Echte Thunstetter

Neben diesem «Zauber» ist noch etwas besonders schön: Die Bohnen, die Lukasz ausgesät hat, stammen aus der Ernte vom letzten Jahr. Sie sind quasi die dritte Stufe: erst gab es frische, dann Dörrbohnen und jetzt kommt das Saatgut zum Einsatz. Toll, wie sich der Kreislauf schliesst.

Helfen Sie dem Osterhasen

Bald steht Ostern vor der Türe. In diesem Jahr gibt es beim BioBouquet zum ersten Mal bunt gefärbte Ostereier. Gerne dürfen Sie bereits bestellen – schauen Sie einfach im E-Shop vorbei. Der Osterhase freut sich sicherlich über Ihre Unterstützung.

Das Wochenblatt per E-Mail?

Wenn Sie viel online erledigen, oder gerne Papier sparen möchten: Das Wochenblatt gibt es auch als E-Mail. Bitte melden Sie sich einfach, wenn Ihnen ein PDF lieber ist als die gedruckte Version in der grünen Kiste. Gerne stellen wir das für Sie um.

Ihnen eine gute Woche und herzliche Grüsse aus dem frühlingshaften Thunstetten!

**Für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir Karotten, Tomaten und Zucchetti.

Frisch zubereitet aus Ihrem BioBouquet:



Penne mit Broccoli und Poulet

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Broccoli	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	400 g Bio-Pouletgeschnetzeltes
350 g Penne	2 dl Milch
6 EL Pinienkerne	2 dl Halbrahm
1 Zwiebel	Pfeffer

So zubereitet:

Broccoli in kleine Röschen teilen. In reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest garen. Herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Penne im selben Kochwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.

Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Zwiebel in Ringe schneiden. Im Öl braten.

Pouletgeschnetzeltes beifügen und mitbraten.

Broccoli und Penne begeben. Milch und Rahm dazugiessen. Aufkochen, etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Pinienkernen servieren.

Tipps – Rüeblli zweimal anders:

Vielleicht haben Sie Lust, die Rüeblli zwischendurch neu zu kombinieren? Da hätten wir zwei Vorschläge:

Schnetzeln Sie doch die **Peterliwurzeln** unter die Rüeblli. Sie bringen einen kräftigen Geschmack mit, der sich gut macht mit den Rüeblli.

Oder:

Rüsten, schneiden und garen Sie die Rüeblli wie gewohnt.

Dünsten Sie dann eine feingehackte Zwiebel an, geben Sie die Rüeblli dazu.

Jetzt geben Sie noch je einen Esslöffel Honig und einen Esslöffel grobkörnigen Senf (für ca. 300 g Rüeblli) dazu und vermischen das Ganze.

Schmecken auch Ihnen diese Abwechslungen im Menüplan?