

Wer tapst da nachts ums Haus?

Richtig viel los ist in diesen Frühjahrestagen beim BioBouquet: Salat und Kefen genießen Zuwendung, es gilt die Hecke zu schneiden und auch die erste Ernte unterm Regendach steht bereits bevor. Dass auch während der Nacht etwas am Tun ist auf dem Betrieb, davon haben wir dank besonderer Spuren erfahren ...

Sie schnüffeln und schnuppern

Ja, was ist denn das, fragten wir uns als wir zum ersten Mal Stellen entdeckten, wo Grasnarben umgewühlt waren. Da muss also einer am Werk gewesen sein! Tatsächlich erzählen uns die Spuren, dass das BioBouquet nächtliche Gäste hat. Feine Nasen haben diese und wohl knurrende Mägen.

Lieblingsspeise: Regenwürmer

Wahrscheinlich sind sie deshalb, also des Hungers wegen, in der ersten, noch kargen Frühlingszeit bei uns vorbeigekommen. Auf der Suche nach Regenwürmern, Bodenpilzen und kleinen Wurzeln. Es sind – die Dachse! Eines Morgens, ganz früh, haben wir sogar zwei von ihnen die Wiese queren sehen. Ob sie auch diejenigen verspeisen, die wir Schädlinge nennen? Das wäre natürlich super. So oder so, wir freuen uns über diese schwarz-grau-weißen Besucher.

Mohammed hackt fleissig

Tagsüber sind wir es, die den Boden bearbeiten – mit der Hacke statt mit der langen, dünnen Nase wie die Dachse natürlich. Mohammed hat während der sonnig-warmen

Tage der letzten Woche die Erde unter dem Regendach aufgelockert. Dort wächst der Salat (den die Dachse zum Glück in Ruhe gelassen haben). Das Hacken ist für den Salat gleich in zweierlei Hinsicht gut: Zum einen behält er dadurch die Vorherrschaft im Beet, denn das Unkraut wird beseitigt. Zum anderen scheint das Hacken belebend zu wirken.

Ein Wachstumsimpuls für den Salat

Vielfach bekommt der Salat einen Wachstumschub nachdem man gehackt hat, das merkt man richtig. Mit dem Salat wächst auch die Vorfreude: Voraussichtlich in der nächsten Woche können wir mit der Ernte beginnen, der Eichblattsalat macht den Anfang. Aber mal schauen, wie das Wetter wird, gerade weiss man ja nie.

Das gibt knackige Kefen

Ebenfalls unter dem Regendach wachsen die Kefen. Diese haben wir jetzt «angehäufelt», damit sie besser in Richtung Gitter wachsen. Dort können sie sich bis im Sommer hochhangeln und werden gut gestützt. Werfen Sie doch Mohammed einen «Blick über die Hacke», auf unserer Website gibt es Bilder!

**Kommen Sie gesund und munter durchs Aprilwetter! Herzliche Grüsse,
für das BioBouquet-Team,
Gerhard Bühler**

Ein Hauch Sommer-Feeling frisch aus Ihrem BioBouquet:



Griechische Kartoffel-Zucchini-Quiche

Für 3-4 Portionen

Zutaten:

Für ein Kuchenblech von 26-28 cm Durchmesser

400g Blätterteig

4 mittelgrosse, festkochende Kartoffeln

250 g Zucchini

200 g Feta oder Ziegenfrischkäse

Guss:

2 Eier

1 Eigelb

2 dl Rahm

2 EL Pesto

1 Handvoll Basilikumblätter, gehackt

1 EL Thymianblättchen

1-2 getrocknete Chilischoten, zerbröseln

½ Zitrone, Abrieb

60 g Baumnüsse, gehackt

Kräutersalz, Pfeffer

So zubereitet:

Kartoffeln in der Schale im Dampf knapp weichkochen, ein wenig abkühlen lassen, schälen, in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden.

Feta zerbröckeln.

Zucchini beidseitig kappen und in feine Scheiben hobeln.

Eier, Eigelb, Rahm und Pesto für den Guss verquirlen. Kräuter, Chili, Zitronenschale und Nüsse unterrühren und würzen.

Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Blätterteig ausrollen und in Form legen, mit einer Gabel einige Male einstechen.

Kartoffel- und Zucchini-Scheiben abwechselnd auf den Teigboden legen, Feta und den Guss darüber verteilen.

Die Quiche auf der zweituntersten Schiene bei 200° Grad ca. 40 Minuten backen.

Tipp:

Die Quiche schmeckt warm, lauwarm oder auch kalt und dazu passt gut ein Salat.