

Immer wieder Neues ausprobieren

Der Schnee und der Regen der letzten Woche haben eine recht lange Trockenperiode beendet. Diese haben wir genutzt, um die Böden so vorzubereiten, dass die Aussaat später im «gemachten Bett» landet. Ob wir da noch ein Schrittchen vorwärts machen und eine sanftere Methode nutzen können?

Start in die neue Saison

Viele kleine Gräser und Unkraut sind seit der letzten Ernte auf unserem Acker gewachsen. Grundsätzlich hätten wir ja nichts gegen dieses Grün. Aber für das junge Gemüse, das wir bald säen und das sich gut entwickeln soll, stellt jedes andere Grün eine Konkurrenz dar. Eine saubere Fläche wünschen wir uns und haben deshalb nun den Acker vorbereitet.

Sanfter ans Werk ...

Den Acker vorbereiten? Sicher kennen Sie das Bild vom Traktor, der einen grossen Pflug übers Feld zieht. Dieser schafft einiges an Durcheinander im Boden, da er tief hineingeht und eine wendende Bewegung macht. Das stellt den Haushalt der Würmer und Kleinstlebewesen, die den Boden beleben, buchstäblich auf den Kopf. Aus diesem Grund fräsen wir die Böden. Das kann man sich vorstellen wie ein Schälen, ganz flach. Nur einige Zentimeter des Bodens werden geöffnet.

... und noch ein Schrittchen weiter

Dieses Fräsen hat sich gut bewährt. Doch ob das auch mit der Wiese funktioniert? Denn auch in diesem Jahr wird ein Stück Wiese zum Gemüseacker. Zum ersten Mal haben wir diesen Wiesenumbruch jetzt mit der Fräse statt

mit dem Pflug probiert. Das Fräsen ist nicht nur sanfter, es hat noch einen weiteren Vorteil: Das umgebrochene Gras bleibt an der Oberfläche und bekommt Luft. Es wird also abgebaut, statt tiefer im Boden mangels Sauerstoffs zu vermodern (wie es beim Pflügen leicht passieren kann).

Auch etwas zurückgeben

Bisher haben wir ein gutes Gefühl, was den neuen Weg mit dem Fräsen angeht – und nach all den Jahren der Erfahrung noch viel Freude am Testen. Nach dem Motto «etwas kommt hinzu, etwas geht weg» wird auch in diesem Jahr ein Teil des Gemüseackers wieder zur Wiese. Auf diesem Stück Land werden wir im Sommer Klee gras säen und den Boden einige Jahre ungestört sich selbst überlassen. Quasi gleich mehrere Sabbaticals.

Demeter-Rüebli von Heinz Koloska

Auch Heinz Koloska, seit vielen Jahren Demeter-Bauer in Nennigkofen, hat in seiner Landwirtskarriere sicherlich einiges getestet, für gut befunden oder verworfen. Schon seine Grosseltern waren Demeter-Landwirte – 1930 hatten sie damit begonnen. Ab sofort steuert Heinz für einige Wochen knack-frische Demeter-Rüebli für Ihr BioBouquet bei.

Ihnen wünschen wir eine gute Woche – voller Bewährtem und mit viel Lust auf Neues.

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler für das BioBouquet-Team**

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

Frühlingsgenuss aus dem BioBouquet:



Feine grüne Spargel Grundzubereitung in der Bratpfanne

Zutaten:

Beim Spargel sagt man: „Ein Pfund pro Mund.“ Als Hauptzutat können Sie für jede Person bis zu 500g Spargel rechnen. Als Beilage sind je nach dem ca. 300g ausreichend.

So zubereitet:

Spargel im unteren Drittel grob schälen und ggf. holzige Stellen entfernen.

Ca. 2 cm vom unteren Ende abschneiden.

Die so gerüsteten grünen Spargel in Stücke schneiden.

Etwas Butter in einer Bratpfanne zerlassen und die Spargelstücke bei starker Hitze ca. 5 Minuten lang braten.

Mit Salz und Zucker würzen.

So zubereitet können Sie den Spargel blitzschnell geniessen.

Dazu können Sie zum Beispiel einmal ein feines Stück Bio-Lachs servieren und auch Gnocchi oder ein Risotto passen gut zum Spargel.

Tipp für ein kräftiges Zmorge:

Haben Sie am Wochenende einmal Lust auf ein spätes und reichhaltiges Zmorge? Das ist schnell und einfach gemacht – und stärkt für den Tag:

Rüsten Sie die grünen Spargel und braten Sie sie gemeinsam mit den Frühkartoffeln vom Vortag an.

Geben Sie dann Eier und ein wenig Rahm dazu, verrühren Sie alles gut und lassen Sie die Eier stocken.

Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und reichlich frischem Schnittlauch.

En Guete!