

Eine schöne Überraschung

Oh, was ist das denn? Kleine, weisse Punkte im dichten Grün der Kefen! Da haben diese wirklich noch einmal zu blühen begonnen. Und das, wo wir uns eigentlich sicher waren, dass die Saison der Kefen bereits zu Ende sei ...

Eher Rehe als Kühe

Die Kefen gleichen – zumindest in einer Sache – eher den Rehen als den Kühen: Sie sind sehr mit der Saison verbunden und halten am Rhythmus der Natur fest. Rehe haben ihre Jungen immer in der Heuzeit – und nie im Herbst. Das ist anders als bei den Kühen, welche domestiziert sind und auch an Weihnachten ein Kalb bekommen können. Ja, auch bei Pflanzen gibt es diesen Unterschied.

Hitze setzt das Schlussignal

Mitte Mai war es in diesem Jahr für ein paar Tage heiss. Die kurze Hitzeperiode hat die Kefen direkt gestoppt: Sie haben aufgehört Blüten zu machen und damit ihrer Saison ein Ende gesetzt. Denn wo keine Blüten sind, kann es auch keine Früchte, also keine Kefen, geben. Beinahe hätten wir die Pflanzen auch schon abgeräumt, doch dann ...

Freude über diese «Renaissance»

... entdeckten wir diese weissen Pünktchen, die neuen Blüten. Etwa zehn Tage ist das jetzt her. Mittlerweile sind daraus Kefen geworden, welche wir nun ernten und einigen von Ihnen einpacken konnten. In dieser Form haben wir die «Renaissance» der Kefen tatsächlich zum

ersten Mal erlebt. Wie schön, wenn man solche Überraschungen erleben darf.

Die neuen Nachbarinnen für den Kohl ...

In der letzten Woche haben wir die Ökoblumen aufs Feld gepflanzt. Mit ein klein wenig Verspätung, denn zum einen hatten wir sie spät ausgesät und zum anderen ist der erste Satz nichts geworden, weshalb es noch einen zweiten Satz gebraucht hat. Die Ökoblumen gedeihen nun auf dem Feld – neben dem Kohl, was System hat.

... bieten Wohnungen für die Nützlinge

Die Ökoblumen (auch Blühstreifen genannt) sind nämlich mit den bunten Blüten, welche sie (hoffentlich) bekommen werden, nicht nur wunderschön anzusehen, sondern sie stellen auch «Wohnungen» für Nützlinge zur Verfügung. Diese wiederum fressen die Tierchen, die dem Rosen- und später dem Federkohl an den Kragen wollen. In den vergangenen Jahren konnte der Kohl dank der hungrigen Nützlinge ohne grössere Schäden gedeihen. Hoffentlich klappt diese rundum natürliche Art der Schädlingskontrolle auch in diesem Jahr.

**Allzeit einen «kühlen Kopf» wünschen wir Ihnen und grüssen Sie herzlich,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Sommerküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Grillierte Zucchini

Für 2 Portionen

Zutaten:

2 Zucchini

½ dl Olivenöl

½ Zitrone, abgeriebene Schale und

1 EL Saft

½ EL Zitronenthymian-Blättchen

einige Kapernäpfel, ab gespült,

abgetropft

etwas Salz und Pfeffer

So zubereitet:

Die Zucchini rüsten und längs in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Olivenöl, die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft verrühren.

Die Hälfte davon auf dem Gemüse verteilen und ca. 15 Min. marinieren.

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Die Zucchini über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 3 Min. grillieren.

Die grillierten Zucchini auf einen Teller oder ein grosses Brett legen.

Das restliche Olivenöl, den Thymian, die Kapernäpfel darauf verteilen.

Mit etwas Salz und wenig Pfeffer würzen.

Tipp:

Natürlich lassen sich die grillierten Zucchini auch in der Bratpfanne zubereiten. Auch praktisch ist: Braten Sie die Zucchini heute und geniessen Sie diese morgen – zugedeckt im Kühlschrank lassen sich die grillierten Zucchini gut aufbewahren und ziehen noch etwas durch.