

Zeit für die «Seepferdli» am Himmel

Wenn es nicht so sehr darauf ankommt, wie spät es gerade ist, weil keine Termine in der Agenda stehen und auch keine Aufgabenlisten darauf warten, abgearbeitet zu werden – und wenn dann noch die Sonne wohligh warm scheint und es da so einen schönen Balkon gibt ...

Ein Zoo baut sich auf und ab und auf ...

Ja, dann kommt richtige Musse-Stimmung auf, «Leerlauf» im besten Sinne ... Man sitzt so da und lässt den Blick frei schweifen, vielleicht streift er den Horizont, bleibt hängen ... und siehe da: eine Wildente! Da ist der Schnabel, man sieht es genau! Doch Moment, das fluffig-weise Tier am Himmel ist keineswegs von Dauer – wird es nicht gerade zu ... einem lachenden Hund? Und dann auch gleich ... zu einem Seepferdli!

... und legt ein grosses Tempo an den Tag

Nein, Sie müssen sich nicht wundern, wir werden nicht zu Tierpflegern, sondern bleiben beim Gärtnern – und zwar von Herzen gerne! Doch wir haben die Betriebsferien genutzt, um ein paar Tage wegzufahren. Besagter Balkon gehörte zu einem Haus in Lauenen. Und da sitzt man nun, geniesst die freie Zeit und beobachtet einfach einmal den Himmel. Wirklich beeindruckend, wie sich dort im Minuten- oder gar Sekundentakt Verdichtungen aufbauten und lösten, Neues entstand und wieder verschwand. Ein beständiges Kommen und Gehen vor dieser schönen Kulisse und, ja, in ihrer «Versunkenheit» ein paar rundum wohlthuende Momente. Dass man das nicht öfters macht, so nach oben schauen ...

Ein grosser Dank an Ebdalle

Dieses Gefühl, das man in solchen Augenblicken bekommt – wie ein «Feriengeschenk» – würde man natürlich gerne mit nach Hause nehmen. Oder zumindest ein wenig davon «bergen» und nicht so bald wieder vergessen. Haben Sie sich auch schon einmal gefragt, wie man das am besten macht? Bei uns hat dazu beigetragen, zu sehen, wie gut sich Ebdalle – und später auch Mohamed – um Gewächshäuser, Regendach und Felder gekümmert hat. Es ist eine grosse Freude zu sehen, wie alles, was dort wächst, gediehen ist. Ein grosser Dank geht an die beiden, die in den letzten Tagen so fleissig und umsichtig zu allem geschaut haben!

Mit frischem Schwung zurück

Jetzt ist das ganze Team mit frischem Schwung zurück und wir freuen uns sehr, Ihnen wieder knackig-frisches Gemüse, Salate und all die anderen feinen Bio-Produkte einzupacken. Nebenbei hat sich auch der Alltag wieder gemeldet. Diesmal in der Form von Wühlmäusen, die sich durch die Zucchini graben. Doch Mohamed hat sich als guter «Landjäger» bewiesen und viele Mäuse gefangen. Nun sind wir zuversichtlich, dass die Zucchini wieder ungestörter wachsen können.

**Wie schön, dass wir Sie wieder beliefern dürfen! Geniessen Sie Ihr BioBouquet und kommen Sie gut durch die Woche, herzliche Grüsse von Ihrem Bouquet-Team,
Gerhard Bühler**

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

Sommer-Frische direkt aus Ihrem BioBouquet:



Rondini

**Ein paar Tipps und Tricks für alle,
die zum ersten Mal Rondini in Ihrem BioBouquet finden**

Über Rondini:

Rondini sind eine Sorte der Pepo-Kürbisse und somit nahe verwandt mit den Zucchetti. Rondini können je nach Reifegrad noch weich und zart, oder aber schon etwas hart und kräftiger sein. Die zarten Rondini ähneln im Geschmack den Zucchetti, vollreife Rondini hingegen erinnern geschmacklich schon stark an einen Kürbis.

Anders als Zucchetti eignen sich Rondini nicht zum roh essen.

Rondini vorbereiten:

Zu rüsten gibt's bei den Rondini praktisch nichts. Stiel entfernen und die Rondini kurz mit Wasser abspülen genügt. Dann die Rondini auf ein Holzbrett mit einem feuchten Küchentuch legen und mit einem grossen Küchenmesser in der Mitte durchschneiden-schlagen. Die Kerne mit einem Löffel aus beiden Rondinihälften herausschaben. Statt in der Mitte durchtrennen, kann man den Rondini auch nur den „Deckel“ abschneiden-schlagen und diesen später auf die gefüllte Kugel setzen.

Rondini zubereiten und servieren:

Sie können Rondini wahlweise in einer Pfanne dämpfen (ca. 10 Minuten in etwas Wasser) oder im Backofen (ca. 20 Minuten bei 200°C in etwas Wasser) zubereiten. Rohe oder vorgegarte Rondini mit Hackfleischsauce, Kräuterquark oder Quark-Eier-Reibkäsemischung füllen und überbacken. Bei vollreifen Rondini ist die Schale nicht zum Verzehr geeignet – das merken Sie sofort, sie ist dann hart und kaum zu geniessen.