

Es krecht und fleucht und blüht so schön!

Wie viele Insekten, Spinnen und andere kleine Tiere sich wohl unsere Ökowieze zur Heimat gemacht haben? Auch wenn wir sie natürlich nicht zählen können oder wollen – es ist gut ersichtlich, dass sich eine Vielzahl tierischer Bewohner hier richtig wohlfühlt. Und dann sind da noch die prächtigen Blumen ...

Von kümmerlichen Anfängen ...

Aus einer Wiese eine blühende Ökowieze zu machen, hat seine Tücken: Zwar hatten wir früher auch schon Blumen gesät, aber so richtig in Fahrt gekommen ist das Ganze nie. Darum haben wir vor etwa zehn Jahren beschlossen, einen Neuanfang zu machen und haben die oberste Humusschicht von der Wiese abgetragen. Den Humus haben wir für die Terrassierung vom Regendach verwendet. Gleichzeitig haben wir die Blumen behandelt als wären sie eine Salatkultur und haben sie «angezogen» (von «Anzucht»), statt sie direkt zu säen.

... zum summenden Blütenmeer

Es ist erstaunlich: Obwohl der Boden durch das Abtragen der Humusschicht magerer wird, gedeiht unsere Wiese mittlerweile prächtiger denn je! Das liegt nicht etwa daran, dass die Blumen ein Problem gehabt hätten mit dem reichhaltigeren Boden. Aber der nun magerere Boden hält die dominanten Pflanzen zurück. Oder anders gesagt: Durch das Abtragen der Humusschicht werden die Böden magerer und das wiederum verhindert, dass die dominanten Pflanzen Überhand nehmen. Und das

Ergebnis? Ein summendes Blütenmeer, das jedes Jahr noch vielfältiger und schöner wird!

Auch das Telefon brummt immer wieder ...

«Du, mir sind da zwei Sätze roter Kopfsalat miteinander gekommen.» Oder: «Ich habe noch viele Pfälzer. Nimmst du welche?» So und so ähnlich tönt es immer wieder in unserem Büro. Da ruft beispielsweise Simon Schenk an aus Madiswil, oder Heinz Koloska aus Nennigkofen, oder andere Gärtner und Landwirte, mit denen wir zusammenarbeiten.

... und ermöglicht, Ernte zu geniessen

Und dann? Dann wird abgewogen, was sich gut ins Sortiment fügt, oder wo man ausweichen könnte und es wird sich gefreut, wenn etwas überrascht und richtig gut passt. Auf beiden Seiten! Denn schliesslich macht es dieser Austausch möglich, dass Lebensmittel – wie aktuell der rote Kopfsalat – auch wirklich geerntet, abgegeben und genossen werden können und durch die Zusammenarbeit auch das weggeht, was an einem Ort sonst zu viel gewesen wäre. «Food Waste Prävention direkt ab Feld» könnte man dem sagen.

**Wir wünschen Ihnen eine bunte, fröhliche und gesunde Woche! Herzlich,
für das BioBouquet-Team:
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Kohlrabi oder Fenchel.

Vorfreude auf den Sommer – frisch aus dem BioBouquet:



Tomaten-Salat Für 4 Personen

Zutaten

750 g Tomaten

1 Handvoll Basilikum

1 EL Honig

4 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico di Modena

Salz und Pfeffer

So zubereitet:

Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und mundgerecht würfeln.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

Für die Sauce Honig, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren.

Dann die Tomaten und das Basilikum unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps:

Vor dem Verzehr am besten mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann herausnehmen, noch einmal abschmecken und z.B. mit einem feinen Ciabatta genießen.

Wenn Sie gerne möchten, lässt sich dieser Salat auch sehr gut mit kleinen Mozzarella-Kugeln oder -Stückchen ergänzen. En Guete wünschen wir!