

Von der Blütepracht und zarten Keimen

So lange schon hält sich die Wärme und führt zu einem enormen Takt: Die Blüte der Schlehen ist bereits durch und auch der Kirschbaum vor dem Haus verliert sein rosarot-weisses Blütenkleid. Wahrlich ungebremst schreitet der Frühling in diesen Wochen durchs Land ...

«Volle Fahrt voraus»

Wenn es sonst für zwei oder drei Wochen einen Kälteeinbruch gibt im Frühjahr, konserviert diese Kälte den Fortschritt und die Blühphase von Bäumen und Sträuchern zieht sich etwas hin. Doch in diesem Jahr kann davon keine Rede sein: Mit hoher Geschwindigkeit geht es voran. Während wir die Pracht geniessen, widmen auch wir uns dem Wachstum – jedoch ist es bei uns auf dem Anzuchtisch und im Gewächshaus noch zart.

Mit Hoffnung verbunden

Gerade ist die Zeit der Aussaaten. In der letzten Woche haben wir zum Beispiel Batavia und Eichblatt gesät. Sie werden die ersten Salate sein, die ins Freiland kommen. Auch der Rosenkohl war bereits an der Reihe. Das ist immer etwas Besonderes, denn er begleitet uns fast das ganze Jahr hindurch: Gerade hat man den letzten 2019er abgeerntet, streckt der 2020er Jahrgang bereits seine ersten, zarten «Fühler» aus. Das Säen hat immer einen anderen Charakter als das Ernten. Die Hoffnung, die es dabei braucht, vermischt sich mit Vorfreude und Staunen – wie können aus so wenigen Samen so viele Kürbisse werden?

Freude über Frühkartoffeln

Bis jetzt haben wir buchstäblich von der letztjährigen Schweizer Kartoffelernte gezehrt. Nun sind die Lager leer geworden und es gibt die ersten Frühkartoffeln aus Spanien. In Ihrem Bio-Bouquet passen wir die Mengen 1:1 an: Wenn Sie bis anhin 1 Kilogramm mehlig-kochende und 1 Kilogramm festkochende Kartoffeln bestellt haben, erhalten Sie nun 2 Kilogramm Frühkartoffeln.

Essen Sie Fleisch?

Auch in diesem Jahr haben Zürchers aus Rüedisbach ihre Bio-Legehennen geschlachtet – statt sie (wie andernorts üblich) einfach zu entsorgen. Dafür sind Zürchers eine Kooperation mit dem Bio-Metzger Kopp aus Heimisbach eingegangen. Nun stehen feine Brüstchen, Hamburger und weitere Bio-Produkte zum Verkauf. In Ihrer grünen Kiste finden Sie einen Zettel für Ihre Bestellung, die Sie bis am 6. Mai aufgeben können. Ihr Fleisch holen Sie dann am 16. Mai direkt bei Zürchers ab. Neu wird es gefroren sein, denn auch hier verändert die aktuelle Situation den Verkaufsprozess ein wenig. Geniessen Sie den Ausflug ins Emmental und das feine Bio-Fleisch!

Eine genussreiche und frohe Frühlingswoche wünschen wir Ihnen!

**Herzliche Grüsse
von Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Grünspargel und Broccoli.

Schnell und fein – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Fenchel-Tomaten-Salat
Für 4 Personen (als Beilage)

Zutaten:

2 Tomaten, ca. 250 g
1 Fenchel, ca. 200 g

Sauce:

3 EL Essig
3-4 EL Rapsöl
1 TL Senf
¼ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
¼ Knoblauchzehe, gepresst
½ EL gehackte Pfefferminze

So zubereitet:

Die Tomaten in dünne Scheiben oder Spalten schneiden.
Den Fenchel rüsten und fein hobeln.
Dann die Tomaten auf einen grossen Teller legen und mit dem Fenchel bedecken.
Für die Sauce den Knoblauch pressen und die Pfefferminze hacken.
Dann alle Zutaten der Sauce gut vermengen und über das Gemüse träufeln.
Schon kann der sommerlich-gesunde Salat genossen werden.



Rüebli-Salat mit Nüssen
Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Rüebli (ca. 4 Stk.)
60 g Nüsse nach Wahl

Sauce:

½ Zitrone
2 EL Olivenöl
3 EL Aceto balsamico bianco
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen.
Öl, Essig, Zitronensaft und -schale mischen.
Rüebli an der Bircherraffel reiben und alles mischen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett leicht rösten.
Den Karottensalat anrichten und mit den Nüssen bestreuen.