

Wie wird er wohl gedeihen?

Der Frühling ist die Zeit des Pflanzens und in der letzten Woche war der Kohlrabi an der Reihe. Insgesamt 2'800 junge Pflänzchen zogen ins Gewächshaus ein – dank dem grossen Einsatz und dem immensen Geschick von Karol, Ervin und Beatrice ...

Mistkompost als «Futter»

Am Anfang jeder neuen Pflanzung steht die Vorbereitung des Bodens. Darum hatten wir uns in den letzten Wochen schon gekümmert. Im Gewächshaus haben wir vom Mistkompost von Peter Suters Kühen ausgebracht und diesen vorsichtig in die Erde eingearbeitet. Dann konnte es losgehen!

Schöne, gerade Reihen

Zunächst hat Karol dafür gesorgt, dass wir in geraden Reihen pflanzen und dass diese auch den richtigen Abstand haben. Dafür gibt es ein Metallgestell mit sechs Rädern, welches Karol über den Boden gestossen hat. Entlang der so entstandenen «Spuren» wurde dann gepflanzt. Vielleicht ist das ein wenig schwierig vorzustellen. Darum haben wir ein paar Fotos gemacht und zeigen Ihnen online gerne, wie das aussieht. Schauen Sie doch einmal wieder in unserem «Aktuell» vorbei.

Eins ums andere von Hand gepflanzt

Im Anschluss hat Karol noch den Abstand zwischen den einzelnen Pflanzen markiert. So wussten Beatrice und Ervin genau, wo sie die Pflanzen setzen müssen und die beiden kamen gut voran. Es ist wichtig, auf die Abstände zu achten, denn wenn Pflanzen zu eng stehen,

können sie schnell Schaden nehmen und weniger gut gedeihen. So versucht man immer, die optimalen Abstände zu finden und auch keinen Platz zu verschwenden. Jetzt sind wir bereits gespannt, wie der Kohlrabi sich machen wird!

Die Frühkartoffeln sind da

Jedes Jahr etwa um diese Zeit gibt es die Umstellung bei den Kartoffeln: Die Schweizer Lager haben sich geleert und gleichzeitig gibt es die ersten Frühkartoffeln aus Spanien. Ab sofort finden Sie in Ihrem BioBouquet von diesen Frühkartoffeln – unabhängig davon, ob Sie unter dem Jahr mehlig- oder festkochende Kartoffeln bestellen.

Bleienbacher Kartoffeln im Abverkauf

Als die Umstellung bei den Kartoffeln gerade abgeschlossen war, kam noch ein Anruf: Urs Ledermann, Knospe-Produzent aus Bleienbach – also, fast unser Nachbar –, hat gemeldet, dass er noch Kartoffeln hat. Diese sind festkochend und ungewaschen. Gerne können Sie sich im E-Shop welche bestellen, oder uns per Mail/Telefon Bescheid geben, dass Sie gerne dauerhaft von diesen Kartoffeln hätten (statt den Frühkartoffeln), solange es noch hat.

**Eine gelingende und freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler
und das BioBouquet-Team**

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

Ein kleiner Vorgeschmack auf den Sommer – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Coco-Bohnensalat mit Büffelmozzarella
Für 3 Portionen

Zutaten:

250 g grüne Cocobohnen
4 EL Rapsöl
½ TL Dijon-Senf
½ TL Honig
1½ EL Zitronensaft

Salz
Pfeffer
150 g Mozzarella di bufala
¼ Bund Basilikum

So zubereitet:

Grill (Backofen oder draussen) auf ca. 180 °C vorheizen.

Die Hälfte des Öls mit Senf, Honig und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen mit restlichem Öl mischen und bei direkter mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillieren. Dabei ab und zu wenden.

Bohnen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Vinaigrette anrichten.

Mozzarella und Basilikum darüber zupfen und servieren.

Bitte beachten Sie:

Grüne Bohnen bitte immer kochen und nie roh verzehren. Wenn man sie roh isst, kann man nämlich leicht Bauchschmerzen bekommen.