

Sommer in Thunstetten – betörend in der Nase!

In den letzten Tagen hatte Glück, wer Zeit fand für die Badi oder den Sprung in einen See: Was für eine Hitze hatten (und haben) die längsten Tage des Jahres da im Gepäck! Unsere Kefen haben prompt das Ende des Wachstums beschlossen. Und dann wäre da noch dieser süsslich-feine Duft ...

Ein Gruss der Heckenrosen ...

Am Sonntag sind wir unser Land hinab gelaufen, um in Augenschein zu nehmen, wie es dort wächst und gedeiht. Während der Blick prüfend gen Feld und Erde gerichtet war – meldete die Nase auf einmal: Süsslich! Fein! Moment, was war das denn? Richtig berührend war es, wie der Duft die Nase umspielte. Es war ein Gruss der Heckenrosen, den ein leichter Wind über wohl 60 Meter von der Hecke hinübertrug. Was für ein Moment!

... lässt kurz innehalten und geniessen

Das war etwas ganz Besonders, denn die Heckenrosenblüte kann man nicht einfach in einem Monat noch geniessen. Bereits jetzt rieseln die Blütenblätter zu Boden. Wie schön, dass wir diesen Augenblick erwischt haben!

Kefen haben ihre Zeit ...

Man könnte sagen, die Kefen haben ihren «eigenen Kopf»: Wie wir bereits einmal erzählt hatten, lassen sie sich nicht «domestizieren» und richten sich in ihrer Entwicklung einzig nach der natürlichen, inneren Uhr. Es käme für sie z. B. nicht in Frage, sich in mehreren Sätzen über den Frühling und Sommer hinweg säen zu lassen, wie etwa der Salat. Stattdessen starten die Kefen früh im Jahr und beenden ihre «Laufbahn» mit den warmen Sommertagen.

... und stehen einfach nicht auf Hitze

Genauso ist es jetzt geschehen: Mit der Hitze haben die Kefen ihr Wachstum eingestellt. Zack! Was bleibt ist die Freude über die Ernte: Durch die Hitze ist diese etwas geringer ausgefallen als gedacht. Wir haben die Kefen so auf Ihre Säckli verteilt, dass es für alle reicht. Geniessen Sie die knackige Frische!

Nächste Runde: säen und pflanzen

Zwei Beete à 60 Meter Randen und genauso viel Salat haben wir in der letzten Woche gepflanzt. Dazu haben wir den zweiten Satz Bohnen gesät und die Patissons gepflanzt. Anschliessend ist das grosse Angiessen gekommen: Mit einem Giessgerät und einem langen, dünnen Schlauch haben wir für gute «Startbedingungen» für die «Neuen» gesorgt – und der moderate Regen im Anschluss hat uns dabei unterstützt.

Sommergenuss in rot

In dieser Woche dürfen Sie sich über Erdbeeren und roten Kopfsalat von Simon Schenk aus Madiswil freuen. Geniessen Sie diese Sommerboten – und melden Sie es uns ungeniert, wenn diese «heiklen» Kandidierenden einmal nicht in «Topform» bei Ihnen ankommen sollten. Wie immer gilt, dass wir Ihnen einen Ausfall einfach vergüten.

**Stets einen «kühlen Kopf» und viel Sommergenuss wünschen wir Ihnen! Herzliche Grüsse
von Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team**

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

Sommerlich-frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Rucola-Salat mit Cocktail-Tomaten

Für 2 Portionen

Zutaten:

| | |
|--|-----------------------|
| 100 g Cocktail-Tomaten | 2 EL Olivenöl |
| 100 g Rucola | 1 EL Balsamico bianco |
| 50 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten | Salz |
| 4 EL gehobelter Parmesan | Pfeffer |
| 2 Scheiben Vollkorntoast | Zucker |

So zubereitet:

Die eingelegten Tomaten auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und quer in feine Streifen schneiden.

Die Toastscheiben in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.

1 EL Tomaten-Öl (aus dem Glas) in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, die Brotstücke darin unter Rühren in 3-4 Min. hellbraun braten. Dann herausnehmen.

Die Tomaten waschen, längs halbieren und die Stielansätze entfernen.

Den Rucola vorsichtig waschen und trocken schleudern oder mit Küchenpapier trocken tupfen.

Das Olivenöl mit Essig, Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker in einer grossen Schüssel verrühren.

Die eingelegten Tomaten, die Cocktail-Tomaten und den Rucola zur Sauce in die Schüssel geben.

Gut umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat auf zwei Tellern verteilen, mit Parmesan und den Croûtons bestreut servieren. En Guete!