

Klein, grün und auf Wachstumskurs

Bei strahlendem Sonnenschein haben Maira und Sophie in der letzten Woche den Peterli gepflanzt. Dieser ist zwar noch recht jung, aber er weiss doch schon recht genau, was er will. Oder besser: Wo er (nicht) hin will ...

Eine Frage der Standortwahl ...

Pflänzchen für Pflänzchen haben Maira und Sophie in die Erde gesetzt. Auf unserer Website gibt es ein paar Bilder davon. Jetzt wächst unser Peterli dort, wo zuvor der zweite Satz Radiesli stand. Mit dieser Standortwahl ist der Peterli der Erfahrung nach einverstanden. Das ist wichtig, denn er hat da so seine Vorstellungen: Der Peterli ist einer, der sich selbst nicht so gut «schmecken» kann. Wenn er eine Saison auf einer Fläche stand, braucht er dann von dieser erstmal wieder Abstand.

... und des richtigen Timings

Ganze vier Jahre sollte man einem Beet geben, bis man dort wieder Peterli pflanzt. Darum wird in unserer langjährigen Planung ganz genau notiert, was wir wo anbauen. Wir haben vorher nachgeschaut: Zuletzt stand der Peterli im 2017 dort, wo er nun wächst. Das sollte demnach genug Abstand sein – mal schauen, wie das frische, junge Grün gedeiht!

Das erste weisse Pünktchen entdeckt

Während der Peterli noch in den Kinderschuhen steckt, nähern sich die Kefen bereits der Zielgeraden. Die Kefen sind einfach von der schnellen Sorte, so als Kultur gesehen. Am Freitag war es so weit, wir haben das erste weisse Pünktchen im Grün der Kefen entdeckt!

Das ist jedes Jahr ein besonderer Moment. Die weissen Pünktchen sind die Blüten, die in dem vielen Grün richtig herausstechen. Von der Blüte bis zur Schote ist es dann nicht mehr weit. Die Vorfreude kann beginnen.

Kennen Sie die Mispeln?

Nein, nicht die Misteln, welche vielerorts in der Adventszeit aufgehängt werden – sondern die Mispeln. Ein Buchstabe macht den Unterschied zwischen Weihnachten und Frühlingszeit. Die Mispeln sind Früchte, welche aus Spanien stammen. Sie werden ab Ende Oktober geerntet und haben dann eine richtig lange Lagerzeit. Jetzt freuen wir uns, dass wir die Mispeln erstmals im Angebot haben – einige von Ihnen haben sich bereits welche bestellt.

Braune Flecken = gutes Zeichen

Während der langen Lagerzeit wird das Fruchtfleisch teigig. Erst dann sind die Früchte wohlschmeckend. Oft sieht man jetzt auf den Früchten braune Flecken. Diese sind kein Anlass zur Sorge, sondern ein Zeichen für optimale Reife und weiches Fruchtfleisch. Die Mispel schmeckt oft leicht säuerlich und lässt sich roh wie gekocht verzeihen. Sie sei auch ein Geheimtipp für feine Confis ... sollten Sie Ihr Lieblingsrezept mit uns teilen wollen, melden Sie sich jederzeit gerne bei uns.

**Immer wieder viel Freude beim Experimentieren wünschen wir Ihnen
– sei es mit Neuem oder mit Gewohntem!**

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team**

Frühlingsstimmung auf den Tellern – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Grüenspargeln mit Mandelblättchen

Für 1-2 Personen (siehe Tipp)

Zutaten:

500 g grüne Spargeln

50 g Mandelblättchen

50 ml Olivenöl

Salz

So zubereitet:

Die Spargelstangen in Stücke mit einer Länge von etwa drei Zentimetern schneiden. Die Spargelspitzen beiseitelegen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zunächst nur die Stücke ohne die Spargelspitzen in die Bratpfanne geben und kurz anbraten. Dann direkt mit einem Deckel verschliessen, damit der Spargel im eigenen Saft gart. Auf kleiner Flamme in sechs bis sieben Minuten bissfest garen.

Die Spargelspitzen erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben.

Während der Spargel gart, in einer zweiten Bratpfanne die Mandelblättchen zart anrösten, bis sie eine schöne, hellbraune Färbung haben.

Den bissfest gegarten Spargel auf Tellern anrichten, ein wenig salzen und mit den Mandelblättchen garnieren.

Tipp:

Wie viel Spargeln braucht es denn pro Person? Man hört, dass sehr gute Esser bald ein Kilogramm verzehren können. Das ist aber wirklich einiges! Im Schnitt rechnet man mit 500 Gramm pro Person, wenn die Spargeln das Hauptgericht ausmachen. Als Beilage sind meist auch 250 Gramm pro Person ausreichend.

Viel Freude beim Kochen und en Guete!