

Freude über grüne «Spitzli»

Oh, so schön, da schaut schon junges, frisches Grün heraus! Ja, unsere Kefen sind gekeimt und haben kleine Spitzli gemacht, welche nun überall herausblinzeln. Darüber freuen wir uns sehr! Doch wir sind nicht die Einzigen ...

Die Premiere ist geglückt

In der vorletzten Woche hatten wir das Gartenjahr 2023 eröffnet. Den Auftakt machten die Kefen, welche zum Quellen erst im warmen Pausenraum standen und dann zum Keimen ins ungeheizte Gewächshaus zügelten. Gedeihen sie gut? Ja, sehr, wir haben grosse Freude daran, wie sich die 2023er-Kefen bisher entwickeln. Allerdings ist die eine oder andere Vorsichtsmassnahme gefragt ...

Auch kleine Nager wären begeistert

Mit Speck fängt man Mäuse, heisst es, doch wir können gut und gerne sagen: Auch keimende Kefen wären ideal. Allerdings wollen wir keine Mäuse fangen – im Gegenteil, wir würden diese gerne abhalten und verhindern, dass sie sich an unseren Kefen gütlich tun. Darum haben wir die Kefen während des Keimens mit einem engmaschigen, bissfesten Kunststoffnetz abgedeckt – als wäre es ein Stretch-Leintuch. Bisher hält es die Mäuse sehr gut ab, hoffen wir, dass das so bleibt.

Der Gartenkompost erzählt vom 2021

Immer im Frühling bringen wir den Gartenkompost auf unseren Wiesen aus. Ein Jahr lang hat der Gartenkompost dann geruht – wie

heisst es so schön: Gut' Ding will Weile haben. Nun war es wieder so weit und Gregor und Sämi haben sich ans Ausbringen gemacht. Was den beiden auffiel? Der Gartenkompost war dieses Mal sehr erdig. Das geht aufs Jahr 2021 zurück. In diesem Regenjahr konnten wir unzählige Jungpflanzen nicht pflanzen, weil es viel zu nass war. Darum wanderten diese auf den Kompost und hatten auch von der Anzuchterde im Gepäck. Das merken wir jetzt. Es ist eindrücklich zu sehen, wie lange so ein Regenjahr spürbar ist.

Regio-Abo: volle Flexibilität im E-Shop

Vielleicht gehören Sie zu denjenigen, die auf unser Regio-Abo setzen, weil Sie im Grundsatz auf Importware verzichten möchten? Von Herzen gerne packen wir Ihnen jeweils Schweizer Produkte ein. Je nach Menüplanung und persönlichen Vorlieben können Sie natürlich auch hier Ausnahmen machen: Zwar sind grundsätzliche Ausschlüsse beim Regio-Abo nicht möglich, aber der E-Shop steht Ihnen jede Woche offen. Hier können Sie Ihre aktuelle Bestellung einsehen und nach Herzenslust anpassen. Wir freuen uns bereits darauf, Ihr nächstes BioBouquet für Sie zu packen.

Eine Extra-Portion Genuss und vorfrühlingshafte Zuversicht senden wir Ihnen in Ihre Woche!

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

Einfach, frisch und fein – aus Ihrem BioBouquet:



Quinoa-Lauch-Gratin
Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Lauch
200 g Quinoa
8 dl Gemüsebouillon, heiss
5 EL Pesto
120 g rezenten Emmentaler

So zubereitet:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Den Lauch längs halbieren und in feine Streifen schneiden.
Dann mit dem Quinoa in der vorbereiteten Form mischen.
Bouillon und Pesto verrühren und über das Quinoa giessen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens.
Herausnehmen, mischen. Käse über den Gratin reiben.
Fertig backen: ca. 15 Min.

Wir wünschen en Guete!