

Hurra, jetzt geht es wieder los!

Auch wenn es im Winter sicher nicht langweilig wird beim BioBouquet: Es ist immer wieder eine grosse Freude, wenn der Frühling schliesslich hervorlinst und die ersten «Frühjahrsarbeiten» anstehen. In der letzten Woche war es soweit ...

Die Kefen sind die Ersten

Wir haben die Kefen ausgesät. Das ist eine schöne Arbeit – man ist voller Hoffnung und stellt sich vor, wie es wohl werden wird. Wird das Wetter über die nächsten Monate mitspielen? Auch sonst alles gut klappen? Es ist immer wieder besonders, die dünnen, trockenen Samen auf die Reise zu schicken mit Wasser, Erde und Licht. Wunderbar, dass es draussen wieder gärtnerisch losgeht!

Aber der Boden ist doch noch gefroren?

Ja, das stimmt, noch ist es kalt und vielleicht liegt auch bei Ihnen etwas Schnee. Aber das macht den Kefen nichts. Denn wir säen sie nicht direkt in den Boden, sondern in die sogenannten Multiplatten. Das sind Plastikplatten mit kleinen «Töpfli» drin, welche wir mit Erde gestopft haben. Darin werden die Kefen vorgezogen – gut geschützt im Gewächshaus. Erst wenn es wärmer wird und sie schon etwas grösser sind, zügeln sie dann raus unters Regendach.

Fest verankert im Jahresverlauf

Die Kefen sind nicht zufällig die Ersten. Im Gegenteil: Es ist wichtig, dass sie so früh ausgesät werden. Denn wenn die Tage später im Jahr länger werden und es mehr Licht gibt,

wird bei den Kefen der Blühimpuls ausgelöst. Das geschieht für alle Kefen zur gleichen Zeit. Dabei ist es egal, ob die Pflanze gross und kräftig, oder noch jung und zart ist. Und kleine Pflanzen haben dann wenig Blüten und entsprechend wenig Ertrag.

Der nötige «Vorsprung»

Damit alle Kefen gross und stark sind, wenn die Blüte einsetzt, werden sie so früh im Jahr gesät. Hoffentlich gedeihen sie in dieser Saison wieder richtig gut! Übrigens: Bei anderen Arten ist das nicht so. Radiesli zum Beispiel blühen dann, wenn sie selbst parat sind. Deshalb kann man sie auch im Jahr gestaffelt aussäen und man ist viel weniger an die Jahreszeiten gebunden als bei den Kefen.

Wieder ein paar «Neuzugänge»

Beim Säen und Pflanzen ist es immer wieder ein Vergnügen und ein Wagnis zu gleich, neue Kulturen mit hinzunehmen oder nach längerem wieder einmal anzubauen. In diesem Jahr kommen Rinden und Bodenkohlrabi mit dazu – mal sehen, wie sich die «Neuen» machen werden. In jedem Fall gilt: Freuen Sie sich schon jetzt auf einen knackig-frischen BioBouquet-Sommer!

**Wir wünschen auch Ihnen viel Freude in Ihrem Tun! Herzlich,
für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir Karotten, Fenchel und Lauch.

Eine frische Rezeptidee aus Ihrem BioBouquet:



Krautstiel-Nudeln

Für 2 Personen

Zutaten:

200 g Teigwaren, z.B. Nudeln

1 dl Gemüsebouillon

1,5 dl Saucenhalbrahm

Für die Krautstiel-Sauce:

250 g Krautstiele, gerüstet

wenig abgeriebene Zitronenschale
und einige Tropfen Saft

½ Zwiebel, fein gehackt

Käse zum Bestreuen

Butter zum Dämpfen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

So zubereitet:

Den Krautstiel rüsten und Blätter und Stiele in feine Streifen schneiden.

Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Für die Sauce:

Zwiebel in der Butter andämpfen.

Krautstiele mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen und weichkochen.

Saucenhalbrahm beifügen, sämig einkochen.

Zitronenschale und -saft beifügen, würzen.

Nudeln abgiessen, mit der Sauce in Schalen verteilen und mit Käse bestreuen.

En Guete!