

Standort-Marketing auf Gärtner-Art

Es gibt ganz kleine Bewohner auf unserem Betrieb, die wir gerne in der Nähe des Rosenkohls wüssten. Weil sie ihm die Schädlinge vom Leib halten und auf diese Weise dafür sorgen, dass er gut gedeihen kann. Die Rede ist von den Nützlingen. Doch wie macht man ihnen diese «Wohnlage» schmackhaft?

Ein ansprechendes «Quartier» gestalten

Ein guter Duft und reichlich Nahrung – das ist es, was die Nützlinge lieben. Aus diesem Grund haben wir auch in diesem Jahr den sogenannten «Blühstreifen» geplant. In dieser Woche werden wir mit dem Pflanzen beginnen: Kornblumen, Buchweizen, Saatwicken und Mohn wachsen nun in einem langen, schmalen Streifen entlang des Feldes mit dem Rosenkohl. Der Blütenduft und das grosse Angebot an Nektar ziehen die Nützlinge magisch an.

Gut für Rosen- und Federkohl

Unser Ziel ist es natürlich, dass sie von dort aus in den Rosenkohl (und später dann in den Federkohl) einwandern und sich am Schädlingsangebot bedienen. Im letzten Jahr hat das recht gut geklappt. Natürlich braucht's, um die Nützlinge vom «Standort BioBouquet» und dem Quartier «Rosenkohl» zu überzeugen, noch etwas mehr: Auch unsere Hecke, die Ökowiege und die Asthaufen gehören zu diesem System dazu. Wir sind dankbar für die kleinen Helfer – und freuen uns auch selbst an den schönen Sommerblumen.

Freude über die reiche Kefen-Ernte

Dank des eher kühlen Monats Mais hatten die Kefen richtig Zeit, um sich zu entwickeln. Prätig sind sie geworden in diesem Frühjahr! Freuen Sie sich auf die nächste Woche, in der es reichlich Kefen geben wird.

Bei der Umstellung auf «papierlos» ...

Zum Monatswechsel haben wir, wie angekündigt, von der Rechnung in Papierform auf eine elektronische Version umgestellt. Standardmässig erhalten Sie Ihre Rechnung nun per E-Mail – wenn Sie dies nicht wünschen, geben Sie uns bitte Bescheid.

... arbeiten wir am reibungslosen Versand

Unser Team hat grosse Freude, dass diese Umstellung gut gelungen ist. Jedoch, wie es immer so ist, hat nicht alles bis zum Ende zu 100% funktioniert: Das System hat z.B. die grosse Menge an Mails, die auf einmal verschickt wurden, als Spam-Risiko eingestuft und darum abgewiesen. Jetzt arbeitet unser PC-Gärtner Rafael daran, dass auch die letzten Baustellen geschlossen werden. Wir danken für Ihre Geduld und die Rückmeldungen, die Sie uns gegeben haben.

Eine genussreiche Sommerwoche wünschen wir Ihnen – vielleicht wird grilliert?

Herzliche Grüsse

Gerhard Bühler für das BioBouquet-Team

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

Sommerliches frisch aus Ihrem BioBouquet:



Tomaten mit Kräutermarinade Beilage vom Grill

Zutaten:

6 Tomaten	5 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum	2 TL Honig
2 Zweige Rosmarin	Salz
2 Knoblauchzehen	Pfeffer

So zubereitet:

Waschen Sie die Tomaten, halbieren Sie diese und entfernen Sie die Stielansätze. Legen Sie die Tomaten dann mit der Schnittfläche nach oben in Aluminiumschalen.

Waschen Sie die Kräuter und schütteln Sie sie trocken.

Dann das Basilikum grob hacken, die Rosmarinnadeln von den Zweiglein lösen.

Geben Sie die Kräuter zusammen mit Olivenöl und Honig in einen Becher und pressen Sie die geschälten Knoblauchzehen hinein.

Vermengen Sie die Zutaten gründlich.

Salzen und pfeffern Sie die Tomaten und beträufeln Sie diese dann mit der Kräutermarinade.

Auf dem Grill werden die Tomaten bei mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten gegart.

Tipp:

Auch Zucchini (in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten, pro Seite etwa 6-8 Minuten grillieren) oder Peperoni (geviertelt, mit der Hautseite auf den Grill, ca. 5 Minuten) machen sich wunderbar, wenn Sie in diesen sommerlichen Tagen grillieren möchten. Streichen Sie sie einfach mit etwas Öl ein und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.

Wir wünschen en Guete!