

Über ein ganzes Kuhleben gewachsen

In der vergangenen Woche haben wir uns dem Horn-Mist-Präparat gewidmet. Es entfaltet eine ganz besondere Wirkung – und nur schon die Hörner sind speziell. Als wir diese in Augenschein nahmen, löste das einen Moment des Staunens aus ...

Geformt, gedreht, gestaltet ...

Kein Horn ist mit einem anderen identisch und doch sind alle aus dem gleichen Guss. Wunderschön sind sie – so geformt und gedreht. Wer hat sie wohl gestaltet? Und eine Geschichte erzählen sie; jedes die Geschichte seiner Trägerin. Wie viele Kälbchen hat die Kuh gehabt? Wache Augen erkennen das am Ansatz. Dort sieht man Ringe und ein jeder Ring steht für ein Kälbchen. Wenn nämlich Nachwuchs versorgt werden will, wird die Hornproduktion zurückgefahren. Eine Verdickung im Horn entsteht. Das ähnlich wie bei den Jahrringen der Bäume, wo man die Sommer und Winter zählen kann.

... und eine ganz besondere «Verpackung»

In ihrer Form, Schönheit und Einzigartigkeit sind die Hörner ein ganz spezielles Gefäss und mit einer besonderen Wirkung ausgestattet. Ebdalle hat die Hörner mit Demeter-Kuhmist gefüllt und mit einem kleinen Netz verschlossen. So verhindern wir, dass die Würmer den Mist herausholen. Schliesslich haben wir auf unserem Land eine flache Grube ausgehoben – auf unserer Website finden Neugierige ein paar Bilder dazu – und ...

Über den Winter entfalten sich die Kräfte

... haben die mit Mist gefüllten Hörner hineingelegt. In der belebten Humusschicht des Bodens verbringen sie nun die Wintermonate und wir erwarten mit Freude den Frühlingstag, an dem wir sie wieder ausgraben.

Rundum natürliche Power für die Böden

Mit Wasser angerührt und auf den Feldern ausgebracht, wird das Horn-Mist-Präparat dann später wirken wie ein homöopathisches Arzneimittel. Und uns auf diese Weise helfen, den Böden gut Sorge zu tragen. Eine wichtige Aufgabe und ein fester Bestandteil der Demeter-Landwirtschaft!

Frisch vom eigenen Feld

Richtig reichhaltig gibt es in diesem Herbst Chicorino und Zuckerhut. Der Zuckerhut ist schön gross gewachsen und es gibt da einen Trick: Packen Sie ihn richtig eng und fest in einen Sack ein und lagern Sie ihn im Kühlschrank. Wenn Sie ihn hervorholen, können Sie eine Scheibe abschneiden – als wäre er ein Brot – und die Blätter zum Salat geben. Dazu begrüssen wir den ersten Thunstetter Portulak. Geniessen Sie den Herbst auf Ihren Tellern!

Immer wieder Momente des Innehaltens und Staunens wünschen wir Ihnen für Ihre Woche!
Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet-Team

Herbstgericht-Ideen frisch aus Ihrem BioBouquet:



Kartoffel-Wirz-Suppe

Für 2 Portionen

Zutaten:

300 g festkochende Kartoffeln
1 mittelgrosser Wirz, ca. 400 g
1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl

1 l Gemüsebrühe
1 dl Rahm
Kräutersalz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben

So zubereitet:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln.

Die äusseren Blätter des Wirz' entfernen, den Strunk teilweise entfernen. Den Wirz vierteln und dann hacken.

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und im Öl andünsten.

Die Kartoffeln und die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.

Den Wirz dazugeben und weitere 5-10 Minuten kochen.

Den Rahm dazugeben und würzen.



Zum Knabbern: Federkohl-Chips

Für 4 Portionen

Zutaten:

250 g Federkohl
6 EL Olivenöl
1 TL Fleur de sel

So zubereitet:

Backofen auf 140 °C vorheizen.

Federkohl gut waschen und sehr gut trocken tupfen. Strunk von den Blättern wegschneiden. Blätter in mundgerechte Stücke scheiden.

Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen und mit Öl beträufeln. Öl und Kohlblätter mit den Händen gut mischen, so dass die Blätter komplett eingeölt sind.

In der Mitte des Backofens 15–20 Minuten trocknen lassen. Dabei die Ofentür gelegentlich öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, mit Salz würzen und zwischendurch geniessen, oder als Beilage zu Risotto oder Polenta servieren.