

Junges Leben im Gewächshaus

In der letzten Woche war es soweit: Die erste Aussaat der Saison 2021 stand an! Ganz traditionell starteten wir mit den Kefen. Sie sind jeweils gleich zu Beginn des Jahres an der Reihe und das hat einen bestimmten Grund. Denn die Kefen gehören sozusagen zu den Steinböcken unter den Gemüsesorten ...

Eine «wilde Kulturpflanze» ...

Es gibt Gemüsesorten, welche ziemlich «domestiziert» sind: Man kann sie über die Saison hinweg in mehreren Sätzen anbauen und auch über längere Zeit hinweg lagern. Dazu zählen z.B. die Rüebli, von denen es frühere und spätere Sorten gibt, welche man über viele Wochen verteilt aussät. Ein klein wenig kann man sich das vorstellen wie bei den Kühen, die sogar soweit domestiziert sind, dass sie ganzjährig kalben können. Doch dann gibt es auch Gemüsesorten, die wilder und ursprünglicher sind – die Steinböcke eben!

... die früh im Jahr startet ...

Steinböcke sind in Sachen «Timing» sehr naturverbunden und lassen sich nicht «hineinreden». Die Steingeiss bekommt ihr Junges immer im Mai oder Juni. Die Kefen sind ähnlich stark an den Jahreslauf gebunden: Sie sind in ihrer Entwicklung von der Tageslänge abhängig. Darum werden sie so früh wie möglich im Jahr ausgesät. Die Kefen nutzen die jetzt noch kürzeren Tage, um kräftig zu wachsen. Erreichen die Tage dann eine gewisse Länge, erhalten die Kefen ganz automatisch den Blühimpuls.

... und von der Tageslänge abhängig ist

Jetzt richten die Kefen den Fokus weg vom Wachstum hin zur Blüte und zur Hülsenbildung. Es ist gut, wenn die Pflanzen dann bereits gross und kräftig sind! In diesen Ablauf kann man bei dieser so genannten «Langtagpflanze» nicht eingreifen. Der Ausdruck «Langtagpflanze» gehört allerdings in die Kategorie Garten-Fachchinesisch – wie viel schöner ist der französische Beiname «Mange-tous»! Richtig, man nennt die Kefen auch «Iss alles», da man die ganze Hülse genießt. Freuen Sie sich bereits auf den Sommer, wenn unsere Kefen geerntet werden!

Herzlich willkommen im Team, Karol!

Dass die Kefen – und alle anderen Gemüse und Salate – gut gedeihen, darum kümmert sich ab sofort auch Karol. Karol, der mit vollem Namen Károly-Szilárd Erdély heisst, kommt aus Rumänien, aus der Region des Siebengebirges, wo er auch Familie hat, und verstärkt neu unser Gärtnerei-Team. Karol, wir freuen uns sehr, dich bei uns zu begrüßen und wünschen dir einen guten Start beim BioBouquet!

**Eine gute Woche wünschen wir Ihnen und hoffen auf gutes «Timing» für all' Ihre Vorhaben!
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler
und dem BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Zucchetti und Fenchel.

Feine, frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Grundrezept für Rotkabis

Für 4 Portionen

Zutaten:

750 g Rotkabis	2 dl Wasser
2 EL Rapsöl	Salz
1 Zwiebel, gewürfelt	1 Lorbeerblatt
2 kleinere Äpfel, fein geschnitten	2 Nelken
1 gestrichener EL Zucker	2 gestrichene TL Mehl, zum Binden
1½ EL Essig	3 EL Rotwein

So zubereitet:

Rotkabis putzen, waschen, Kopf vierteln und den Strunk entfernen.

Dann den Rotkabis hobeln oder fein schneiden.

In heissem Öl die gewürfelte Zwiebel, den Zucker und die fein geschnittenen Äpfel andünsten, den Rotkabis zugeben und sofort Essig darüber giessen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten.

Dann 1 dl Wasser dazu giessen, Salz und Gewürze dazugeben.

Zugedeckt ca. 30-45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heisses Wasser nachgiessen.

Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden und mit Rotwein abschmecken.



Broccoli-Orecchiette

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Broccoli, gerüstet, in kleine Röschen geteilt	1-2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
300 g Orecchiette (oder Ihre Lieblings-Pasta)	ca. ½ Bund Petersilie, gehackt
5 Tranchen Bio-Bratspeck, in Streifen geschnitten	Salz, Pfeffer
	ca. 50 g Käse, gerieben

So zubereitet:

Die Orecchiette nach Packungsangaben in Salzwasser al dente kochen.

Den Broccoli waschen, rüsten und in kleine Röschen teilen. Dann in den letzten 5-7 Minuten mit der Pasta mitkochen.

Den Speck in einer Bratpfanne knusprig braten. Die Hitze etwas reduzieren und den Knoblauch und die Petersilie dazugeben.

Die Orecchiette und den Broccoli abgiessen und zum Speck in die Bratpfanne geben.

Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Käse bestreut servieren.