

Wie schön es ist, eine Faszination zu teilen

Zur biodynamischen Landwirtschaft gehören die Präparate fest dazu. Doch wie geht das eigentlich mit diesen Präparaten? Was passiert denn da? Sabrina und Sämi waren neugierig und so schufen wir in der letzten Woche eine Gelegenheit für ein Mittun bei dieser Arbeit. Ein angeregter Austausch entstand ...

Horn-Mist-Präparat für die Böden

Bereits zum zweiten Mal in diesem Jahr war Franz bei uns, um das Horn-Mist-Präparat zu rühren und es auszubringen. Besonders bei den Wiesen ist es eine Kunst, dabei den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. Denn das Präparat ist für die Böden gedacht – und wenn das Gras bereits zu gross gewachsen ist, ist es schwieriger diese zu erreichen.

Einblick ermöglichen, Wissen weitergeben

Für einmal war unser «Präparate-Meister» Franz nicht allein am Werk. Sabrina und Sämi wollten gerne mehr über die Präparate erfahren und Franz gab ihnen einen Einblick. Die beiden hatten grosse Freude daran, die Arbeit mit den Präparaten mitzuerleben und fragend zu erspüren. Rein zufällig gesellte sich auch Heinz Koloska mit dazu.

Vom Klang des Rührbesens angezogen

Heinz Koloska bewirtschaftet mit seiner Familie einen Hof im Kanton Solothurn und ist fest in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft verwurzelt. Als Familie blicken sie auf eine

beeindruckende, bald 100-jährige Demeter-Tradition zurück und beliefern uns zurzeit mit ihren Rüebli. Nun kam Heinz vorbei, um wieder Rüebli zu bringen – und hörte den Besen, mit dem Franz, Sabrina und Sämi das Präparat am Rühren waren. Da musste Heinz einfach «mou go luege». Experten und Expertinnen unter sich – ein fruchtbarer Austausch entstand. Es ist schön, solche Begegnungen zu haben und es macht Freude, diese Freude zu spüren.

Eine grosse Pflanzaktion

Neben der Arbeit mit den Präparaten stand bei uns auch eine grosse Pflanzaktion an: Insgesamt 3'500 Salat-Pflänzchen haben wir unter dem Regendach gesetzt. Da braucht es flinke Hände und doch etwas Ausdauer – zum Glück sind wir ein eingespieltes Team. Jetzt gedeihen unter dem Regendach grüner Batavia und roter Eichblattsalat. Die Pflänzchen wurden uns dieses Mal geliefert, alle weiteren im Jahr werden wir selbst ziehen. Mal schauen, wie die «Jungspunde» gedeihen. Nun wünschen wir Ihnen ...

... eine gute Karwoche und ein sonniges Osterfest! Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team

Ein kleiner Vorgeschmack auf den Sommer – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Cocobohnen-Salat mit Büffelmozzarella
Für 3 Portionen

Zutaten:

250 g grüne Cocobohnen
4 EL Rapsöl
½ TL Dijon-Senf
½ TL Honig
1½ EL Zitronensaft

Salz
Pfeffer
150 g Mozzarella di bufala
¼ Bund Basilikum

So zubereitet:

Grill (Backofen oder draussen) auf ca. 180 °C vorheizen.

Die Hälfte des Öls mit Senf, Honig und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen mit dem restlichen Öl mischen und bei direkter mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillieren. Dabei ab und zu wenden.

Bohnen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Vinaigrette anrichten.

Mozzarella und Basilikum darüber zupfen und servieren.

Bitte beachten Sie:

Grüne Bohnen bitte immer kochen und nie roh verzehren. Wenn man sie roh isst, kann man nämlich leicht Bauchschmerzen bekommen.