

Die Mischung macht's

Auf Bewährtes setzen, immer wieder Neues wagen, einen frischen Blick auf etwas werfen, viel Erfahrung einbringen ... Ist es nicht vielleicht die Mischung, die zum Gelingen führt? Auch jetzt, wo wir dabei sind, die Böden im Freiland zu bereiten ...

Franz kümmert sich um die Präparate

Präparate sind ein fester Bestandteil der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Sie dienen zum Beispiel der Pflege und der Vitalisierung der Böden. Beim BioBouquet ist Franz Dolderer für die Präparate zuständig. Franz ist eigentlich schon pensioniert. Aber eben, eigentlich ... uneigentlich bringt er mit grosser Freude seine langjährige Erfahrung und sein grosses Fachwissen für uns ein. Jetzt hat Franz zum ersten Mal in diesem Jahr das Horn-Mist-Präparat gerührt und es auf unseren Böden ausgebracht.

Herzlich willkommen, Ervin!

Noch sehr weit weg von einer Pensionierung ist Ervin Molnár: Er macht seit kurzem das BioBouquet-Gartenteam komplett. Ervin stammt aus der Region Siebenbürgen, das liegt in Rumänien, und er ist erst Mitte zwanzig. Ursprünglich hat er Forstwart gelernt, aber er hat auch schon in grossen Gartenbau-Betrieben gearbeitet. Nun hat er sich fürs BioBouquet entschieden, besucht nebenher einen Sprachkurs und packt bereits tatkräftig mit an – herzlich willkommen bei uns in Thunstetten, Ervin! Wir wünschen dir weiterhin einen guten Start!

Möglichst schonend für die Böden

Gemeinsam haben Karol und Ervin in der letzten Woche mit der Bodenbearbeitung begonnen. Mit dem Traktor und der Bodenfräse haben die beiden – mit viel Vor- und Umsicht – die oberste Bodenschicht auf dem Feld abgehobelt. Dort hat sich nämlich über die Herbst-Winterzeit eine so genannte «Spontanbegrünung» breitgemacht. Diese muss nun in mehreren flachen Fräs-Durchgängen weichen, damit der «Gemüse-Jahrgang 2021» dann ab Mitte Mai genügend Platz und Nährstoffe zum Wachsen hat.

«Und wohin jetzt mit dem Pflug?»

Erzählt man Profis von dieser schonenderen Art der Bodenbearbeitung, sind viele erstaunt darüber, wie gut das hier bis anhin funktioniert. Denn klassisch kennt man das Pflügen. Dabei wird der Boden allerdings buchstäblich auf den Kopf gestellt, was einen grösseren Eingriff bedeutet. Darum freuen wir uns, diesen Schritt gewagt zu haben und werten die Frage «wohin nun mit dem Pflug» als Erfolg auf unserem Weg hin zu einem immer noch schonenderen Umgang mit der Natur. Dass auch Sie mit Ihrem BioBouquet zu dieser Idee beitragen, freut uns sehr.

**Wir wünschen auch Ihnen immer wieder kleine Anfänge und viel Freude an den
Erfolgslebnissen in Ihrer Woche!**

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team

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

Koch-Inspiration frisch aus Ihrem BioBouquet:



Krautstiel-Pasta Für 2 Personen

Zutaten:

200 g Ihrer Lieblingspasta

Für die Sauce:

250 g Krautstiele, gerüstet

½ Zwiebel

etwas Butter zum Dämpfen

1 dl Gemüsebouillon

1,5 dl Saucenhalbrahm

wenig abgeriebene
Zitronenschale

einige Tropfen Zitronensaft

Salz

Pfeffer

etwas geriebenen Sbrinz zum
Bestreuen

So zubereitet:

Die Krautstiele rüsten und die Blätter und Stiele in feine Streifen schneiden.

Die Pasta in siedendem Salzwasser gemäss Packung al dente kochen.

Für die Sauce:

Die Zwiebel rüsten, fein hacken und in etwas Butter andämpfen.

Die Krautstiele mitdämpfen.

Dann mit der Bouillon ablöschen und knapp weichkochen.

Den Saucenhalbrahm hinzufügen und sämig einkochen.

Den Abrieb der Zitronenschale sowie den Zitronensaft beifügen und würzen.

Die Pasta abgiessen, alles vermengen, nach Belieben mit Käse bestreuen und servieren. Wir wünschen en Guete!