

Freude über tierische Neu-Zuzüger

Es trillert, zwitschert und pfeift da draussen – gerade morgens bieten uns die Vögel eine frühlingshaft-prächtiges Konzert. Immer wieder richten wir den Blick auf die Sträucher, Bäume und gen Himmel, um zu sehen, wer da gerade unterwegs ist ...

Ziegelroter Jäger mit Tupfen

Ein paar Wochen ist es her, dass wir einen besonderen «Kandidaten» entdeckten. Ist das ein Mäusebussard? Nein. Oder ein Milan? Auch nicht. Hm, ... schliesslich fanden wir heraus: Das ist ein Turmfalke! Er hat ein richtig schönes «Kleid» und ist bekannt für seinen «Rüttelflug». Wenn er auf der Jagd ist, stellt er sich mitten im Flug plötzlich gegen den Wind und verharrt an der gleichen Stelle, um nach Mäusen Ausschau zu halten.

Ein Treffen, das im Flug verging

Neulich konnten wir beobachten, wie der Turmfalke in der Luft auf einen Mäusebussard traf. Das gab ein kurzes Intermezzo – dann zog der Bussard von dannen. War das ein Entscheid nach dem Motto «der Klügere gibt nach»? Da können wir nur spekulieren. Etwas Anderes scheint dafür sicher ...

Willkommen im Schleiereulenkasten

Neben dem Bussard hat unser Turmfalke auch ein Turmfalken-Weibchen getroffen. Und dieses hat nicht das Weite gesucht – im Gegenteil! Nach der Paarung haben die beiden unseren Schleiereulenkasten bezogen. Der war lange verweist, nachdem der Marder zuletzt die Eulen geholt hatte. In Folge dessen haben wir ein «Schutzblech» angebracht, um es dem Marder schwerer (oder unmöglich?) zu machen und immer gehofft, dass wieder Eulen einziehen würden.

Fortsetzung folgt

Nun sind es Turmfalken und wir sehen die Vögel immer wieder. Erst am Samstag sassen die beiden vor dem Loch des Eulenkastens. Wir sind sehr gespannt, wie das nun weitergeht und ob kleine Turmfalken bei uns schlüpfen und ihre ersten Flugversuche unternehmen werden. Jetzt heisst es abwarten – oder eben: Fortsetzung folgt.

Start auf dem Freiland

Gerade noch rechtzeitig vor dem Regen haben wir am Montag in der letzten Woche den Rosenkohl und zwei Beete Salat gepflanzt. Das war der «Startschuss» für den Anbau im Freiland und wir sind sehr froh, dass das noch gelungen ist vor dem Wetterwechsel. Denn in der letzten Woche wäre es viel zu nass gewesen. Unser Dank geht ans Team, das so flexibel einen Teil der geplanten Arbeiten auf den Dienstag geschoben hat, um das Pflanzen noch zu bewerkstelligen.

Viel Neugier, Frohsinn und herzliche Grüsse in Ihre Woche! Gerhard Bühler, für das BioBouquet-Team

Frisch und herzhaft direkt aus dem BioBouquet:



Broccoli-Orecchiette Für 4 Personen

Zutaten

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

Tipp – Rüebli einmal anders:

Vielleicht haben Sie Lust, die Rüebli einmal neu zu kombinieren?

Rüsten, schneiden und garen Sie diese wie gewohnt.

Dünsten Sie dann eine feingehackte Zwiebel an, geben Sie die Rüebli dazu.

Jetzt geben Sie noch je einen Esslöffel Honig und einen Esslöffel grobkörnigen Senf (für ca. 300 g Rüebli) dazu und vermischen das Ganze.