

Mit der Natur schaffen

Wer war denn da zu Gast? Als wir neulich morgens den Salat, welcher unter unserem Regendach wächst, in Augenschein nahmen, sind uns Spuren aufgefallen. Da ist doch eindeutig einer seiner Nase nachgegangen ...

Der Salat war nicht gefragt

Derjenige, welcher da im Beet unterwegs gewesen ist, hatte es allerdings nicht auf den Salat abgesehen. Die Spuren zeigten deutlich: Hier ist der Dachse zu Gast gewesen. Was suchte er im Beet? Eine alte Bekannte, könnte man sagen. Springen wir für einen Moment in der «BioBouquet-Historie» zurück: Als wir 1987 hier, im so genannten «Moos», anfangen zu gärtnern, hätten wir sehr, sehr viele Dachse brauchen können. Weil Dachse ... Werren fressen! Heute haben wir zwar auch noch Werren in den Beeten, aber keinesfalls im Übermass. In unseren Anfangszeiten sah das ganz anders aus.

Eine richtige Plage war das

Werren, auch Maulwurfsgrillen oder Halbteufel genannt (woher dieser Name wohl kommt?), sind um die fünf Zentimeter lang, und sehen recht urzeitlich und gruselig aus. Sie sind sehr robust und hungrig. Wo immer wir in den ersten Jahren gärtnerten, die Werren waren schon da und begrüßten unser Gemüse mit enormem Appetit. Die Schäden waren gewaltig und obwohl wir hunderte von den kleinen Monstern einsammelten, gab es keine Linderung. Das war bedrückend und verzweifelnd. Was also tun?

Aufwändig, aber erstaunlich wirksam

Zum Glück gibt es im «Werkzeugkasten» des Demeter-Anbaus ein Regulationsverfahren für diesen Fall: die Veraschungsmethode. Diese ist sehr aufwändig, das macht man nur, wenn einem das Wasser bis zum Hals steht. Als erstes haben wir die toten Werren (wir hatten mehr als genug davon) auf einem Holzfeuer verbrannt. Dann haben wir die Asche gemörsert, diese in Wasser potenziert und mit der Rückenspritze fein verstäubt über dem Land ausgebracht. Je drei Tage in drei aufeinanderfolgenden Jahren ... da lief auch die Frage mit: Was mache ich da?

Gleichgewicht statt Gift

Jetzt ist das mehr als drei Jahrzehnte her – und die Werren waren nie mehr ein Problem. Ja, es gibt noch welche, aber nicht in einem Ausmass, welches für unser Gemüse bedrohlich ist. In der konventionellen Landwirtschaft hätte man schnell in den Giftschränk gegriffen. Das geht einfach, ist aber kurzfristig und nicht rückstandsfrei. Mit dem Veraschen ist es gelungen, ganz ohne Rückstände das Gleichgewicht wiederherzustellen. Geblieben ist nicht nur ein deutlich Werren-ärmerer Boden, sondern für mich persönlich auch eine gestärkte Beziehung, ein tieferes Vertrauen in die Arbeit *mit* der Natur.

Wir wünschen Ihnen, dass Sie in dieser Woche immer wieder gute Wege finden!

Herzliche Grüsse,

Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team

Frische geniessen – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Pearl-Couscous mit Fenchel und Tomaten

Für 4 Personen

Zutaten:

Fenchel

½ EL Olivenöl

250 g Fenchel, in 5 mm dicken Scheiben

2 Prisen Zucker

1 EL Butter

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

Couscous

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

200 g Pearl Couscous

5 dl Wasser

1 ¼ dl Rahm

¾ TL Salz

250 g rote Cherry-Tomaten

1 Zitrone, abgeriebene Schale

und 2 EL Saft

wenig Pfeffer

So zubereitet:

Couscous

Das Öl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel und Knoblauch begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Den Couscous begeben, kurz mitdämpfen.

Wasser und Rahm dazugiessen, salzen, aufkochen.

Die Tomaten begeben.

Die Hitze reduzieren und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen.

Die Zitronenschale und den Zitronensaft begeben, mischen, würzen.

Fenchel

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen.

Den Fenchel begeben, beidseitig je ca. 5 Min. braten.

Die Hitze reduzieren, Zucker und Butter begeben.

Den Fenchel wenden, würzen und mit dem Couscous anrichten.

Tipp:

Was ist Pearl Couscous? Der Hauptunterschied zwischen Percouscous und marokkanischem Couscous ist die Grösse. Die Körner des marokkanischen Couscous sind viel kleiner, verglichen mit den erbsengrossen Kügelchen der Perlsorte. Percouscous ist nussig im Geschmack und hat eine bissfeste, pasta-ähnliche Konsistenz.

Hinweis: Das Rezept stammt im Original von Fooby (leicht angepasst).