

## Zwischen Grassilo und spitzen Schnäbeln

Mit dem Alltag ist es so eine Sache: Während es an einem Ort gut läuft – Agnes hat das mit dem Grassilo voll im Griff – ist an einem anderen Ort schnell ein Plan B gefragt. Zum Beispiel, wenn die Krähen frisch gesäten Schnittsalat erspähen ...

### Ein schützender Mantel, denn ...

In der letzten Woche hat Agnes unsere Kürbisse und Rondini mit einer dicken Multschicht aus Grassilo versehen. Das Grassilo stammt aus eigenem Anbau und staubt nicht so wie Stroh. Es lässt sich gut verteilen und doch sind bei dieser Arbeit Exaktheit und Ausdauer gefragt. Erst muss das Grassilo herangefahren werden und dann sollte die Schicht möglichst überall gleich dick oder dünn sein. Nur dann tut sie ihren Dienst.

### ... gut eingepackt wächst es sich besser

Und was bringt der Grassilo-Mantel den Kürbissen und den Rondini? Zum einen reduziert das Grassilo das Unkraut, welches unter dem «Mantel» nicht oder zumindest weniger gut keimen respektive wachsen kann. Zum anderen verdunstet das Wasser auf diese Weise weniger schnell. Das heisst, dass wir weniger wässern müssen. Den Kürbissen und den Rondini scheint es richtig gut zu gehen, sie gedeihen prächtig.

### Die einen geniessen das Buffet ...

Neben den Kürbissen und Rondini – und einigen anderen Kulturen – bauen wir in diesem Jahr auch wieder einmal Schnittsalat an. Der Schnittsalat steckt noch in den sprichwörtlichen Kinderschuhen und gleich zu

Beginn hat es auch noch eine «Verwechslung» gegeben: Die Krähen dachten wohl, der Schnittsalat, der zum Keimen auf dem Anzuchtisch stand, sei als Buffet für sie gedacht. Ruckzuck waren einige Samen herausgepickt.

### ... die anderen spannen Netze

Wir haben den keimenden Salat dann mit einem engmaschigen Netz abgedeckt, so dass die Krähen abgehalten wurden und der Salat ungestört keimen konnte. Das hat gut geklappt, darum hat Agnes dann das Pflanzbeet vorbereitet und die Abstände markiert. Schnittsalat braucht weniger Platz als zum Beispiel Kopfsalat. Schnittsalat wird früher geschnitten und wächst dann wieder nach. Mevlude Llaloshi und Sophie haben die jungen Salatpflänzchen unters Regendach gepflanzt. Wir sind gespannt, wie sie sich entwickeln.

### Ein Anruf oder ein kurzes Mail genügt

Apropos entwickeln: Gerade in diesem feucht-warmen Wetter entwickeln sich besonders Früchte manchmal schneller zum Unguten als man denkt. Melden Sie sich ungeniert, falls Sie Früchte (oder natürlich auch Gemüse und Salate) aus Ihrer grünen Kiste auspacken, welche nicht in einwandfreiem Zustand sind. Wir vergüten Ihnen diese.

**Ein gutes Händchen bei Ihren Vorhaben wünschen wir Ihnen und immer wieder ein Lächeln auf den Lippen – herzliche Grüsse,**

**Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

## Genussvolle Sommerküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Auberginen vom Grill Für 2 Portionen

#### Zutaten:

1 Aubergine  
½ Knoblauchzehe  
Salz

1 EL Sesamöl  
¼ TL süsses Paprikapulver

#### So zubereitet:

Die Aubergine in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben mit Knoblauch einreiben, mit Salz bestreuen und mit Öl einpinseln.

Das Paprikapulver darüber geben.

Die Scheiben auf dem Grill oder in der Bratpfanne auf jeder Seite 6 Minuten goldbraun anbraten.

#### Tipp:

Die Auberginen sind eine wunderbare Vorspeise oder Beilage. Etwas Fladenbrot passt sehr gut dazu.



### Panzanella – Brotsalat mit Peperoni und mehr für 4 Personen als kleine Mahlzeit oder Vorspeise

#### Zutaten:

250 g Weissbrot vom Vortag  
1 Peperoni  
1 Zwiebel  
1 Gurke  
100 g Tomaten

3 EL Rotweinessig  
6 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer  
frisches Basilikum

#### So zubereitet:

Das Brot in mundgerechte Stücke zupfen, in einer Bratpfanne knusprig rösten (ohne Fett) und etwas abkühlen lassen.

Die Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und dann in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel rüsten und in kleine Stückchen schneiden.

Die Gurke längs halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Tomaten vierteln.

Essig und Öl mischen und den Knoblauch pressen und dazugeben.

Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und Zwiebeln, Peperoni, Gurken und Tomaten dazugeben.

Schliesslich das Brot daruntermischen (am besten lauwarm!) und mit den Basilikumblättchen garnieren. En Guete!