

Wenn alles so bleiben soll, wie es ist ...

... dann muss sich viel verändern, heisst es. Besonders deutlich zeigt sich das an unseren Hecken, die wir regelmässig schneiden, und es ist eindrücklich zu sehen, wie unser Asthaufen dadurch wächst und wächst ...

Staunen über so viel Zuwachs

Unsere Hecken sollen schön lebendig bleiben. Darum sind wir regelmässig mit der Säge am Werk und tragen mit dem Schneiden unseren Hecken Sorge. Alles, was wir absägen oder herauschneiden, legen wir auf unseren Asthaufen. Dieser zeigt eindrücklich, wie viel Holz da in den letzten Winterwochen zusammengekommen ist. Woche für Woche wurde der Asthaufen immer grösser! Irgendwann in den nächsten Wochen werden wir den riesigen Asthaufen dann häckseln lassen. So gibt es wieder Platz für Neues. Denn sicher ist: Bald wird wieder geschnitten.

Auch der Krautsaum will gepflegt sein

Nicht nur die Hecken, sondern auch der Krautsaum ... Oh, Moment, das ist wohl Gärtnerlatein, wenn wir so richtig in Fahrt sind, kann das durchaus vorkommen. Doch vom Sehen kennen Sie den Krautsaum wahrscheinlich. Es ist der Übergang von der Hecke zum Ackerland. Gewissermassen ein «Korridor» und ein Lebensraum für viele Pflanzen- und Tierarten. Auch hier sorgen wir mit dem Schneiden dafür, dass der Krautsaum Krautsaum bleibt und nicht zur Hecke wird.

Ein guter Platz fürs Sonnenbaden

Schliesslich wäre da noch der Steinhaufen vor der Hecke. Auch ihn legen wir regelmässig frei und auch das gibt Zuwachs auf dem Asthaufen. Der Steinhaufen ist ein Unterschlupf für wärmeliebende Tiere und soll nicht unter Sträuchern versteckt sein, damit er zum Sonne tanken einlädt. Ähnlich wie ein Bänkli an der sonnenwarmen Hauswand, wo man einen Kaffee geniessen kann.

Freude über den Start ins neue Gartenjahr

Doch nicht nur rund um die Hecken und den Asthaufen ist einiges los bei uns in diesen Tagen. Auch das neue Gartenjahr hat begonnen! Sabrina und Gregor waren in der letzten Woche mit der ersten Aussaat des Jahres beschäftigt. Den Anfang machen ... Trommelwirbel ... die Kefen! Nach zwei Tagen im warmen Pausenraum, wo die Samen in den mit Erde gefüllten Anzuchtplatten Zeit hatten, zu quellen, stehen sie jetzt bereits im unbeheizten Gewächshaus. Das Keimen ist ein Prozess, der ganz ungestört vor sich gehen muss. Wir warten also – hoffnungsfroh und voller Vorfreude. Wie werden die 2023er Kefen wohl gedeihen?

Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und gutes Gelingen bei Ihren Vorhaben!

**Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team**

Winterküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Schwarzwurzelalat

Für 3 Personen

Zutaten:

600 g Schwarzwurzeln

Sauce:

135 g Rahmjogurt nature

1.5 TL flüssiger Honig

1.5 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer

3 EL Haselnüsse, gehackt und geröstet,
zum Garnieren

So zubereitet:

Die Schwarzwurzeln wie unten beschrieben (Variante ohne Handschuhe) knapp weichkochen, abgiessen, schälen und in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Salz und Pfeffer verrühren.

Mit den Schwarzwurzeln mischen, zugedeckt kurz ziehen lassen.

Den Salat auf Teller verteilen und mit den Nüssen garnieren.

Tipp:

Sie können diesen Salat einen Tag im Voraus zubereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Er macht sich gut als kleine Mahlzeit mit Brot oder Zopf und nach Belieben auch Bündnerfleisch. En Guete!

Mit oder ohne Handschuhe – Tipps zur Schwarzwurzel-Zubereitung:

Rüsten:

Schwarzwurzeln enthalten in den Milchröhren ihrer Wurzelrinde einen äusserst klebrigen Milchsaft. Darum empfiehlt es sich, beim Rüsten roher Schwarzwurzeln Gummihandschuhe zu tragen, die Kleidung zu schützen und die Wurzeln unter fliessendem Wasser zu schälen. Legen Sie die geschälten Wurzeln sofort in Zitronen- oder Essigwasser, damit sie nicht braun werden.

Variante ohne Handschuhe:

Viel einfacher geht das Rüsten jedoch, wenn Sie die Schwarzwurzeln vor dem Schälen schwellen (ca. 30 Minuten mit Wasser überdeckt kochen). Die Haut löst sich dann relativ leicht und der Milchsaft stört nicht mehr.

Servieren:

Zu geschwellten Schwarzwurzeln passen alle Saucen, die man üblicherweise zu Spargeln reicht (Sauce Hollandaise, frische Mayonnaise, Meerrettichquark, Käsesaucen). Doch auch in Stücke geschnittene geschwellte Schwarzwurzeln, in Butter leicht angebraten und mit Petersilie verfeinert, schmecken vorzüglich.