

Herbstliches Treiben in Thunstetten

Zu Beginn der Woche fragte sich der eine oder die andere bestimmt: Ja, ist denn das jetzt wirklich der November? Die Woche startete so warm und vielerorts sonnig, da konnte man sich schon wundern – und natürlich geniessen! Gleichzeitig zeigte sich der «Gärtner-Herbst» bei uns auf dem Betrieb in vielen Facetten ...

Futter für die «Boden-Tierchen»

Mäuse mögen gerne hohes Gras, denn da hat es der Mäusebussard schwer. Doch wir haben es nicht so gerne, wenn sich die Mäusepopulation zu sehr ausdehnt. Darum sind wir jeweils froh, wenn unser Nachbar Martin Schmid zum Mähen kommt. In der letzten Woche hat Martin den letzten Schnitt gemacht für dieses Jahr. Aus dem Gras hat er Siloballen gefertigt. Diese werden wir im kommenden Jahr verwenden, um unsere Böden zu düngen. Das Grassilo ist dann eine gute Nahrung für die Kleinstlebewesen, welche unsere Böden beleben. Sehr gerne tragen wir ihnen Sorge – schliesslich sind lebendige Böden buchstäblich die Grundlage für unsere Arbeit.

Cicorino und Zuckerhut sind geerntet ...

Auch an anderen Orten macht sich der Herbst bemerkbar: Die Ernte von Cicorino und Zuckerhut ist nun abgeschlossen. Jetzt sind sie sicher vor den Rehen und anderen hungrigen Besuchern auf dem Feld. Wenn das Gemüse eingeholt ist, schaut man vielleicht auch einen Moment zurück: Wie war das Jahr mit dieser Kultur? Diesmal haben wir etwas später ausgesät als im Vorjahr, weil der Zuckerhut damals zu früh parat war. Das hat sich bewährt, stellen wir nun fest. Übrigens, es gibt so eine Faustregel ...

... eine Woche später aussäen heisst einen Monat später ernten. Das ist doch erstaunlich, was acht Tage ausmachen, oder?

... und der Sellerie auch

Nach ein paar Jahren Pause haben wir in dieser Saison erstmals wieder Sellerie angebaut. Hat das auch gut funktioniert? Hm, sagen wir es so: Thunstetten scheint nicht die Wunschheimat des Selleries zu sein. Zwar wächst er, aber auch in dieser Saison ist die Ernte nicht berauschend ausgefallen. Also, fein ist der Sellerie bestimmt! Er ist einfach klein geblieben. Das ist jetzt sein persönliches «Erkennungszeichen», schmunzelten wir: Wenn Sie einen kleinen Sellerie aus Ihrer grünen Kiste auspacken, ist es ein Thunstetter.

Die Bodenfräse wird gewartet

Asiasalat und Winterkresse gehören jeweils zu den letzten «Kandidaten», welche wir im Jahresverlauf pflanzen. Jetzt ist das Pflanzen auch bei ihnen beiden abgeschlossen. Das heisst für unsere Bodenfräse, dass es Zeit wurde für die Wartung. Jedes Jahr ersetzt der Landmaschinen-Mechaniker die Messer und macht einen Service. So kann es dann im neuen Jahr mit der Bodenbearbeitung weitergehen. Nun gilt es, Asiasalat und Winterkresse gut zu pflegen.

**Eine gute Woche wünschen Ihnen mit vielen nährenden Momenten.
Herzliche Grüsse vom BioBouquet Team,
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Lauch, Wirz oder Federkohl.

Genussreich kochen – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Fenchel-Kartoffel-Gratin Für 4 Personen als Beilage

Zutaten:

600 g Kartoffeln, in der Schale gekocht, geschält, in Spalten geschnitten	2,5 dl Halbrahm
ca. 2 Fenchel, fein gehobelt	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

So zubereitet:

Für den Gratin Kartoffeln und Fenchel in die ausgebutterte Form schichten.
Den Rahm würzen und darüber giessen.
Den Gratin in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren.



Fenchel-Apfel vom Blech Für 2 Portionen

Zutaten:

500 g Fenchel	0.75 EL Olivenöl
1.5 Äpfel	Salz, Pfeffer
1 rote Zwiebel	½ Bund Basilikum
110 g Speckwürfeli	

So zubereitet:

Die Zwiebel schälen, die Äpfel mit dem Apfelausstecher entkernen, den Fenchel rüsten.
Äpfel und Fenchel ca. 3 mm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech hobeln und mischen.
Das Öl darüber träufeln und würzen.
Die Speckwürfeli darüberstreuen.
Ca. 20 Min. im auf 220 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft) backen.
Dann das Basilikum fein schneiden, darüberstreuen und servieren.