

Unsere Böden speichern einfach gut

In diesem Jahr ist alles anders: Statt draussen im Freiland sind wir ausschliesslich in den Gewächshäusern und unterm Regendach im Einsatz. Dort wächst all das, was wir gerade ernten. Doch fangen wir von vorne an ...

Wir freuen uns, Sie wieder zu beliefern

Gut erholt und mit viel frischem Schwung sind wir aus den Betriebsferien zurückgekehrt. Einmal mehr hat das «Ferien-Ablöse-Prinzip» gut funktioniert und wir freuen uns sehr, Ihnen nun wieder Ihre BioBouquets packen und liefern zu dürfen. Doch etwas ist zurzeit anders: In «normalen» Jahren wäre jetzt Haupterntezeit draussen im Freiland. Dort würden wir viele Stunden verbringen und zum Beispiel Bohnen, Salat und Rondini ernten. Würden? Ja, denn der viele Regen der letzten Wochen hat unübersehbare Spuren hinterlassen.

Ein sehr guter Wasserspeicher ...

Nein, Überflutungen, Erdbeben oder andere Katastrophen – wir wollen das auf keinen Fall vergleichen – hat es bei uns nicht gegeben. Darüber sind wir dankbar. Doch unser Boden ist ein unglaublich guter Wasserspeicher und hält die vielen Liter Regen, die in den vergangenen Wochen gefallen sind, extrem lange zurück. Das ist sozusagen eine Charaktereigenschaft von ihm und diese war in den letzten Jahren, welche sehr trocken waren, ein enormer Segen.

... sorgt für viel zu nasse Füsse

Jetzt ist diese Charaktereigenschaft unseres Bodens ein Hindernis, denn unsere Pflanzen stehen nicht gern im Wasser und die Kulturen

«verserbeln» wegen «nasser Füsse». Das geht so weit, dass die Arbeit im Freiland auf null heruntergefahren ist und die Ernte dort grossmehrerheitlich ausfällt. Das gab es so noch nie!

Zeit für kleine Experimente

Doch es gibt auch Lichtblicke! Ebenfalls noch nie waren wir so froh über unsere Regendächer und Gewächshäuser. Dort gedeihen zum Beispiel die Zucchini, welche wir erfolgreich gegen die Krähe, die Mäuse und die Schnecken verteidigt haben. Auch auf Rucola und Basilikum freuen wir uns bereits. Ausserdem laden solch' neue Situationen ja auch immer dazu ein, Neues auszuprobieren: Erstmals wächst nun der Peterli im Gewächshaus statt im Freiland – und es scheint ihm dort bis jetzt gut zu gefallen.

Ganz im Moment geniessen

Neben Einfallsreichtum ist gerade besonders viel Flexibilität gefragt. Weil es auch anderen Landwirten geht wie uns, ist im Voraus nie sicher, was es wann und in welcher Menge geben wird. Aus diesem Grund werden wir für eine Weile aussetzen mit der «Sortiments-Vorschau» unten auf dieser Seite. Sehen Sie es so: So viel Abwechslungsreichtum und Spontaneität wie in diesem Jahr gab's noch nie. Wir freuen uns über Ihr Mittragen ...

... und wünschen Ihnen einige wärmende und genussreiche Sonnenstunden in dieser Woche!

Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team

Sommerküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Panzanella – Brotsalat mit Peperoni und Co

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!