

Ein kleiner Pflanzmarathon

In der letzten Woche waren Maira und Hyra Llallosi mit viel Elan und Tempo unterwegs: Gemeinsam haben sie Schnittlauch, Peterli und Kohlrabi gepflanzt. Zwar kamen dabei keine 42 Kilometer zusammen, aber es war doch Ausdauer gefragt ...

Erst der Boden, dann die Pflanzen

Dem Pflanzen gehen immer einige Vorarbeiten voraus. Bereits während der Ferien hatte Sophie im Gewächshaus Mist ausgebracht und diesen grob in den Boden eingearbeitet. Nachher hat Maira übernommen und noch einen Durchgang mit der Bodenfräse gemacht. Somit war das Pflanzbeet parat: Schnittlauch und Peterli konnten kommen. Auf unserer Website (im «Aktuell») können Sie den Frauen über die Schultern schauen und «per Foto» in den schönen «Schnittlauch-Dschungel» eintauchen. Dort sehen Sie auch die kleinen, schwarzen Samen vom Schnittlauch.

Wie der Schnittlauch wächst ...

Der Schnittlauch ist bei genauerer Betrachtung so «einfach» wie faszinierend. Wussten Sie, dass er kurz vor dem Pflanzen die «Peitsche» geschwungen hat? Beim Schnittlauch (und zum Beispiel auch beim Lauch) spricht man vom «Peitschenstadium». Schlägt er etwa um sich, während er auf dem Anzuchtstisch steht, keimt, wächst und gedeiht? Naja, fast, er hat schon etwas ganz Besonders auf dem Kasten! Beim Keimen wächst aus dem Samenkorn die Wurzel. Dann wächst der Schnittlauch wie ein kleiner, grüner Bogen, der sich aus der Erde

schiebt, und immer grösser wird. An dem einem Ende des Bogens ist das Samenkorn, welches noch in der Erde liegt. An dem anderen Ende befindet sich das «Würzeli».

... und die Peitsche schwingt

Irgendwann kommt der Moment, an dem der Bogen so gespannt ist, dass er das Samenkorn aus der Erde «spickt». Zack, wie eine kleine Peitsche! Jetzt gibt es keinen Bogen mehr und der Schnittlauch wächst gerade in die Höhe (wie wir es alle kennen). Dafür braucht er aber eine Weile. Den Schnittlauch, den wir jetzt gepflanzt haben, werden wir im Frühjahr ernten und Ihnen liefern. Dann, wenn man sich so fest aufs erste frische Grün der neuen Saison freut.

«Garettle» und weiter pflanzen

In der kommenden Woche werden wir noch zwei weitere Reihen Schnittlauch pflanzen. Diesmal nicht im Gewächshaus, sondern unter dem Regendach. Neben dem Schnittlauch haben Maira und Hyra Llallosi auch Peterli und Kohlrabi ins Gewächshaus gepflanzt. Fast 2'000 Kohlrabi-Pflänzchen waren das! Vorher musste allerdings noch fleissig «garettlet» werden. Doch davon erzählen wir beim nächsten Mal ...

**Einige freudvolle Sommertage wünschen wir Ihnen, jetzt, wo die Wärme zurück ist,
und auch immer wieder eine erquickende Abkühlung!**

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

Frisch, einfach, fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Zucchini-Spaghetti
für 4 Portionen

Zutaten:

Sauce:

2 Rüebli, mit dem Sparschäler in
Locken geschnitten
400 g Zucchini, mit dem
Sparschäler in Locken geschnitten
1 rote Zwiebel, in feinen Streifen
1 Knoblauchzehe, in feinen
Scheiben
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Spaghetti:

400 - 500 g Spaghetti
1 Zitrone, abgeriebene Schale und
wenig Zitronensaft
300 g Mozzarella, zerzupft
1 Bund Petersilie, gehackt

So zubereitet:

Die Zwiebel und den Knoblauch im Öl andünsten.

Die Rüebli begeben, ca. 2 Minuten mitdünsten.

Die Zucchini begeben, würzen und weitere 2 Minuten dünsten.

Die Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen, abgiessen,
abtropfen.

Die Spaghetti mit dem Gemüse anrichten, Zitrone dazugeben, zerzupften Mozzarella
und Petersilie darüber verteilen.

Wir wünschen en Guete!

Tipp:

Etwas fein gehackten Peperoncino darüberstreuen für noch etwas «Pfiff».