

Welch' wertvolle Beziehung

Wer am vergangenen Sonntag früh auf den Beinen war und per Zufall einen Spaziergang rund um Thunstetten gemacht hat, der konnte «Im Moos» zwei Männer – mit dem gebotenen Abstand – auf dem Feld stehen sehen. Ab und an gruben die beiden in der Erde und sie waren intensiv ins Gespräch vertieft ...

Ist das wirklich 20 Jahre her?

Um die Jahrtausendwende herum ging ein junger Mann bei uns in die Lehre, der bereits die Ausbildung zum Landwirt absolviert und gerade das Studium der internationalen Landwirtschaft abgebrochen hatte. Er wollte wieder mehr in die praktische Landwirtschaft und machte darum beim BioBouquet die Gemüsegärtner-Ausbildung. Ja, zwanzig Jahre ist das her – und mit Claude stehe ich noch immer in Kontakt. Mehr noch, aus der Ausbildungsbeziehung ist über die Jahre eine Freundschaft entstanden, welche uns immer wieder für ein gemeinsames Wochenende in eine schöne Ecke der Schweiz führt.

Neue Pläne machen und geniessen

Am vergangenen Wochenende hätte es eigentlich nach Stein am Rhein gehen sollen. Eigentlich ... Denn langgehegte Pläne haben ja im Moment einen schweren Stand – noch dazu, wenn sie mit Ausflügen und Jugendherbergen zu tun haben. Kurzentschlossen packte Claude darum seine Sachen und fuhr zu uns nach Thunstetten. Wandern und sich unterhalten kann man ja schliesslich auch hier. Ja, und so kam es, dass wir am Sonntag nach dem Zmorge noch «kurz» rausgingen zum Giessen ...

Von Krümelstruktur und Federzahnegge

Wie sieht denn jetzt die Erde aus? Ist die oberste Schicht, die wir bearbeitet haben, krümelig oder schmierig? Und wie ist die Struktur weiter unten? Könnte man da nicht den Stabkrümler der Fräse mit Stützrädern ersetzen, um ein noch vorteilhafteres Ergebnis zu erzielen? Was für viele anderweitig versierte Ohren nach dem reinsten «Gärtner-Chinesisch» tönen muss, war für uns beide, wie wir da so auf dem Acker standen, ein richtiger Genuss! Bei mir kam die Lust auf, auszuprobieren, weitere Erfahrungen zu sammeln und nächste Schritte zu machen.

Raum schaffen im «Dringend-Dschungel»

Geht es Ihnen auch so, dass das Tagesgeschäft leicht von den dringenden Themen bestimmt wird? Oftmals dringt man dann kaum zum Wichtigen durch, oder man muss sich dafür ganz aktiv Zeit einplanen. In unserem Fall hat das sonntägliche Fachsimpeln wieder ein Fensterchen aufgetan für einen weiteren, wichtigen Schritt. Achtung, noch etwas mehr «Gärtner-Chinesisch»: Federzahnegge und Pflug haben nun bei uns ausgedient, wir werden sie veräussern. Mein Dank gilt Claude für den wertvollen Austausch, der dazu beiträgt, solche Schritte zu tun.

**Auch Ihnen immer wieder ein Fensterchen für Wichtiges und herzliche Grüsse in Ihre Woche,
für das BioBouquet-Team: Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Zucchetti.

Freude über die Spargelzeit – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Grüenspargel mit Mandelblättchen

Für 1-2 Personen (siehe Tipp)

Zutaten:

500 g grüne Spargeln

50 g Mandelblättchen

50 ml Olivenöl

Salz

So zubereitet:

Die Spargelstangen in Stücke mit einer Länge von etwa drei Zentimetern schneiden. Die Spargelspitzen beiseitelegen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zunächst nur die Stücke ohne die Spargelspitzen in die Bratpfanne geben und kurz anbraten. Dann direkt mit einem Deckel verschließen, damit der Spargel im eigenen Saft gart. Auf kleiner Flamme in sechs bis sieben Minuten bissfest garen.

Die Spargelspitzen erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben.

Während der Spargel gart, in einer zweiten Bratpfanne die Mandelblättchen zart anrösten, bis sie eine schöne, hellbraune Färbung haben.

Den bissfest gegarten Spargel auf Tellern anrichten, ein wenig salzen und mit den Mandelblättchen garnieren.

Tipp:

Wie viel Spargeln braucht es denn pro Person? Man hört, dass sehr gute Esser bald ein Kilogramm verzehren können. Das ist aber wirklich einiges! Im Schnitt rechnet man mit 500 Gramm pro Person, wenn die Spargeln das Hauptgericht ausmachen. Als Beilage sind meist auch 300 Gramm pro Person ausreichend.

Viel Freude beim Kochen und en Guete!