

Da sind Flexibilität und Umsicht gefragt

Eines ist sicher: Langweilig wird es in einer Gärtnerei nie. Nur schon deshalb, weil auch das Wetter eine grosse Rolle spielt. Deshalb gab es bei uns im Freiland jetzt eine Gründüngung. Und beim Federkohl stand Jäten auf dem Programm ...

Plan A, B, C, ... G wie Gründüngung!

Manchmal kommt es anders, als man denkt, heisst es – und in diesem Jahr hiess «manchmal» ziemlich oft: Wegen des vielen Regens bis weit in den Sommer hinein konnten wir im Freiland nicht alle Kulturen aussäen oder pflanzen wie geplant. All die Nässe ... das war wirklich enorm und irgendwann war es dann zu spät, um gewisse Kulturen noch zu pflanzen. Aber auch auf Plan F folgt immer noch eine Option und in diesem Fall gewinnen unsere Böden.

Eine Kultur zur Pflege der Böden

In der letzten Woche war unser Nachbar, Martin Schmid, der sich auch ums Heuen kümmert, bei uns und hat als «Zwischenkultur» eine Gründüngung ausgesät. Das heisst, dass in Teilen unseres Freilands jetzt Sandhafer, Sommerlein, ein paar Sonnenblumen und einige weitere Pflanzen gedeihen. Diese Mischung ist so ausgewählt, dass sie das Erdreich optimal unterstützt und ausgleicht. Es werden keine Pflanzen ausgesät, die aus denselben Familien wie unsere Gemüsekulturen stammen. Die Gründüngung werden wir später in den Boden einarbeiten und starten auf dieser Basis dann in die neue Saison.

Den Vorsprung vom Federkohl ausbauen

Auch beim Federkohl ist «Pflege» angesagt: In der letzten Woche war Sophie mit der Einachs-Fräse am Werk. Sorgsam hat sie *zwischen* den Federkohl-Reihen das spriessende Unkraut entfernt. Das Fräsen geschieht nur oberflächlich, wir gehen nicht tief in den Boden hinein. Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend. Jetzt steht noch das Jäten *in* den Federkohl-Reihen an, um auch dort ungeliebte Konkurrenz für den Federkohl auszusteichen. Dafür gibt es allerdings keine Maschine, wir werden das von Hand machen.

Ab in die Boulderhalle: Danke, Sabrina!

Fast vier Jahre lang war Sabrina Teil unseres Teams und hat das BioBouquet im Garten und auf Instagram tatkräftig unterstützt. Was den Garten angeht ist es für Sabrina jetzt an der Zeit, weiterzuziehen. Ein Herzensprojekt ruft und es geht hoch hinaus: Gemeinsam mit anderen baut Sabrina in Langenthal in der Nähe des Bahnhofs eine Boulderhalle auf. Das gibt natürlich einiges zu tun. Wir danken Sabrina herzlich für ihr grosses Engagement fürs BioBouquet und wünschen viel Erfolg und Freude mit der neuen Unternehmung!

Viel Musse bei Ihren Vorhaben in dieser Woche wünschen wir Ihnen! Vielleicht stärken Sie sich zwischendurch mit etwas Pasta? Wir liefern gerne zwei Rezeptideen mit.

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Pasta-Inspirationen frisch aus Ihrem BioBouquet:



Buschbohnen-Penne für 4 Personen

Zutaten:

500 g Buschbohnen	1 Knoblauchzehe
250 g Tomaten	1 grüner Peperoncino
250 g Penne (oder Ihre Lieblings- Teigwaren)	2 EL Olivenöl
20 g Mandelblättchen	200 g Ricotta
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Buschbohnen rüsten und in Stücke schneiden.

Die Buschbohnen mit den Teigwaren im Salzwasser ca. 12 Min. al dente kochen.

Ca. 2 dl Kochwasser beiseitestellen, dann Bohnen und Pasta abtropfen.

Die Mandelblättchen ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen.
Die Zwiebel schälen und fein schneiden, den Knoblauch schälen und pressen, den Peperoncino entkernen, fein hacken und alles im warmen Öl andämpfen.

Das Kochwasser und den Ricotta beigeben, aufkochen. Penne und Bohnen wieder beigeben, heiss werden lassen und würzen.

Die Tomaten vierteln und mit den Mandeln darauf verteilen – und geniessen!



Spaghetti mit eigenem Rucola-Pesto für 4 Personen

Zutaten:

<u>Rucola-Pesto zum Selbermachen:</u>	1 unbehandelte Zitrone
100 g Rucola	1.5 dl Olivenöl
2 Knoblauchzehen	
2 EL Pinienkerne	<u>Spaghetti:</u>
½ TL Salz	500 g Spaghetti
3 EL geriebener Parmesan	etwas Salz fürs Kochwasser

So zubereitet:

Den Rucola waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

Den Knoblauch schälen und pressen.

Die Pinienkerne rösten.

Rucola, Knoblauch und Pinienkerne vermengen und hacken oder pürieren.

Salz und Parmesan dazugeben.

Ein wenig Abrieb der Zitrone beigeben.

Das Olivenöl unter Rühren nach und nach dazugeben.

Die Spaghetti nach Anleitung kochen und mit dem Pesto mischen.