Wochenblatt
45 | 2026

Eine tragende Säule des Demeter-Anbaus

Wohl zwei Wochen ist es nun her, dass Franz Dolderer wieder einmal bei uns auf dem Betrieb war. Franz ist, das wissen vielen von Ihnen vielleicht bereits, unser «Präparate-Meister». Jetzt war er wieder mit viel Leidenschaft im Einsatz …

Das Wichtige mit dem Schönen verbinden

Eine Stunde lang will das Horn-Mist-Präparat gerührt werden – von Hand. Erst dann kann man es über dem Land ausbringen. Da sind einmal mehr Geduld und Ausdauer gefragt. Franz bringt beides mit und hat zudem noch viel Erfahrung und Fachwissen im Rucksack, wenn er aus dem Berner Oberland zu uns kommt. Dort lebt er inzwischen und weil der Weg weit ist, gab es noch ein gemeinsames Mittagessen, bevor es losging. Persönlicher Austausch, fachliche Fragen diskutieren – das ist doch immer wieder wertvoll.

Mehr über Präparate und den DOK-Versuch

Diesmal ging es auch ums herbstliche Wetter. Es war gerade noch trocken – aber was, wenn es regnen würde? Wie viel Nässe würde es beim Präparate-Ausbringen vertragen? Wäre Nieselregen gar am besten? Über solche Fragen können Menschen mit bio-dynamisch-grünem Daumen leidenschaftlich diskutieren. Die Präparate sind eine der Grundlagen des Demeter-Landbaus und wichtig für die Boden-gesundheit und Pflanzenentwicklung. Sind Sie neugierig, etwas mehr zu erfahren? In unserem Shop (unter «Sonstiges») dürften Sie sich gerne die Broschüre über die Präparate-Herstellung bestellen. Dort finden Sie auch das «Faktenblatt Bioanbau», welches sich mit der Wirkung beschäftigt. (Beide Infoblätter sind via Suchmaschine auch online verfügbar.)

Erst sah es gar nicht gut aus …

Im August hatte sich Ramon Staubli bei uns gemeldet. Ramon bewirtschaftet einen Hof in Muri und ist unser Mann, wenn es um Dörrbohnen geht. Dörrbohnen … da läuft vielen bestimmt schon das Wasser im Mund zusammen. Doch im August hatte Ramon keine guten Nachrichten für uns: Ein Satz Bohnen nach dem anderen fiel der Hitze und der Trockenheit zum Opfer. Es wurde und wurde nichts und ob es in diesem Jahr Dörrbohnen geben würde, war zu diesem Zeitpunkt fraglich. Aber jetzt läutete wieder das Telefon.

… aber jetzt gibt es doch Dörrbohnen

Es hat doch noch funktioniert, berichtete Ramon – und die Freude war gross. Mit den Bohnen ist es so eine Sache. Man muss immer wieder säen, noch bevor man weiss, wie der Satz gelingt, den man vor zehn Tagen ausgesät hat. Roman entschied sich für die Strategie «lieber einen Satz mulchen, als am Ende zu wenig haben» und diese Strategie ging auf. Jetzt gibt es bereits von seinen feinen Dörrbohnen in unserem Shop. Bestellen Sie sich gerne von diesem feinen Herbst-Winter-Genuss. Gerade in diesen kalten Tagen werden mit etwas Hingabe und Zeit so richtig wohltuend-feine Gerichte daraus.

Viel Energie und Freude wünschen wir Ihnen bei dem, was in Ihrer Woche ansteht!

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler
und Ihrem BioBouquet Team

Genau das Richtige an Novembertagen – frisch aus Ihrem BioBouquet



Dörrbohnen mit oder ohne Speck

Für 2 Portionen

Zutaten:

60 g Dörrbohnen, eingeweicht
10 g Butter
½ Zwiebel, gehackt
etwas Einweichwasser
½ EL Bohnenkraut, getrocknet
Salz
nach Belieben: 100 g Kochspeck

So zubereitet:

Die Dörrbohnen 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und etwas Einweichwasser zurückbehalten.

Die Zwiebel schälen, hacken und in Butter andünsten. Nach Belieben Kochspeck in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.

Bohnenkraut kurz mitdünsten, die eingeweichten Bohnen beifügen und mit Einweichwasser ablöschen. Mit Salz würzen.

Die Bohnen 40-50 Minuten leicht kochen lassen und ab und zu etwas Einweichwasser nachgiessen. Die Bohnen sollten immer in etwas Flüssigkeit kochen, aber nie darin schwimmen.



Fenchel-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen als Beilage

Zutaten:

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