

## Wunderbares Bohnenwetter

Im Moment macht der Sommer seinem Namen alle Ehre und während die einen vielleicht im Büro schwitzen oder so oft wie möglich den Schatten suchen, geniessen die anderen die heissen Tage. Auch die Bohnen zählen dazu ...

### Den dritten Satz gesät ...

Gerade haben wir den dritten und letzten Satz Buschbohnen für diese Saison ausgesät. Grundsätzlich haben die Bohnen die Wärme und die viele Sonne gerne. Doch zunächst müssen sie keimen – und dafür braucht es auch Feuchtigkeit. Darum haben wir unsere «jüngsten» Bohnen nun mit etwas Wasser versorgt. Auf dass sie gut gedeihen werden!

### ... und umsichtig gewässert

Es ist in unserem Sinne, dass die Feuchtigkeit möglichst lange im Boden bleibt. Deshalb haben wir am Abend gewässert, wenn es schon etwas kühler ist (statt am Morgen, wo die Sonne schnell an Kraft gewinnt und sich von der Feuchtigkeit zurückholt). Mit flottem Schritt sind wir mit dem Giessgerät und dem dünnen Schlauch die Reihen abgescritten und haben ganz spezifisch gewässert. Zwei solche Durchgänge hintereinander machten wir jeden Abend, denn es ist besser, zweimal wenig Wasser zu geben als einmal viel. Nicht dass der Boden noch «verschlemmt».

### Ein «Kandidat» fürs 2023

Die Bohnen sind übrigens eher «von der schnellen Sorte»: Wir werden sie im Herbst

ernten können – wie eigentlich alle unsere Kulturen in dem Jahr, in dem wir sie ausgesät haben. Eine Ausnahme bildet der Schnittlauch. Diesen haben wir gerade auch ausgesät, aber ernten werden wir ihn erst im 2023. Gut Ding will Weile haben, scheint das Motto der «grünen Röhrchen» zu sein.

### Die Betriebsferien stehen vor der Tür

Neben den Bohnen und dem Schnittlauch haben wir auch noch einen weiteren Satz Ökoblumen gesät. Diese geben den Nützlingen ein «Zuhause» und tragen auf diese Weise zum natürlichen Schutz ihrer Nachbarn – dem Kohl – bei. Im Weiteren stehen gewisse «Vor-Ferien-Arbeiten» auf unserer Agenda. Sie kennen das bestimmt, bevor man in die wohlverdiente Pause startet, ist immer einiges los.

### In guten Händen

Ein besonderer Dank geht an Sabrina und Sämi. Die beiden werden sich während der Betriebsferien um alles kümmern und den Bedürfnissen unserer pflanzlichen Kostgänger Sorge tragen. Wir freuen uns, Sie ab der Kalenderwoche 32 wieder zu beliefern und wünschen Ihnen bis dahin ...

... eine herrliche Sommerzeit voller genussvoller Momente!

Herzliche Grüsse und bis bald,  
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team

## Sommerliche Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Tomaten-Salat Für 4 Personen

#### Zutaten

750 g Tomaten

1 Handvoll Basilikum

1 EL Honig

4 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico di Modena

Salz und Pfeffer

#### So zubereitet:

Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und mundgerecht würfeln.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

Für die Sauce Honig, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren.

Dann die Tomaten und das Basilikum unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Tipps:

Vor dem Verzehr am besten mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann herausnehmen, noch einmal abschmecken und z.B. mit einem feinen Ciabatta genießen.

Wenn Sie gerne möchten, lässt sich dieser Salat auch sehr gut mit kleinen Mozzarella-Kugeln oder -Stückchen ergänzen. En Guete wünschen wir!