

Frisch gedeckt

Das ist sicher kein einfacher Job: Mit viel Gleichgewichtsgefühl, Geschick und Kraft haben die Gewächshausbauer letzte Woche unsere Gewächshäuser neu gedeckt. Kaum war die Folie drauf, zogen dunkle Wolken auf ...

Jetzt wieder gut geschützt

Anfangs August hatte der Wind aus unseren Gewächshäusern und dem Anzuchthaus mit ordentlich Energie und Schwung «Cabriolets» gemacht. Mit einem Mal standen Stangenbohnen und Co mit Ausblick auf den Himmel da. In der letzten Woche waren nun die Gewächshausbauer da, um die Dächer zu erneuern. Neue Folie war gefragt. Die Männer, die mit einer grossen Hebebühne anreisten und auf den Gewächshäusern «turnten» und balancierten, leisteten wirklich Schwerarbeit. Zwei lange Tage waren sie beschäftigt, bis die neue Folie sass.

Auf das Wetter kommt es an

Bei dieser Arbeit sind nicht nur Fachwissen, Geschick und Kraft gefragt. Auch die Bedingungen müssen stimmen: Nicht zu heiss und nicht zu kalt darf es sein, kein Wind und auch kein Regen. Apropos Bedingungen ... kaum waren die Gewächshausbauer mit ihrer Arbeit bei uns fertig, zog am vergangenen Freitag ein Hagelsturm über Teile der Schweiz. Hat es Sie womöglich auch erwischt? Unsere neu mit Folie bespannten Gewächshäuser blieben diesmal Gott sei Dank verschont. Aber unser Telefon läutete schon nach kurzer Zeit.

Viele hat es heftig erwischt

An vielen Orten gab es schwere Schäden. Auch Landwirtinnen und Gärtner hat es erwischt: «Du, ich weiss dann nicht, wie es mit der Salat-Lieferung nächste Woche ist,» so informierte uns einer unserer Lieferanten und in einem SRF-Beitrag sahen wir, wie der Hagel in der vergangenen Woche auch neu mit Folie bedeckte Gewächshäuser «zerschossen» und durchlöchert hat – und das, wo die weiche, bewegliche Folie als viel hagelresistenter gilt als Glas. Was für ein Wochenabschluss!

Wo der Sommer auf den Winter trifft

Zum Glück sind unsere Gewächshäuser noch gut gefüllt und die nächsten Kulturen stehen auch schon in den Startlöchern. Gerade haben wir den letzten Satz Salat für diesen Sommer gepflanzt. Man mag es sich kaum vorstellen, doch bald kommen die Winteraussaaten dran. Wir säen in den nächsten Wochen zum Beispiel Asiasalat, Portulak und Winterkresse. Ja, das Gartenjahr neigt sich bereits dem Ende zu – umso schöner ist es, jetzt noch einmal richtige Sommerboten zu geniessen! Wie wäre es in dieser Woche mit einem Buschbohnen-Salat? Auch Gurkenschiffli wären eine Idee für Junge und im-Herzen-Junge – wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren, en Guete ...

... und dass Sie möglichst gelassen durch Ihre Woche kommen!

Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet Team

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet



Knackiger Sommersalat mit Buschbohnen

Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Buschbohnen, gerüstet
200 g Tomaten, in Schnitze geschnitten
1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
200 g Bio-Feta, zerbröckelt
4 Hand voll Bataviasalat, gerüstet

Sauce:

½ TL Senf
2 EL Weissweinessig
½ EL Zitronensaft
3-4 EL Rapsöl
1 EL Basilikum, fein geschnitten
1 TL Thymian, Blättchen
Salz, Pfeffer
Thymian zum Garnieren

So zubereitet:

Die Bohnen rüsten (Enden abschneiden, ggf. abfädeln) und in Dampf oder siedendem Salzwasser ca. 12-15 Minuten knapp weich garen. Dann kalt abschrecken, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Mit den geschnittenen Tomaten, den Zwiebelringen und dem Feta mischen. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen und zur Gemüse-Feta-Mischung geben. Den Salat in Schüsselchen verteilen und die Sauce mit der Gemüse-Feta-Mischung dazugeben.



Gurken-Schiffchen für Junge und im-Herzen-Junge Zum Apéro oder statt einem Beilagensalat

So zubereitet:

Gerade bei den kleineren Esserinnen und Essern ist dieser Snack oft sehr beliebt: Waschen Sie eine Gurke und schneiden Sie diese in etwa fünf Zentimeter lange Stücke. Dann vierteln Sie diese der Länge nach.

Jetzt haben Sie «Gurken-Schiffchen» vor sich liegen. Diese einfach mit einem Löffel etwas aushöhlen (das Innere der Gurke herauschaben und in einen Salat geben) und die Gurken-Schiffchen mit Hütten- oder Frischkäse befüllen (oder beladen?).

Ebenfalls gut machen sich zum Beispiel Tomatenstückchen (getrocknet oder frisch), Sonnenblumenkerne und frische Kräuter in der Füllung. Einfach so, wie es den Kleinen und Grossen beliebt.

Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren und Geniessen. Vielleicht verraten Sie uns ja sogar Ihre persönliche Lieblingsfüllung?