

## Ein goldgelbes Blütenmeer

Bis letzte Woche hat es so richtig geleuchtet, wenn man bei uns ins Gewächshaus kam: Die Winterkresse stand in voller Blüte. Das ist ein wunderschöner Anblick und auch das untrügliche Zeichen dafür, dass die Winterkressen-Saison zu Ende ist ...

### Von der Aussaat ...

Die Winterkresse gehört zu denjenigen «Gästen», welche uns – wie es der Name schon sagt – durchs Winterhalbjahr hindurch begleiten. Mit ihrer kräftigen Frische ist sie ein wunderbar grüner Farbtupfer im winterlichen Speiseplan. Mitte September hatten wir die Winterkresse ausgesät. Die Winterkressenzeit begann in kleinen Töpfchen und kurz darauf pflanzten wir die Pflänzchen dann ins Gewächshaus. Zwei Beeten à sechs Reihen mit je 40 Metern Länge gab es. Da kommt schon etwas zusammen.

### ... über die Ernte ...

Die Winterkresse gedieh in dieser Saison gut und nur wenige Wochen nach der Aussaat konnten wir mit der Ernte beginnen. Es gab ein kleines «Päusli» in den winterlichsten Wochen, doch davor und danach konnten wir mehrmals schneiden – und Sie die feine Winterkresse geniessen! Als es dann März wurde, merkte man langsam: Es geht der Blüte entgegen. Es ist jedes Mal beeindruckend, wie sich die Pflanze dann verändert. Sie wechselt den Modus und es kommt etwas ganz Neues, Anderes hinzu, wenn sich die Pflanze aufs Blühen statt aufs Blattbilden konzentriert.

### ... bis zum Abräumen

Das Blütenmeer ist wirklich herrlich anzusehen – und zugleich zeigt es an, dass sich die Winterkresse nach «getaner Arbeit» von den «Sommerkollegen» ablösen lässt. Also haben Mevlude und Hyra Llalloschi die Winterkresse in der letzten Woche abgeräumt. Aber erst haben wir Ihnen noch ein paar Bilder gemacht, so dass Sie auf der Webseite den Blick auf die goldgelbe Pracht geniessen können. Übrigens, die Winterkresse ist keinesfalls allein mit ihrer glanzvollen Finissage. Auch der Federkohl, ein weiterer Kreuzblütler, beendet seine Saison gerade blühend. Welch' schöner Abgang!

### Häckseln, häckseln, häckseln

Nicht nur im Gewächshaus, sondern auch sonst war in der letzten Woche auf dem Betrieb einiges am Tun. Besonders froh waren wir über die Unterstützung der Bossert Forst AG. Sie sind gekommen, um unser Schnittgut von all den Hecken zu häckseln. Früher machten wir das händisch, mit drei Leuten. Das ging wohl vier Mal so lang und hinterher (oder schon mittendrin) war man «pflotschnass». Jetzt mit der grossen Maschine geht es zack, zack, und schon spritzt die Maschine das Gehäckselte heraus. Wir nutzen dieses Material, um unsere «Schnitzelwege» aufzufüllen.

**Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und viele weitere Farbtupfer in Ihrem Alltag!**

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

## Rezeptideen: frisch und fein aus Ihrem BioBouquet:



### «Zweistöckige» Zucchetti-Sandwiches Für 2 Personen

#### Zutaten:

##### Zucchetti:

1 EL Olivenöl  
1 Zucchetti, längs in ca. 5 mm dünne  
Scheiben geschnitten  
Salz

##### Ricotta:

250 g Ricotta  
½ Bund Oregano, fein geschnitten  
Salz, Pfeffer

##### Brot:

6 Scheiben Vollkorn-Toast

#### So zubereitet:

Ricotta: mit Oregano verrühren, würzen, beiseitestellen.

Zucchetti: Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Zucchettischeiben beidseitig je ca. 3 Min. grillieren, salzen und herausnehmen.

Brot: Toastbrotsscheiben in derselben Pfanne portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren, herausnehmen.

4 Toastbrotsscheiben mit Ricotta bestreichen, Zucchettischeiben darauflegen.

Je 2 dieser belegten Toastbrotsscheiben aufeinanderstapeln, die übrigen beiden Toastscheiben als Deckel verwenden. Wir wünschen en Guete!



### Bruschetta Für 2 Portionen

#### Zutaten:

2 Tomaten, in Würfeli geschnitten  
2 kleine Knoblauchzehen, fein gehackt  
wenig Basilikum, gehackt

4-6 Scheiben Baguette  
Etwas Butter zum Bestreichen  
Salz, Pfeffer

#### So zubereitet:

Die Tomaten waschen und in Würfeli schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Beides mischen und würzen.

Die Baguette-Scheiben in einer Bratpfanne beidseitig ohne Fett rösten.

Auf einer Seite mit Butter bestreichen.

Die Tomaten-Knoblauch-Mischung darauf verteilen.

Mit Basilikum garnieren.