

Für die Zukunft vorschaffen

Zwei unserer grünen Highlights sind im Moment die Winterkresse und der Rosenkohl. Doch auch wenn wir noch ernten – das Gartenjahr 2025 neigt sich dem Ende zu. Umso schöner ist es, dass Franz bereits jetzt fürs Neue schafft ...

Präparate rühren und ausbringen

Franz Dolderer ist unser «Präparatemeister». Regelmässig kommt er zu uns auf den Betrieb und bringt die Präparate aus. Im Gepäck hat er jeweils viele Jahre Erfahrung und seine grosse Leidenschaft. Jetzt war es wieder soweit und Franz hat das Hornmist-Präparat sorgfältig gerührt und auf unserem Land ausgebracht. Doch Moment, was sind Präparate denn eigentlich? Auf jeden Fall sind sie ein fester Bestandteil der biologisch-dynamischen Landwirtschaft – oder anders gesagt, ein kleiner Baustein zum nachhaltigen Erfolg. Der Blick aufs grosse Ganze lohnt sich.

Bald ein halbes Jahrhundert Forschung

Es gibt ein eindrückliches Forschungsprojekt, welches bereits seit mehr als 45 Jahren läuft: der DOK-Versuch, welchen Landwirte und Forschende ins Leben gerufen haben. Beim DOK-Versuch steht das **D** für biologisch-dynamisch, das **O** für biologisch-organisch und das **K** für konventionell. Das Langzeitprojekt widmet sich der Aufgabe, diese drei verschiedenen Anbausysteme zu vergleichen. Dazu werden viele Aspekte angeschaut: Fruchtfolge, Düngung, Pflanzenschutz, Aufwand/Ertrag, oder Folgen für die Biodiversität und das Klima. Es zeigt sich über die vielen Jahre hinweg: Biologischer Anbau ist klimaschonend, effizient und nachhaltig.

Qualität auf Papier und in den Händen

Wenn Sie Interesse daran haben, mehr zu erfahren, als wir es hier in aller Kürze sagen können, empfehlen wir Ihnen das «Faktenblatt» zum DOK-Versuch. Sie könnten sich eine gedruckte Ausgabe in unserem Shop bestellen, oder [im Web mehr lesen](#) – nutzen Sie sonst gerne den orange markierten Link auf unserer Website im «Über uns». Und die Präparate bei uns auf dem Hof? Franz war ganz begeistert von der aktuellen Qualität des Hornmistpräparates: diese Konsistenz, dieses Aroma in der Nase! Womöglich hatte Franz daran genauso so fest Freude wie wir – und vielleicht ja auch Sie – am Rosenkohl.

Kräftig-grüne Frische auf dem Tisch

Den Rosenkohl, den Sie in dieser Woche in Ihrem BioBouquet finden, hat Urs Ledermann gemeinsam mit seinem Team für Sie angebaut. Bei der Ernte ist jeweils ein gutes «Timing» gefragt. Am liebsten, bevor es grösseren Frost gibt – denn wenn der Rosenkohl gefroren ist, kann man ihn nicht ernten und muss erstmal abwarten. Aber jetzt war ein guter Zeitpunkt und Sie dürfen sich über Ihre Lieferung freuen. Neben dem Rosenkohl gibt es auch Winterkresse aus eigenem Demeter-Anbau. Diese ist ebenfalls kräftig-grün und ein Garant für Frische und Genuss auf dem Tisch! Geniessen Sie Ihr BioBouquet ...

... und all das, was in dieser Woche bei Ihnen so ansteht!

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler
und Ihrem BioBouquet Team

Gaumenfreuden frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rosenkohl-Grundrezept knackig und grün

Wie kocht man denn den Rosenkohl? Damit er schön knackig-grün bleibt, gibt es einen Trick: Man blanchiert ihn, d. h. er darf nach dem Garen noch kurz ins Eisbad.

Rosenkohl blanchieren:

Den Rosenkohl waschen und rüsten: Die äussersten Blättchen abnehmen und unten am Ansatz übers Kreuz einschneiden.

Dann ca. 10 Minuten in Salzwasser köcheln.

Anschliessend in ein Löchersieb giessen.

Die Röschen dann ca. 30 Sek. in Eiswasser abschrecken. So wird der Garprozess gestoppt und der Rosenkohl bleibt schön grün.

Jetzt können die Röschen weiterverarbeitet werden.



Rosenkohl aus dem Ofen Für 3-4 Portionen

Zutaten:

400 g Rosenkohl, blanchiert, halbiert

1 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

¼ TL Salz

Dip:

100 g Crème fraîche

2 EL Mayonnaise

½ Apfel, fein gerieben

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

So zubereitet:

Den blanchierten Rosenkohl (s. o.) mit dem Zucker, Zitronensaft und Salz mischen und alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Dann ca. 20 Min. im auf 220° Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Dip mischen und abschmecken.

En Guete!