

Eine Königin im Gewächshaus

Kommt man bei uns ins Gewächshaus, wird man derzeit königlich begrüsst: Stolz und gerade steht sie da, die Königskerze, welche im letzten Jahr bei uns Einzug gehalten hat und jetzt über dem Rucola thront ...

Wachstum ist nicht linear

Was ist denn eine Königskerze, fragt sich die eine oder der andere vielleicht. Die Königskerze ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Braunwurzgewächse und sie wird bis zu zwei Meter hoch. Unsere Königskerze ist allerdings noch nicht ganz so weit. Doch ihr Wachstum beeindruckt uns sehr. Während der letzten Wochen und Monate dachten wir immer mal wieder ... hm ... sie wächst so nach links und dann wieder so nach rechts gebogen ... irgendwie vollkommen verdreht ... muss man ihr helfen? Natürlich nicht!

Ein «Zufallsgast», der viel Freude macht

Inzwischen steht die Königskerze, die sich zufällig bei uns ansiedelte und bleiben darf, buchstäblich kerzengerade da. Ihr prächtiger Anblick freut uns jedes Mal, wenn wir ins Gewächshaus kommen. Sind sie neugierig geworden? Wir haben das Natel geschnappt und Ihnen ein Foto gemacht. Schauen Sie einfach im «Aktuell» auf unserer Webseite vorbei. Auch die ersten gelben Blüten sind bereits zu erkennen.

Pack' die Badehose ein?

Naja, im Moment sind wohl eher die Gummistiefel das gefragteste «Frühsommer-Accessoire» und der ganze Regen geht wohl

an niemandem spurlos vorbei. Schon gar nicht an unseren Böden, welche durch den häufigen und ergiebigen Regen, den es seit Oktober gab, mehr als gesättigt sind. Das liegt auch daran, dass unsere Böden nicht auf Kies gründen, wo das Wasser besser ablaufen würde, sondern viel lehmiger sind. Es sind die trockenen Perioden, in denen sich unsere Böden voll entfalten. Dass wir seit Ende Oktober viel Niederschlag hatten, merkt man an vielen Orten. Wer etwa die Säntis-Webcam aufmacht, sieht noch richtige Schneemassen und auch der Gotthard-Pass ging erst letzte Woche auf, was ungewöhnlich spät ist.

Immer wieder schauen, was möglich ist

In solch' nassen Zeiten ist einmal mehr Flexibilität gefragt. Wir studieren immer wieder, wie wir die Anbaupläne, die wir ursprünglich hatten, schlau anpassen können, weil es im Moment unmöglich ist, unser Land draussen zu bearbeiten, und wir drücken allen Landwirtinnen und Gemüsebauern die Daumen, dass es bald länger trocken ist. Da freuen sich dann sicher auch all diejenigen, die Lust auf die Badehose haben und sich nach schönen Tagen in der Badi sehnen. Mal abwarten und knackig-frisches Gemüse geniessen! Vielleicht gibt es heute Krautstiel-Pasta?

Eine genussreiche Woche mit vielen kleinen Glücksmomenten wünschen wir Ihnen!

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

Herzhaft-frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Nüdeli mit Krautstiel-Rahmsauce Für 2 Personen

Zutaten:

250 g Krautstiel, gerüstet, Blätter und Stiele in feinen Streifen
200 g Nüdeli
½ Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
1 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Saucenhalbrahm

wenig abgeriebene Zitronenschale
einige Tropfen Zitronensaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas geriebenen Sbrinz zum Bestreuen
Zitronenzesten zum Garnieren

So zubereitet:

Die Nüdeli gemäss Packung in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Für die Sauce:

Zwiebel in der Butter andämpfen.

Krautstiel mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen und weichkochen.

Saucenhalbrahm beifügen, sämig einkochen.

Zitronenschale und -saft beifügen, würzen.

Die Nüdeli abgiessen, mit der Sauce auf den Tellern verteilen, mit Käse bestreuen und mit den Zitronenzesten garnieren.



Brötli mit Radiesli Für 1 Portion

Zutaten:

½ Bund Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
1 Lieblingsbrötchen (z. B. Tomaten-Oliven- oder Vollkornbrötchen)

etwas Butter zum Bestreichen
Salz
Pfeffer aus der Mühle

So zubereitet:

Das Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen des Brötchens kurz toasten.

Auskühlen lassen.

Jede Hälfte mit Butter bestreichen, mit den dünn geschnittenen Radieschenscheiben belegen, würzen – und geniessen!