

Mit der Pendelhacke auf dem Feld

Ein wunderbarer, blauer Himmel, viel Wärme – und Muskelkraft! In der letzten Woche waren wir damit beschäftigt, rund um die kleinen Federkohl-Pflänzchen zu hacken. Erst gingen wir *zwischen* den Reihen, dann *in* den Reihen ans Werk ...

Mit Sorgfalt und Kraft unterwegs

Keine zwei Monate ist es her, dass wir den Federkohl ausgesät hatten, und seit kurzem steht er bei uns auf dem Feld. Es scheint ihm gut zu gehen dort, er wächst und gedeiht. Mittlerweile sind die Pflänzchen bereits etwa so hoch, wie eine Hand lang ist. Doch damit es so weitergehen kann, braucht es auch gute Pflege und Zuwendung. Im Moment bedeutet das vor allem eines: hacken. Also hat Sophie mit der Einachsfräse den «Job» *zwischen* den Reihen übernommen und auf diese Weise den Boden gelockert sowie dem Beikraut (auch bekannt als Unkraut) den Garaus gemacht.

Meter für Meter – gemeinsam voran

Doch nicht nur *zwischen*, sondern auch *in* den Reihen gab es einiges zu tun. Mit viel Ausdauer und Power haben Hyra und Mevlude Llaloshi gemeinsam mit Maira die Pendelhacken geschwungen. Nicht zu fest natürlich, sondern wohldosiert. Dass es jetzt so viel zu hacken gab, lag auch daran, dass wir den Federkohl pflanzen mussten, obwohl die Bodenbearbeitung noch nicht ganz abgeschlossen war. Der viele Regen vor einigen Wochen lässt grüssen ... doch der Federkohl scheint gut «zschlag» zukommen.

Vom «garette» gibt's ein kleines Video

Jetzt hoffen wir, dass sich der Federkohl weiterhin so gut entwickelt, damit er uns dann in der kalten Jahreszeit auf den Tellern erfreut. Auch andernorts, auf dem Feld, in den Gewächshäusern und unter dem Regendach, ist einiges los. Sophie hat auch bei den Bohnen *zwischen* den Reihen gehackt. Und wie war das eigentlich mit dem «garette» in der letzten Woche? Auf Instagram können Sie im Video sehen, wie Maira Garette um Garette Mistkompost (der gute Demeter-Mistkompost von Suters!) ins Gewächshaus schafft und dort verteilt.

Bereits voller Vorfreude auf die Ernten

Mit dem Pflanzmarathon ging es ebenfalls noch weiter. Zum Beispiel haben wir zwei Beete Rucola ins Gewächshaus gepflanzt und ein Beet Schnittmangold unters Regendach. Da kann man sich – wenn alles gut geht – bereits auf die Ernte vorfreuen. Übrigens, neben dem Besuch unserer Social-Media-Kanäle lohnt sich ein Blick auf unsere Website: Dort können Sie den jungen Federkohl in Augenschein nehmen und uns beim Hacken über die Schultern schauen. Eine genussreiche Woche wünschen wir Ihnen ...

... und immer wieder neugierige Freude an dem, was Ihre Woche füllt!

Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und Ihre BioBouquet Team

Sommergenuss frisch 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.