

Wer hält uns da zum Narren?

Pflänzchen für Pflänzchen haben Sabrina, Hyra Llalloschi und Mevlude Llalloschi in der vergangenen Woche gepflanzt. Doch nicht alle diese Pflänzchen werden einmal zur Ernte beitragen. Denn es gibt unter ihnen auch «ganz offiziell» die kleinen, grünen Narren, welche eine andere Idee verfolgen ...

Über die Narrenbildung

Nein, diesen Begriff haben wir uns nicht ausgedacht, es gibt die so genannte Narrenbildung wirklich. Und um welche Pflänzchen geht es heute? Um den Kohlrabi! Mit viel Engagement und Ausdauer haben Sabrina, Hyra Llalloschi und Mevlude Llalloschi jetzt die jungen Kohlrabi-Pflanzen ins Gewächshaus gepflanzt. Das gab ein paar lange Reihen. Auf unserer Website können Sie sich ein paar Fotos davon anschauen.

Von Herz- und Keimblättern

Dort sehen Sie auch, dass die kleinen Pflanzen verschiedene Blätter haben: Aussenrum sind zwei Keimblätter und in der Mitte wachsen die so genannten Herzblätter. Aus diesem Herz heraus wird der Kohlrabi entstehen. Doch genau das ist bei den Narren anders: Statt Herzblätter auszubilden, legen diese alle Kraft in das Wachstum der Keimblätter. Einen Kohlrabi wird es so nicht geben. Am Anfang ist das nicht immer schnell ersichtlich, erst mit der Zeit wird klar, wer von den Pflanzen uns zum Narren hält.

Wir passen die Lieferpauschale an

Die einen haben es in der letzten Woche bereits gelesen, die anderen noch nicht: Viele

Menschen und doppelt so viele Hände machen Woche für Woche Ihr BioBouquet möglich. Vom Säen und Hacken bis zum Mailen, Telefonieren, Packen und Transportieren ist alles dabei. Nun passen wir das erste Mal seit mehreren Jahren die Lieferpauschale an. Diese beträgt ab Mai nun CHF 4.-. Wir freuen uns, Sie weiterhin mit frischem Gemüse, knackigen Salaten, feinen Früchten und allem, was Sie sich wünschen, zu beliefern.

Im E-Shop gibt's neu unsere Taschen

Vielleicht gehört die orangefarbene BioBouquet Tasche auch zu Ihrem Alltag? Immer mal wieder erreichen uns Anfragen, ob es davon noch eine Neue gibt. Da die alte Tasche nun doch so langsam ausfranst und gerne ausgetauscht werden würde. Im E-Shop können Sie jetzt unter «Spezialartikel» eine neue orangefarbene Tasche zum Selbstkostenpreis (CHF 1.50.-) bestellen. Dort finden Sie auch eine Broschüre über die Präparate, wenn Sie sich dafür vertieft interessieren, sowie die Styroporbox, welche winters wie sommers Ihre Lieferung schützt, bis Sie nach Hause kommen. Gerne sind wir da, wenn es Fragen gibt. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

**Wir wünschen Ihnen für diese Woche viel Sonne «im Innen und im Aussen» und grüssen Sie herzlich.
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Selbst gemacht und frisch gekocht – direkt aus Ihrem BioBouquet:



**Spaghetti mit eigenem Rucola-Pesto
für 4 Personen**

Zutaten:

Rucola-Pesto zum Selbermachen:

100 g Rucola

2 Knoblauchzehen

2 EL Pinienkerne

½ TL Salz

3 EL geriebener Parmesan

1 unbehandelte Zitrone

1.5 dl Olivenöl

Spaghetti:

500 g Spaghetti

etwas Salz fürs Kochwasser

So zubereitet:

Den Rucola waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

Den Knoblauch schälen und pressen.

Die Pinienkerne rösten.

Rucola, Knoblauch und Pinienkerne vermengen und hacken oder pürieren.

Salz und Parmesan dazugeben.

Ein wenig Abrieb der Zitrone begeben.

Das Olivenöl unter Rühren nach und nach dazugeben.

Die Spaghetti nach Anleitung kochen und mit dem Pesto mischen.

Tipp zu den Spargeln:

Wie viel Spargeln braucht es denn pro Person? Man hört, dass sehr gute Esser bald ein Kilogramm verzehren können. Das ist aber wirklich einiges! Im Schnitt rechnet man mit 500 Gramm pro Person, wenn die Spargeln das Hauptgericht ausmachen. Als Beilage sind meist auch 300 Gramm pro Person ausreichend.

Viel Freude beim Kochen und en Guete!