

## Zwischen Netzen, Rüstmessern und frischem Grün

Bei uns im Gewächshaus keimt's und gedeiht's! Es spriesst zartes, junges und auch schon kräftigeres Grün. Doch nicht nur wir freuen uns darüber, sondern auch andere könnten Gefallen daran finden. Zum Beispiel die Spitzmäuse ...

### Willkommen im Gewächshaus

Unsere Kefen haben ihre allererste Zeit in unserem Kafirümlü verbracht. Dort standen sie an der Wärme und hatten Zeit zu quellen. Das hat gut geklappt und in der letzten Woche war dann Zügeltermin: Gemeinsam mit dem Asiasalat hielten die Kefen Einzug ins Gewächshaus. Dort wird nicht geheizt, darum ist es deutlich frischer. Das ist aber nicht das Problem, die Kefen und der Asiasalat stecken diese Temperaturen problemlos weg. Doch da wäre noch eine andere Herausforderung ...

### Das Netz ist ausgelegt

Es heisst «mit Speck fängt man Mäuse», aber unsere Erfahrung zeigt: Gerade Spitzmäuse scheinen auch keimende Kefen als Leckerbissen anzusehen. Aber dass sie sich in unserem Gewächshaus ans «Buffet» anpirschen und losfuttern, möchten wir sehr gerne verhindern. Darum haben wir die jungen Kefen mit einem engmaschigen Kunststoffnetz abgedeckt. Das hat in der Vergangenheit oft gut funktioniert. Gleichwohl sind wir wachsam ... bisher ist alles ruhig.

### Kräftig grün mit senfartigem Geschmack

In den letzten beiden Jahren hatten wir keinen Asiasalat angebaut. Doch dank Sophie und

Maira, die ein tolles und «hungriges» Team bilden, gibt es in diesem Jahr (hoffentlich) wieder welchen. Zwei Beete sind geplant und gedeihen bisher gut. Alle, die den senfartigen Geschmack des Asiasalats gerne haben – zum Beispiel zum Druntermischen in den Salat – dürfen sich bereits vorfreuen. Während der Asiasalat noch in den «Startlöchern» steckt, haben wir andernorts im Gewächshaus bereits geerntet. Jetzt ging es dort auch weiter ...

### Jäten nach der «Winter-Methode»

Nach dem ersten Schnitt stand beim Portulak und der Winterkresse wieder eine intensive Runde Jäten an. Im Sommer geht das recht gut mit der Pendelhacke. Man bekommt viel weg und das Un- oder Beikraut, welches man abhackt, verdorrt bei Sonne, Wind und Wärme schnell. Im Winter ist das etwas anders: Wir sind mit dem Rüstmesser am Werk und heben das Unkraut einzeln an, um es dann herauszuziehen, in einen Kübel zu tun und auf den Kompost zu bringen. Sonst wächst das gleich wieder an und die «Übung» war nicht so erfolgreich. Übrigens, die Unkräuter zwischen Portulak und Winterkresse haben teils fantasievolle Namen. Beispielsweise wächst dort die Vögelimiere, auch Hühnerdarm genannt.

**Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und viel Genuss beim Kochen und zu Tisch!**

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

**Frische, feine Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:**



## **Asiatische Krautstielsuppe**

**Für ca. 4 Portionen**

### **Zutaten:**

500 g Krautstiele	1 TL Kurkuma
1 Zwiebel	5 dl Gemüsebouillon
1 kl. Peperoncino oder Chilischote	2 dl Kokosmilch
1 EL Öl	Salz
1 TL mittelscharfes Currypulver	

### **So zubereitet:**

Krautstiele waschen.

Die Blätter von den Stielen schneiden, diese zuerst in Streifen, dann in 2 cm lange Stücke schneiden. Stiele klein schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Den Peperoncino oder Chili der Länge nach halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In einer mittleren Pfanne das Öl mit den Zwiebeln, Peperoncino oder Chili und den Krautstielwürfelchen andämpfen.

Curry darüber stäuben und kurz mitdämpfen.

Bouillon dazu giessen und die Suppe 10 Min. köcheln lassen.

Kokosmilch und Krautstielblätter begeben und die Suppe weitere 10 Min. leicht kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und ev. etwas Curry abschmecken.

Wir wünschen en Guete!

**PS:** Dieses Rezept ist ein Tipp von Evi, die uns immer wieder mit feinen Gerichten und frischen Ideen verwöhnt.