

## Hansueli kommt, um die Böden zu «füttern»

Ob Salate, Broccoli oder Kürbis – alles, was wir übers Jahr anbauen, beansprucht den Boden. Da ist es wichtig, regelmässig etwas zurückzugeben und den Böden gut Sorge zu tragen. Wie schön, dass wir dabei auf die Unterstützung von Bauer Hansueli Küfer aus Obersteckholz zählen dürfen ...

### Ein gelöster Lieferant

Einen richtig zufriedenen Eindruck macht Hansueli als er mit dem Traktor auf unseren Hof fährt. Ob das an der schönen Frühlingssonne liegt? Bestimmt auch. Doch mindestens genauso geniesst Hansueli, dass jetzt ein junges Paar seinen Betrieb fortführt. Demeter-Landwirtschaft in der dritten Generation! Natürlich packt Hansueli weiterhin mit an. Doch: Er selbst sei nur noch Knecht, schmunzelt er.

### Zwei Fuder Mist

Es ist schön zu sehen, dass Hansueli das «Knecht-Sein» nach all den Jahren voller «Chef-Pflichten» als wahren Luxus empfinden kann. Und es ist sehr wertvoll, dass das BioBouquet auch in diesem Jahr wieder auf den Demeter-Mist aus Obersteckholz zählen darf. Denn Mist ist es eben, was Hansueli uns liefert. Ein Fuder bringt er mit seinem grossen Traktor gleich auf unseren Feldern aus. Dann gibt es noch einen Haufen Mist, der – gut abgedeckt – darauf wartet, nach und nach die Böden in den Gewächshäusern zu beleben.

### Pschemek übernimmt das Einarbeiten

Jetzt wo der Mist auf den Feldern liegt, ist es wichtig, zu schauen, dass er nicht austrocknet. Deshalb arbeitet Pschemek ihn mit dem Traktor ein. Auf diese Weise behält der Mist seine Feuchtigkeit besser – und wird zur idealen Nahrung für alle Kleinstlebewesen, die in der Erde leben und diese so wertvoll machen. Eine richtige Frühlingskur für die Böden! Übrigens, auf [www.biobouquet.ch](http://www.biobouquet.ch) können Sie Hansueli und Pschemek bei diesen Arbeiten über die Schultern schauen.

### Ein grosses Fest

Vielleicht ist Ihnen auch aufgefallen, mit wie viel Tempo der Frühling gerade voranschreitet? Es erscheint fast wie bei einem grossen Fest mit vielen alten Bekannten: Man weiss gar nicht, wen man zuerst begrüssen soll! Der Raps zum Beispiel, der noch vor einem Monat ganz am Boden war – man dachte fast, er kommt heuer nicht – steht jetzt in voller Blüte. Und er ist nur einer von vielen, richtig trunken macht die Natur im Moment. Schön, diese Kraft zu sehen und zu riechen!

**Bleiben auch Sie im Fluss dieser Frühlingswoche. Herzliche Grüsse,  
für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Lauch.

Freude über die Spargelzeit – frisch aus Ihrem BioBouquet:



## Grünpargel mit Mandelblättchen

Für 1-2 Personen (siehe Tipp)

### Zutaten:

500 g grüne Spargeln

50 g Mandelblättchen

50 ml Olivenöl

Salz

### So zubereitet:

Die Spargelstangen in Stücke mit einer Länge von etwa drei Zentimetern schneiden. Die Spargelspitzen beiseitelegen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zunächst nur die Stücke ohne die Spargelspitzen in die Bratpfanne geben und kurz anbraten. Dann direkt mit einem Deckel verschließen, damit der Spargel im eigenen Saft gart. Auf kleiner Flamme in sechs bis sieben Minuten bissfest garen.

Die Spargelspitzen erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben.

Während der Spargel gart, in einer zweiten Bratpfanne die Mandelblättchen zart anrösten, bis sie eine schöne, hellbraune Färbung haben.

Den bissfest gegarten Spargel auf Tellern anrichten, ein wenig salzen und mit den Mandelblättchen garnieren.

### Tipp:

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!