

Ist das wirklich nur von einem Jahr?

Immer wieder versetzt uns unser imposanter Asthaufen in Staunen: Kann es wirklich sein, dass all das, was wir über den Winter herausgeschnitten haben, so einen mächtigen Haufen gibt? Jetzt war es wieder an der Zeit, häckseln zu lassen ...

Was da alles wächst

Zum BioBouquet gehören nicht nur die Beete mit Gemüse und Salaten, sondern natürlich auch die Ökowiase mit ihrer Blumenvielfalt. Dazu kommen etliche Bäume und Hecken. So entsteht ein vielfältiger Lebensraum. Doch damit dies auch so bleibt, braucht es regelmässig Zuwendung. Ohne gute Pflege würden zum Beispiel die Hecken mit der Zeit verkahlen. Dann wären sie zwar aussen noch grün, aber innen gäbe es statt Licht und vielen verschiedenen Bewohnern nur noch totes Holz. Um das zu verhindern, heisst es schneiden, schneiden, schneiden – und da kommt einiges zusammen.

Gehäcksel und abgeführt

Alles Schnittgut sammeln wir auf unserem Asthaufen. Wie dieser über die Wintermonate wächst, ist wirklich eindrücklich! Nicht nur einmal haben wir uns gefragt: Ist das wirklich nur von einem Jahr? In der letzten Woche ist das Forstunternehmen gekommen und hat mit einer riesigen Maschine den ganzen Asthaufen gehäcksel. Das Häckselgut wird jetzt warm geben: Es dient als Heizenergie. Im Herbst werden wir einen neuen Asthaufen starten.

Ein guter Schutz fürs Gemüse ...

Wenn wir Ihnen Ihre frische Lieferung Gemüse, Salate, Eier und Co bringen, ist diese gut verpackt: in der grünen Kiste und im Einlegebeutel aus Plastik. Schliesslich soll keines der bestellten Produkte auf dem Weg zu Ihnen an Qualität verlieren. Auf dem Weg zurück bringen unsere Fahrer nicht nur die Kisten (welche wir immer wieder verwenden), sondern teils auch die Einlegebeutel wieder mit. Das ist völlig in Ordnung. Doch wir können diese aus hygienischen Gründen natürlich nur einmal verwenden.

... auch nach der Lieferung

Retournierte Einlegebeutel geben wir in die Kehrichtverbrennung, wo diese nochmals Wirkung erzielen (z. B. als Fernwärme). Vorher kann der Beutel aber noch gute Dienste tun – zum Beispiel um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Nutzen Sie den Einlegebeutel, um Ihr Gemüse und Ihre Salate gut verschlossen im Kühlschrank zu lagern. So bleiben diese länger frisch. Je nachdem könnte der Einlegebeutel im Anschluss noch weitere «Jobs» übernehmen. Etwa unter dem Trog (Kehricht sammeln), im Reisegepäck (die Wanderschuhe beherbergen), oder, oder, oder ... kreative Ideen für die «Nutzungs-Kaskade» sind immer willkommen.

Wir wünschen Ihnen viele Genussmomente in dieser Woche – und dass Sie immer einen Schirm zur Hand haben, wenn es diesen gerade braucht!

Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team



Zucchini-Spaghetti
Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Zucchini
280 g Spaghetti
1 dl Rahm

120 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
1 Bund Kräuter, z. B. Schnittlauch

So zubereitet:

Die Spaghetti in siedendem Salzwasser bissfest kochen.

Unterdessen die Zucchini mit dem Sparschäler zu sehr dünnen Streifen verarbeiten.

Die Zucchini-Streifen kurz vor Koch-Ende zu den Spaghetti geben.

Ca. 2 Minuten mitkochen.

Abgiessen und abtropfen lassen.

Frischkäse und Rahm verrühren und unter die heissen Zucchini-Spaghetti ziehen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter fein schneiden und darüber geben.

Tipps:

Man hört, dass manche die dünnen Zucchini-Streifen gar nicht mitkochen, sondern nur mit dem heissen Spaghettwasser übergiessen (beim Abschütten der Spaghetti, im Sieb).

Vielleicht wäre das einen persönlichen Test wert?

Je nach Gusto können die Spaghetti mit Erbsli, Speckwürfeli, Baumnüssen oder Peperoncini ergänzt werden. Die Spaghetti selbst lassen sich auch aus Rüeblen machen.

Viel Freude beim Experimentieren und en Guete!