

## Von der Blatthacke bis zum Kieselpräparat

Licht und Wasser sind essenziell, wenn es ums Wachstum unserer Gemüse und Salate geht, und klar, den guten Boden braucht es auch unbedingt. Daneben und dazwischen und darüber hinaus sorgen wir auf ganz verschiedene Arten für gute Bedingungen und «Zuwendung» ...

### Erstmal wird «angehäufelt» ...

Wir freuen uns sehr: Agnes ist wieder da. Nach einem krankheitsbedingten Ausfall hat sie sich direkt den Kefen angenommen. Dort stand in der letzten Woche hacken auf dem Programm. Zunächst hat Agnes die Kefen mit der Blatthacke «angehäufelt», das heisst, sie hat ihnen Erde zugeschoben. Auf diese Weise kommen die Pflänzchen noch etwas näher ans Geflecht, an dem sie hochwachsen können. Ausserdem deckt man so das Unkraut in der Reihe zu, welches in der Folge kaputt geht. Natürlich kommt immer neues Unkraut nach, aber bis dahin haben die Kefen Vorsprung.

### ... und dann zwischen den Reihen gehackt

Im Anschluss hat Agnes zur Pendelhacke gegriffen und zwischen den Kefenreihen gehackt. Dadurch wird das Erdreich schön locker und man wird auch dort das Unkraut erstmal los. Beim Hacken ist Power und Ausdauer im Rücken und dem ganzen Oberkörper gefragt. Aber der Einsatz lohnt sich: Die Kefen stehen wirklich schön da. Ende Januar hatten wir sie ausgesät und jetzt sind sie etwa 30 Zentimeter hoch. Schön, wie sie sich im Moment entwickeln!

### Der frühe Vogel ...

Auch Franz Dolderer war in der letzten Woche in Sachen «Zuwendung» und «Sorge tragen» engagiert. An einem Morgen hat er das Horn-Kieselpräparat (oder einfach Kieselpräparat) ausgebracht. Sein Tag fing sehr früh an, denn unser Präparatemeister Franz hat gezügelt und lebt nun in der Nähe von Thun. Weil um diese Uhrzeit noch gar kein Bus fährt, legte er die erste Etappe mit einem Koch zurück, der auch noch vor den Hühnern auf den Beinen ist und aus dem Haus muss. Weiter ging es dann mit dem Zug und einem Mobility-Auto.

### ... bringt das Kieselpräparat aus

Das Kieselpräparat ist – wie andere Präparate auch – ein fester Teil der biodynamischen Landwirtschaft. Es wird auf der Grundlage von Bergkristall hergestellt und unterstützt die Pflanzen im Wachstums- und Reifeprozess. Im Gegensatz zum Horn-Mist-Präparat, welches abends ausgebracht wird, ist der richtige Zeitpunkt fürs Kieselpräparat der Morgen. Franz hat das Präparat erst eine Stunde lang von Hand gerührt und es dann über den Pflanzen versprüht. Wie ein feiner Nebelschleier oder ein Dunstmäntelchen hüllt das Präparat die Pflanzen ein.

**Wir wünschen Ihnen eine schwungvolle Woche und immer wieder stärkende Momente!**

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

## Frühlingsstimmung auf den Tellern – frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Grüenspargeln 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!