

Freude über den lebendigen Austausch

In der letzten Woche sind wir nach Obersteckholz «gereist». Das schreiben wir mit einem Schmunzeln, denn es sind vielleicht zehn Autominuten von Thunstetten aus. Doch der kleine «Ausflug» hatte so viel Gutes: einen Eimer Kuhmist und einen Kaffee zusammen mit Ursina und Peter Suter und einem ihrer Söhne ...

Besuch beim «Demeter-Nachbarn»

Schon seit vielen Jahren arbeiten wir mit dem «Hof am Wald» in Obersteckholz zusammen. Lange hat uns Hansueli Küffer regelmässig mit Demeter-Mist für unsere Böden beliefert. Ab und an kommt er immer noch mit dem Traktor und einem Fuder Mist zu uns. Doch das Zepter haben vor wenigen Jahren Peter und Ursina Suter übernommen. Als junge Familie führen sie nun den Betrieb – und unsere Zusammenarbeit – weiter. Jetzt haben wir sie besucht, um einen Eimer Mist zu holen ...

Einander wahrnehmen, sich austauschen

Ursina war gerade dabei, die Auberginen abzuräumen und Peter war mit dem Traktor zugange. Dennoch nahmen sich die beiden Zeit, um einen Kaffee zu trinken. Wie ist der Sommer gegangen? Wie war es mit dem Regen? So tönt es, wenn Bäuerin, Bauer und Gärtner zusammenkommen. Den Austausch schätzen wir sehr und es ist schön, einander zu sehen und die Entwicklung mitzuverfolgen. Für Abwechslung sorgte der kleine Leano, der vierte von Suters aufgeweckten Buben, die natürlich nicht fehlen dürfen, bei allem, was auf dem Hof läuft.

Gemeinsam Fragen bewegen

Und der Kuhmist? Den hat Sabrina dann später bei uns auf dem Hof in die Hörner gefüllt. Richtig, er wird zum Hornmist-Präparat. Das dauert aber noch eine Weile. Erstmals haben Sabrina und Gerhard am Freitag die Hörner vergraben. Natürlich kommen dabei Fragen auf – was tun wir da? Warum tun wir das? Nieselregen hin oder her – es ist schön, wenn man ins Tun kommt, Erfahrungen sammelt und solche Fragen im Austausch bewegen kann. Ganz wie mit Suters ist es auch hier bei uns auf dem Betrieb eine Freude, sich auszutauschen und die Faszination für den biodynamischen Landbau zu teilen.

Bis im Frühjahr in der Erde

Wie geht es nun mit den mit Demeter-Kuhmist gefüllten Hörnern weiter? Für ein paar Monate ruhen sie in der Erde und die Kräfte können sich entfalten. Im Frühling werden wir die Hörner wieder ausgraben und Franz wird ihren Inhalt nutzen, um das Hornmist-Präparat zu rühren und es auf unseren Böden ausbringen. So tragen wir der Grundlage unseres Schaffens Sorge.

**Wir wünschen auch Ihnen immer wieder belebende Begegnungen mit Menschen,
welche Ihre Leidenschaften teilen.
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team**

P.S.: Möchten Sie gerne mehr über die Präparate erfahren? Es gibt eine ausführliche Broschüre von Demeter Schweiz. Bestellen Sie diese in unserem E-Shop, oder machen Sie uns einfach ein Mail.

Herbstgericht-Ideen frisch aus Ihrem BioBouquet:



Kartoffel-Wirz-Suppe

Für 2 Portionen

Zutaten:

300 g festkochende Kartoffeln
1 Wirz, ca. 400 g
1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl

1 l Gemüsebrühe
1 dl Rahm
Kräutersalz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben

So zubereitet:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln.

Die äusseren Blätter des Wirz' entfernen, den Strunk teilweise entfernen. Den Wirz vierteln und dann hacken.

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und im Öl andünsten.

Die Kartoffeln und die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.

Den Wirz dazugeben und weitere 5-10 Minuten kochen.

Den Rahm dazugeben und würzen.



Wirz mit Rahmsosse

Für 2 Portionen

Zutaten:

1 kleiner Wirz
1 EL Butter
1 kleine Zwiebel
½ dl Gemüsebrühe

80 g Crème Fraîche
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gemahlen

So zubereitet:

Die Hüllblätter des Wirz' entfernen, den Kopf vierteln, den Strunk teilweise entfernen. Die Wirzviertel quer in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in der Butter andünsten. Den Wirz dazugeben und mitdünsten, die Gemüsebrühe dazugeben, bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Die Crème Fraîche unterrühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und nochmals erhitzen.

Tipp:

Dazu passen im Dampf gegarte Kartoffeln oder Bratkartoffeln. Wer mag, kann auch einmal ein paar Speckwürfel zum Wirz oder den Bratkartoffeln geben.