

## Das «Chamäleon» auf unserem Feld

Wenn man in diesen Tagen an unseren Feldern entlangspaziert, kann man das «Werk des Sommers» so richtig geniessen: Alles wächst und gedeiht, es scheint als würden die Pflanzen die sonnig-warmen Tage genauso geniessen wie die Kinder, die jetzt in die Badi statt in die Schule gehen ...

### Die Hüter des Kohls ...

Neben all dem Gemüse und den Salaten ist auch unser Blühstreifen eine wahre Pracht. Vielleicht erinnern Sie sich? Vor kurzem hatten wir erzählt, dass wir einen Streifen mit Blumen neben das Rosenkohl-Feld gepflanzt haben. Nicht, damit die Felder noch schöner aussehen, sondern weil die Blumen vielen, vielen Insekten ein Zuhause geben. Diese wiederum haben die Schädlinge, die den Kohl befallen, zum Fressen gern.

### ... machen sehr gute Arbeit ...

Es ist eine grosse Freude, dass dieses Prinzip bisher gut zu funktionieren scheint: Der Rosenkohl steht sehr schön da und hat mit nur wenigen Schädlingen zu kämpfen, welche ihm in so geringer Zahl nichts anhaben können. Jetzt hat der Blühstreifen noch einen neuen Nachbarn bekommen: Wir haben den Federkohl auf die andere Seite des Streifens gepflanzt. Hoffentlich halten die Insekten auch ihm die Schädlinge vom Leib.

### ... und wechseln von weiss nach blau

Und der Blühstreifen selbst? Er ist eben unser «Chamäleon»! Denn er wechselt gerade die Farbe vom anfänglichen Weiss hin zu einem satten Blau – die Kornblumen blühen! Auf unserer Website zeigen wir Ihnen das gerne.

### Haben Sie am 7. August schon etwas vor?

Es gibt noch die Möglichkeit, sich für den Flurgang anzumelden und Ihr BioBouquet direkt vor Ort noch besser kennenzulernen. Wir laden Sie herzlich ein:

am Dienstag, 7. August

9.30 Uhr: Kaffee und Gipfeli

10-11.00 Uhr: Rundgang

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung bis am Sonntag, den 5. August – per Mail an [info@biobouquet.ch](mailto:info@biobouquet.ch) oder rufen Sie uns an: 062 958 50 60.

### Das BioBouquet macht jetzt Betriebsferien

Auch die BioBouquet-Teammitglieder lösen einander gerade gegenseitig ab. Denn unsere Betriebsferien beginnen nächste Woche:

### Vom 23. Juli bis und mit 3. August liefern wir keine BioBouquets aus.

Weil ein Gemüsegarten natürlich keine «Pause-Taste» hat, fahren wir gestaffelt in die Ferien und planen sorgsam, was wann gesät werden wird. Wir freuen uns schon darauf, uns nach den Ferien mit neuem Schwung an Ihre Bestellungen zu machen.

**Auch Ihnen wünschen wir erholsame und freudvolle Sommertage!  
Merci für Ihre Treue und bis bald – für das BioBouquet-Team,  
Gerhard Bühler**

Fürs erste BioBouquet nach den Betriebsferien planen wir voraussichtlich Rondini, Zucchetti und Tomaten.

### **Sommerlicher Genuss aus Ihrem BioBouquet:**



#### **Rondini**

**Ein paar Tipps und Tricks für alle,  
die zum ersten Mal Rondini in Ihrem BioBouquet finden**

#### **Über Rondini:**

Rondini sind eine Sorte der Pepo-Kürbisse und somit nahe verwandt mit den Zucchetti. Rondini können je nach Reifegrad noch weich und zart, oder aber schon etwas hart und kräftiger sein. Die zarten Rondini ähneln im Geschmack den Zucchetti, vollreife Rondini hingegen erinnern geschmacklich schon stark an einen Kürbis.  
Anders als Zucchetti eignen sich Rondini nicht zum roh essen.

#### **Rondini vorbereiten:**

Zu rüsten gibt's bei den Rondini praktisch nichts. Stiel entfernen und die Rondini kurz mit Wasser abspülen genügt. Dann die Rondini auf ein Holzbrett mit einem feuchten Küchentuch legen und mit einem grossen Küchenmesser in der Mitte durchschneiden-schlagen. Die Kerne mit einem Löffel aus beiden Rondinihälften herausschaben. Statt in der Mitte durchtrennen, kann man den Rondini auch nur den „Deckel“ abschneiden-schlagen und diesen später auf die gefüllte Kugel setzen.

#### **Rondini zubereiten und servieren:**

Sie können Rondini wahlweise in einer Pfanne dämpfen (ca. 10 Minuten in etwas Wasser) oder im Backofen (ca. 20 Minuten bei 200°C in etwas Wasser) zubereiten. Rohe oder vorgegarte Rondini mit Hackfleischsauce, Kräuterquark oder Quark-Eier-Reibkäsemischung füllen und überbacken. Bei vollreifen Rondini ist die Schale nicht zum Verzehr geeignet – das merken Sie sofort, sie ist dann hart und kaum zu geniessen.