

Kleines kann manchmal Grosses bewirken

Wie das so ist, wenn man auf einem Hof lebt, bewirtschaften auch bei uns die Nachbarinnen und Nachbarn ihr Land. Nebenan zum Beispiel hat Rolf Futtermais angebaut. Jetzt hat er mit einem kleinen Zaun einen grossen Erfolg erzielt ...

Weil Mais einfach gut schmeckt

Nicht nur viele von uns Menschen, sondern auch die Wildschweine und Dachse haben den Mais richtig gerne. Der Vorteil der Vierbeiner, die es bei uns gibt? Sie sind oft die ersten am «Buffet», noch lange bevor wir ernten, sind sie vor Ort. Auch bei unserem Nachbarn Rolf haben Wildschweine oder Dachse unlängst das Maisfeld entdeckt und sich gütlich getan. Fazit: Volle Bäuche bei den einen – zu Berge stehende Haare bei den anderen. Rolf musste sein Maisfeld also schützen.

20 bis 25 Zentimeter reichen aus

Nun stellt sich die Frage, wie man grosse, schwere Wildschweine von einem Schlemmer-Spaziergang durchs Feld abhält. Einmal mehr hat uns fasziniert, dass ein weniger als kniehohes Zaun aus Elektrodraht völlig ausreicht. Obwohl Wildschweine sicher mehr als anderthalb Meter hoch «gumpen» könnten, hält sie dieser Zaun doch ab. Und es wird noch besser, denn auch bei uns wächst in dieser Saison Mais, genauer gesagt Zuckermais ...

Endlich einmal wieder bei uns zu Gast

Wir freuen uns riesig über den Demeter-Zuckermais, welchen wir nach einer längeren Anbaupause nun wieder auf unserem Land zu

Gast haben. Er scheint sich wohlfühlen bei uns und auch unser Mais profitiert von Rolfs Zaun. Dieser schreckt die maisfreudige Tierwelt bis anhin so gut ab, dass bisher auch bei uns kein Schaden entstanden ist. Klopfen wir auf Holz, dass das so bleibt.

Gelbe Tupfer im grünen Meer

Je nach «Entwicklungsstadium» gibt der Mais ein wunderbares Bild ab. Vielleicht sind Ihnen früher im Jahr schon einmal seine gelben Fahnen aufgefallen? Die gelben Fahnen (ein Ausdruck aus dem Gärtner- oder Biologinnen-Latein) sind die männlichen Blüten, welche der Mais macht. Das Bestäuben übernimmt beim Mais der Wind. Jeder Pollen findet ein «Fädeli» am Kolben und auf diese Weise wird der Zuckermais befruchtet.

Die Vorfreude wächst

Die Fäden, welche man sehr gut sehen kann, sind auch ein guter Orientierungspunkt, wenn es um die Ernte geht. Werden die Fäden braun bis schwarz, geht es in die Richtung, dass man bald ernten kann. Mmmh, Zuckermais ... die Vorfreude aufs Zubereiten und Geniessen steigt! Wer weiss, vielleicht ist es schon nächste Woche soweit ...

**Wir wünschen Ihnen eine Woche voller Farbtupfer
und immer wieder eine Portion Wirksamkeit!**

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

Orange Klassiker frisch aus Ihrem BioBouquet:



Glasierte Rüebli Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Rüebli
20 g Butter
1 EL Zucker
2 dl Gemüsebouillon

So zubereitet:

Rüebli waschen und rüsten. Dann der Länge nach vierteln und in ca. 3 cm lange Stäbchen schneiden.

Rüebli mit dem Zucker bei mittlerer Hitze in Butter dünsten.

Mit Bouillon ablöschen und so viel Flüssigkeit dazugeben, dass das Gemüse knapp bedeckt ist.

Zugedeckt ca. 7 Minuten knapp weich dünsten.

Deckel wegnehmen und die Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen. Dabei immer wieder schwenken, damit ein schöner Glanz entsteht.

Glasierte Rüebli anrichten.

Tipp:

Servieren Sie gemeinsam mit diesen feinen Rüebli zum Beispiel ein Stück Bio-Fleisch, eine vegetarische resp. vegane Variante nach Ihrem Geschmack und etwas Kartoffelstock. En Guete!



Rüebli-Rösti Für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Rüebli, geraffelt	Bratbutter oder Bratcrème
800 g Kartoffeln, geraffelt	1½ TL Salz
1 Bund Petersilie, gehackt	Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

So zubereitet:

Die Bratbutter (oder Bratcrème) in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.

Die Rüebli, die Kartoffeln und die Petersilie mischen, würzen und in die Bratpfanne geben.

Die Mischung bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten und dabei mehrmals wenden. Dann zugedeckt weitere ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze braten.

Die Rösti mit Hilfe eines Tellers oder Deckels wenden.

Ca. 15 Minuten unbedeckt fertig braten, sodass sich eine knusprige Kruste bilden kann.

Wir wünschen en Guete – zur Rüebli-Rösti passt gut ein grüner Salat mit Tomaten.