

Ein Fest für die Sinne

Wiesen-Pippau und Kuckuckslichtnelke! Regen diese beiden wunderbaren Namen nicht direkt die Fantasie an? Beides sind farbenfrohe Blumen und sie blühen gerade auf unserer Ökowieze. Gemeinsam mit vielen anderen ...

Freude über diese Fülle

Rosa-rötlich, strahlend gelb, violett und weiss: Gerade steht unsere vielfältige Ökowieze in voller Blüte. Das ist nicht nur eine Augenweide, sondern mit dem Summ- und Brumm-Konzert der Insekten auch etwas für die Ohren. Dazu kitzelt der Frühsommerduft in der Nase und das Herz lacht, weil die Ökowieze Schönheit und Nützlichkeit auf so schöne Art und Weise vereint. Dabei fing es gar nicht so gut an ...

Erst war ein Neustart nötig ...

Es gab eine Zeit, in der die Blumen auf unserer Ökowieze einfach nicht recht gedeihen wollten und immer irgendwie kümmerlich blieben. Vor etwas mehr als zehn Jahren haben wir dann beschlossen, einen Neustart zu machen und haben die oberste Humusschicht von der Wiese abgetragen. Das nennt sich abhumusieren. Gleichzeitig haben wir die Blumen so behandelt, als wären sie eine Salatkultur und haben sie «angezogen» (von «Anzucht»), statt sie direkt zu säen. Das Ganze hat gut funktioniert, jetzt steht die Ökowieze jedes Jahr schön da.

... dann konnten sich die Blumen entfalten

Das mit dem Abhumusieren ist spannend, denn der Boden wird dadurch magerer. Doch es sind nicht etwa die Blumen, die einen magereren Boden bevorzugen. Stattdessen

bewirkt der magerere Boden, dass die Konkurrenz der Blumen weniger dominant wird. So gewinnen die Blumen Raum zur Entfaltung. Immer wieder erstaunen und beeindrucken uns solche Zusammenhänge.

Genau nach «Beherbungsplan»

Auch im Gewächshaus ist einiges am Tun. Lara hatte bereits etwa eine Woche zuvor den Boden für die nächste Pflanzung vorbereitet. Nun haben Mevlude und Hyra Lalloshi übernommen und Reihe um Reihe Peterli gepflanzt. Der Peterli hat es überhaupt nicht gerne, wenn er dort steht, wo er auch schon im Vorjahr stand. Vier Jahre Abstand wären recht für ihn ... jetzt hat er Glück, denn dort, wo er jetzt wachsen darf, wurde er zuletzt im Jahr 2013 gepflanzt. Um hier den Überblick zu behalten, führen wir unseren «Beherbungsplan», der offiziell Fruchtfolgeplan heisst.

Zwei Profis am Werk

Hyra und Mevlude Lalloshi bringen viel Erfahrung mit und sind ein eingespieltes Team. Routiniert haben sie den Peterli gepflanzt. Nun sind wir gespannt, wie dieser gedeihen wird. Möchten Sie den beiden Frauen über die Schultern schauen und einen Blick auf die Pflänzchen werfen? Auf unserer Website zeigen wir Ihnen gerne ein paar Bilder aus dem Gewächshaus.

Viele Sonnenstrahlen in Ihrer Woche wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

Ideen für die Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Brötli mit Radiesli

Für 1 Portion

Zutaten:

½ Bund Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten	etwas Butter zum Bestreichen
1 Lieblingsbrötchen (z. B. Tomaten-Oliven oder Vollkornbrötchen)	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

So zubereitet:

Das Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen des Brötchens kurz toasten. Auskühlen lassen.

Jede Hälfte mit Butter bestreichen, mit den dünn geschnittenen Radieschenscheiben belegen, würzen – und geniessen!



Rüebli-Rösti

Für 4 Portionen

Zutaten:

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

So zubereitet:

Die Bratbutter (oder Bratcrème) in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Rüebli, die Kartoffeln und den Schnittlauch 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.