

Ein Experiment ist im Gange

Heute laden wir Sie ein, einen gedanklichen Blick in unser Gewächshaus zu werfen. Dort wächst im Moment auch Schnittlauch. Dies ist etwas Besonderes oder eben Neues für uns – das Experiment begann im letzten August ...

Wie der Schnittlauch Einzug hielt

Der Schnittlauch ist ein richtiger Frühlingsfavorit. Wenn der Frühling seine ersten Boten schickt und das Frühlingsgefühl erwacht, ist der kräftig-grüne Schnittlauch heiss begehrt. Doch dann wären da vielleicht auch noch «Hindernisse» wie späte Schneeflocken, eisige Nächte, die Bise ... all das ist nicht des Schnittlauchs Ding. Darum haben wir uns letzten Sommer entschieden, nicht nur unterm Regendach, sondern versuchsweise auch im Gewächshaus Schnittlauch anzubauen. Das Gewächshaus ist nicht beheizt, aber es bietet doch noch besseren Schutz als das Regendach.

Mal schauen, wie es sich entwickelt

Und wie läuft das Experiment? Gerade schauen junge «Schnittlauchspitzen», vielleicht ein bis zwei Zentimeter gross, aus der Erde heraus. Damit diese gut gedeihen können, hat Maira das alte Schnittlauchstroh vom letzten Jahr «weggeschrupft», gejätet und anschliessend gut gewässert. Jetzt braucht es noch etwas Zeit, bevor wir wissen, ob sich die Idee mit dem Gewächshaus bewährt. Während der Schnittlauch also weiterwächst, freuen wir uns über die erste Portulak-Ernte in diesem Jahr. Wir werden mehrmals schneiden können – bis sich eines Tages die Blüte ankündigt.

Der Zuckerhut kommt in vielen Grössen

Nicht nur in Rio de Janeiro, sondern auch im BioBouquet gibt es (einen) Zuckerhut. Während die Grösse des berühmten Berges in Brasilien fix ist, variiert die des heimischen Zuckerhuts im Moment stark. Das gibt immer wieder Überraschungen und braucht Flexibilität – auch bei Ihnen, das ist uns bewusst. Üblicherweise nimmt die Grösse des Zuckerhuts ab um diese Jahreszeit, denn die Lagerdauer und der so genannte «Rüstverlust» steigen mit der Zeit. Darauf hatten wir uns eingestellt und entsprechend reagiert.

Gut verpackt im Kühlschrank hält er sich

Nun wurden nach den kleinen Zuckerhüten, mit denen wir gerechnet hatten, überraschend grosse Zuckerhüte geliefert. Das ist an und für sich gut – die Qualität ist sehr hoch. Doch einmal mehr zeigt sich, dass Gemüse, Salate und Früchte keine Schrauben sind, die es in Normgrösse gibt. Zum Glück gibt es einen guten Tipp: Im Kühlschrank gut im Plastiksack geschützt und verschlossen ist der Salat noch längere Zeit haltbar. Am besten entblättern Sie den Zuckerhut bei Bedarf portionsweise (statt ihn «anzuschneiden»). So bleibt er am längsten frisch.

**Wir wünschen Ihnen viel Energie und Freude – und gutes Gelingen bei den Vorhaben,
welche Ihre Woche für Sie bereithält.**

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

Kräftig und frisch – Feines direkt aus Ihrem BioBouquet:



Wirz-Pasta
Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Wirz, in feinen Streifen

2 EL Olivenöl

Nach Gusto: 320 g Speckwürfeli

2 Zwiebel, in Ringen

½ TL Salz

4 dl Saucen-Halbrahm

Salz, nach Bedarf

Pasta:

400 g Orecchiette

So zubereitet:

Die Orecchiette (oder Ihre Lieblingspasta) gemäss Packung im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen.

Dann abtropfen und dabei 1 dl Kochwasser auffangen.

Für die Sauce Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Speck (nach Gusto) und Zwiebel ca. 5 Min. anbraten.

Den Wirz begeben, salzen und ca. 10 Min. rührbraten.

Das Kochwasser und Saucen-Halbrahm dazugiessen, mischen.

Pasta begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, salzen und servieren.

Hinweis: Dieses Rezept stammt (in leicht abgewandelter Form) von Fooby.



Tipps zum Portulak

Portulak macht sich wunderbar als oder im Salat (gerne auch mit fruchtigem Beiwerk) und eignet sich gut zum Würzen, etwa von Suppen. Ausserdem lässt er sich zu Pesto verarbeiten, mit Spaghetti und Mozzarella geniessen oder wie Spinat andünsten und als Gemüse verzehren. Eine weitere feine Möglichkeit ist, den Portulak gemeinsam mit Frischkäse aufs Sandwich zu geben. Vielleicht entdecken Sie in dieser Woche Ihre neue Lieblingszubereitungsart?

Viel Freude beim Experimentieren und Geniessen!