

Oben muss genau oben sein

«Moment, noch ein kleines bisschen ... ja, genau, jetzt», so oder so ähnlich tönt es bei uns gerade rund ums Gewächshaus. Sophie und Maira sind mit dem Unterhalt beschäftigt: Die beiden tauschen die Wasserleitungen aus ...

Ersatz für alte Leitungen ...

Damit wir gezielt wässern können, sind unsere Wasserleitungen im Gewächshaus und unter dem Regendach flexibel einsetzbar. Im Gewächshaus zum Beispiel kann man die Leitungen entweder hochhängen und grössere Flächen wässern. Oder man kann die Leitungen unten auf kleine Ständer legen und beetweise giessen. Jetzt haben unsere Wasserleitungen allerdings bereits mehrere Jahrzehnte auf dem Buckel. Man merkt, dass sie brüchig und spröde werden. Darum sind Maira und Sophie mit dem Ersatz beschäftigt. Nicht, dass es noch (Unter)brüche gibt.

... erfordert ein gutes Augenmass

Die neuen Leitungen müssen zu einem grossen Ganzen zusammengeleimt werden. Doch nicht irgendwie, sondern genau so, dass die «Nadelkopfdüsen» nachher alle genau oben sind. Die Achse darf sich nicht einmal ein klein wenig verschieben. Moment, Nadelkopfdüsen? Diese kleinen Teile werden nachher in die Leitungen geschraubt und sorgen dann dafür, dass sich das Wasser schön verteilt. Das Leimen ist eine Arbeit für milde Temperaturen, zu viel Kälte verträgt das Material nicht. Maira und Sophie sind ein starkes und präzises Team! Wir freuen uns bereits darauf, die nächste Wasserleitungsgeneration in Betrieb zu nehmen.

Warum Winterjäten anders ist

Im Moment sind wir auch mit dem Jäten rund um Winterkresse und Portulak beschäftigt. Wo im Sommer die Pendelhacke genügt, ist im Winter noch etwas mehr Einsatz gefragt. Denn in der kalten Jahreszeit vertrocknet das Unkraut, welches man hackt, nicht einfach wie bei den sommerlichen Temperaturen. Stattdessen würde das Unkraut jetzt wieder anwachsen, wenn man es einfach liegenlässt. Darum sind wir gerade mit dem Messer und dem Kübel im Gewächshaus unterwegs: Sorgsam nehmen wir jedes Unkraut heraus und füllen damit Kübel, welche wir zum Kompost bringen. So unterscheiden sich Sommer- und Winterjäten.

Es gibt nochmal Rosenkohl für alle

Zum Schluss gibt es heute noch eine gute Nachricht für alle Rosenkohl-Liebhaberinnen und -Liebhaber: Urs Ledermann hat angerufen, es gibt nochmals welchen in grosser Menge. Gemeinsam haben wir die Lieferung mit dem Wetterbericht abgestimmt. Denn wenn es sehr, sehr kalt ist, kann man nicht ernten. Diese Woche sehen die Temperaturen moderat aus. Lassen Sie sich die «grünen Kugeln» schmecken – am besten nach einem Eisbad (also, keine Sorge, für den Rosenkohl, meinen wir, Sie müssten natürlich nicht in die kalten Fluten)!

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihren «Winteraufgaben» – womöglich gehört backen oder genussvoll nach Geschenken schauen dazu?

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet Team

Gaumenfreuden frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rosenkohl-Grundrezept knackig und grün

Wie kocht man denn den Rosenkohl? Damit er schön knackig-grün bleibt, gibt es einen Trick: Man blanchiert ihn, d. h. er darf nach dem Garen noch kurz ins Eisbad.

Rosenkohl blanchieren:

Den Rosenkohl waschen und rüsten: Die äussersten Blättchen abnehmen und unten am Ansatz übers Kreuz einschneiden.

Dann ca. 10 Minuten in Salzwasser köcheln.

Anschliessend in ein Sieb giessen.

Die Röschen dann ca. 30 Sek. in Eiswasser abschrecken. So wird der Garprozess gestoppt und der Rosenkohl bleibt schön grün.

Jetzt können die Röschen weiterverarbeitet werden.



Rosenkohl aus dem Ofen Für 3-4 Portionen

Zutaten:

400 g Rosenkohl, blanchiert, halbiert

1 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

¼ TL Salz

Dip:

100 g Crème fraîche

2 EL Mayonnaise

½ Apfel, fein gerieben

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

So zubereitet:

Den blanchierten Rosenkohl (s. o.) mit dem Zucker, Zitronensaft und Salz mischen und alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Dann ca. 20 Min. im auf 220° Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Dip mischen und abschmecken.

En Guete!