

Eine Wohltat für den Kompost

Wer einen Garten hat, der weiss: Immer wieder fallen Grünabfälle an. Das ist bei uns nicht anders und übers Jahr hinweg wächst unser Komposthaufen recht an. Jetzt war es wieder an der Zeit, für eine Portion Zuwendung ...

Am Anfang war die Pause

Es gibt doch diese Dinge, die nicht besser werden, wenn man ständig daran zieht oder darin herumstochert. Ein Pizzateig zum Beispiel möchte ganz in Ruhe gehen und dem Kompost geht es auf gewisse Weise ähnlich. Auch er braucht seine Ruhephasen. Darum haben wir bereits vor mehreren Wochen damit aufgehört, neue Grünabfälle daraufzulegen. Stattdessen haben wir den Komposthaufen mit strohigem Heu von unserer Ökowiede abgedeckt und ihm Zeit gegeben.

Sabrina kümmerte sich um die Präparate

Mittlerweile ist die Verrottung weit gediehen und es kam der richtige Moment für eine Portion Zuwendung. Wie tut man einem Kompost etwas Gutes? In der biologisch-dynamischen Landwirtschaft zum Beispiel mit den Präparaten. Sabrina hat diese Aufgabe übernommen und war mit viel Begeisterung am Werk. Zunächst hat sie mit etwas Erde fünf Kugeln geformt und in jede dieser Kugeln eine Delle gemacht. In diese Delle hat sie dann die Präparate gegeben: Kamille, Schafgarbe, Brennnessel, Eichenrinde und Löwenzahn. Bevor die Präparate auf diese Art zur Anwendung kommen, wurden sie durch einen längeren Verarbeitungsprozess geführt.

Vorfreude auf den Frühling

Wie ging es mit den gefüllten Kugeln weiter? Sabrina hat sie zu «Würstchen» geformt und mit einem Stecken tiefe Löcher in den Kompost gebohrt. In diese Löcher kamen dann die «Präparate-Würstchen» hinein und die Löcher wurden mit Komposterde verschlossen. Zum Schluss hat Sabrina noch etwas Baldrian in Wasser gerührt und mit einem kleinen Besen über den Komposthaufen gespritzt. Jetzt können die Präparate ihre Wirkung entfalten. Wir freuen uns bereits darauf, die frische, lebensvolle Erde im Frühling auszubringen.

Danke für Ihre Geduld und Beweglichkeit

In der letzten Woche ist unsere neue Webseite mit dem neuen E-Shop online gegangen. Wir freuen uns, dass die Umstellung im Grossen und Ganzen gut geklappt hat und blicken freudvoll nach vorne. Natürlich gab es an der einen oder anderen Stelle noch Hindernisse zu überwinden und wir sind uns bewusst, dass Neues und Ungewohntes auch mühsam sein kann. Danke, dass Sie uns Ihre Schwierigkeiten mitgeteilt haben, so dass wir diese im persönlichen Gespräch anschauen und klären konnten. Bitte melden Sie sich weiterhin unbedingt und ungeniert, wenn Fragen auftauchen.

**Immer wieder kleine Ruhepausen und wohlige Momente wünschen wir Ihnen heute!
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**

Feine Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Linsen-Lauch-Eintopf Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Lauch

300 g Kalbsvoressen oder eine
vegetarische/vegane Alternative, etwa
Tofu

Bratbutter zum Anbraten

3 dl (Fleisch)bouillon

300 g rote Linsen

2 dl Kokosmilch

1 EL Curry

Salz

Pfeffer

So zubereitet:

Den Lauch in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Das Fleisch oder den Tofu in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Portionenweise ca. 3 Min. in der Bratbutter anbraten, herausnehmen.

Den Lauch begeben, andämpfen.

Fleisch/Tofu wieder begeben, Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln.

Die Linsen begeben, Kokosmilch dazugiessen, zugedeckt köcheln, bis die Linsen weich sind, würzen.

Tipp:

Linsen brauchen unterschiedlich lange, bis sie weich sind – am besten nach der Anleitung auf der Packung vorgehen und dann die Linsen zum passenden Zeitpunkt begeben. Wir wünschen en Guete!