

Die vier Schritte bis zur Pflanzung

Kennen Sie diese Vorhaben oder Tätigkeiten, zu denen das Warten einfach dazu gehört? Sagen wir zum Beispiel, wir Backen ein Brot: Dann braucht der Teig seine Zeit, um zu gehen, und wir brauchen Geduld. Ganz ähnlich geht es uns gerade mit den nächsten Pflanzungen, oder besser gesagt mit dem Regen ...

Schritt 1: Abwarten.

Regenreiche Tage waren – oder sind – das im Moment. Während wir uns auf dem Weg zur Arbeit, beim Spaziergang mit dem Hund oder auf dem Spielplatz mit Schirmen, Jacken, Gummistiefeln ... ausstatten können, sind die Böden unseres Freilandes dem Regen ausgesetzt. Richtig nass und schwer ist das Erdreich im Moment, da ist ans Pflanzen nicht zu denken. Auch wenn Salat und Rosenkohl gerne jetzt ins Freiland zügeln würden, gilt es noch Geduld zu haben. Der erste Schritt lautet also: das Ende des Regens abwarten.

Schritt 2: Abtrocknen.

Jeden Tag schauen wir, wie viel Wasser der Regenschirm aufgefangen hat und auch, wie das Wetter sich entwickelt. Denn, wenn der Regen aufhört, muss die Erde abtrocknen. Das dauert länger, wenn der Himmel grau verhangen ist mit dicken Wolken – und es geht schneller, wenn eine kühle, trockene Bise weht. Als erstes trocknet bei uns das Land in der Ebene ab, der Hang hat erfahrungsgemäss etwas länger.

Schritt 3: Prüfen.

Als nächstes ist es dann an der Zeit, sich eine Schaufel oder eine Hacke zu schnappen und hinunter ins Freiland zu gehen – eine Ortsbegehung also. Jetzt kommen wir der

Sache buchstäblich näher. Wir kratzen das Erdreich etwas auf und nehmen die Erde in die Hand? Ist sie noch klebrig? Oder schon etwas krümeliger? Da gilt es genau hinzuschauen und zu -spüren, denn die Erfahrung zeigt: Wenn man zu früh pflanzt und der Boden noch zu nass ist, schadet man einerseits dem Boden durch die Bodenbearbeitung und andererseits wird man eine kümmerliche Ernte haben, da die Pflänzchen nicht gedeihen werden.

Schritt 4: Boden bearbeiten – und pflanzen!

Umso grösser ist die Freude, wenn die Böden dann trocken genug sind und es losgehen kann. Wir freuen uns bereits jetzt auf den ersten Salat, den wir ins Freiland pflanzen, und den Rosenkohl, der ebenfalls aufs «Zügeln» wartet. Wie schön, dass gerade jetzt, beim Verfassen dieses Wochenblatts, die Sonne zum Fenster hineinblinzelt!

Mit oder ohne Speck

«Mit Speck fängt man Mäuse», heisst es. Wir haben zwar auf eine vegetarische Alternative gesetzt, aber dennoch war unsere Mäusejagd bei den Kürbissen und den Rondini nun zumindest teilweise erfolgreich. Bald haben die jungen Pflanzen das Keimstadium hinter sich gelassen. Dann sind sie für die Mäuse nicht mehr attraktiv. Wir sind optimistisch, dass das gut kommt mit den Kürbissen und Rondini!

**Auch Ihnen viel Geduld und sprichwörtlichen «Speck» bei Ihren Vorhaben! Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Cocobohnen.

Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Feine grüne Spargel Grundzubereitung in der Bratpfanne

Zutaten:

Beim Spargel sagt man: „Ein Pfund pro Mund.“ Als Hauptzutat können Sie für jede Person bis zu 500g Spargel rechnen. Als Beilage sind je nach dem ca. 300g ausreichend – siehe auch beim Tipp unten.

So zubereitet:

Spargel im unteren Drittel grob schälen und ggf. holzige Stellen entfernen.

Ca. 2 cm vom unteren Ende abschneiden.

Die so gerüsteten grünen Spargel in Stücke schneiden.

Etwas Butter in einer Bratpfanne zerlassen und die Spargelstücke bei starker Hitze ca. 5 Minuten lang braten.

Mit Salz und Zucker würzen.

So zubereitet können Sie den Spargel blitzschnell geniessen.

Dazu können Sie zum Beispiel einmal ein feines Stück Bio-Lachs servieren und auch Gnocchi oder ein Risotto passen gut zum Spargel.

Idee für ein kräftiges Zmorge:

Haben Sie am Wochenende einmal Lust auf ein spätes und reichhaltiges Zmorge? Das ist schnell und einfach gemacht – und stärkt für den Tag:

Rüsten Sie die grünen Spargel und braten Sie sie gemeinsam mit den Frühkartoffeln vom Vortag an.

Geben Sie dann Eier und ein wenig Rahm dazu, verrühren Sie alles gut und lassen Sie die Eier stocken.

Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und reichlich frischem Schnittlauch.

En Guete!

Tipp:

Wie viel Spargeln braucht es denn pro Person? Man hört, dass sehr gute Esser bald ein Kilogramm verzehren können. Das ist aber wirklich einiges! Im Schnitt rechnet man mit 500 Gramm pro Person, wenn die Spargeln das Hauptgericht ausmachen. Als Beilage sind meist auch 300 Gramm pro Person ausreichend.

Viel Freude beim Kochen und en Guete!