

Mit viel Umsicht zu grosser Wirkung

Es ist jedes Mal ein schöner Moment, wenn das Telefon läutet und Franz Dolderer dran ist. Franz ist unser «Präparate-Meister» und übernimmt diese Aufgabe mit viel Erfahrung und Kompetenz. Jetzt war er wieder im Einsatz bei uns ...

Präparate unterstützen das grosse Ganze

Wie heisst es so schön? Das Gras – oder eben Gemüse und Salate – wächst nicht schneller, wenn man daran zieht. Aber ein umsichtiger Umgang mit Pflanzen wie dem Boden leistet einen Beitrag. In der biodynamischen Landwirtschaft gehören die Präparate darum fest dazu. Sie dienen der Pflege und der Vitalisierung. Schon viele Jahre sind die Präparate bei uns in Franz' Hand. Franz ist zwar bereits pensioniert ...

Franz übernimmt Verantwortung

... aber als passionierter Demeter-Gärtner hat Franz das Gartengerät nicht einfach niedergelegt. Stattdessen ist er weiterhin mit grossem Engagement in Sachen Präparate im Einsatz. Letzte Woche war Franz wieder zweimal bei uns. Erst hat er das Horn-Mist-Präparat eine Stunde lang von Hand gerührt und es dann über unserem Land ausgebracht. Geplant ist, dass Franz in diesem Frühjahr noch ein drittes Mal kommt. Vielleicht sind Sie neugierig, mehr über die Präparate zu erfahren? In unserem Shop (unter «Sonstiges») können Sie sowohl eine Broschüre über die Präparate als auch das «Faktenblatt Bioanbau» bestellen. Wir liefern Ihnen diese auf Wunsch gerne mit.

Dernière bei den einen ...

Gelb wie der Raps blühen der Federkohl und die Winterkresse – die Blüte des Portulaks erinnert fast an eine kleine Seerose. Seine weisse Blüte liegt wie auf einem Blattteller. So oder so: Bei unseren Wintergästen Federkohl, Winterkresse und Portulak zeigt die bevorstehende Blüte jetzt das Saisonende an. In dieser Woche haben wir das letzte Mal von ihnen geerntet und wir hoffen, Sie geniessen die Dernière noch einmal in vollen Zügen. Bis die drei im Herbst/Winter zurückkommen, überlassen sie anderen die Bühne.

... und Frühlingspower bei den anderen

Dazu gehören die Kefen – sie sind echte Frühsommergäste, deren Saison erst beginnt! Gerade haben Hyra und Mevlude Llaloshi die noch jungen Kefen gepflanzt. Mit grosser Kraft – und scheinbar auch viel Leichtigkeit – strecken und recken sich die Kefen Stück für Stück nach oben. Damit sie etwas haben, um daran hochzuklettern und sich zu halten, haben Sophie und Maira ihnen einen kleinen Zaun aufgestellt. Quasi ein «Klettergerüst»! Bei den Kefen freuen wir uns auf die Blüten, damit es Früchte gibt. Das wird aber noch ein wenig dauern, erst steht Wachstum auf dem Programm.

Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen – ebenfalls voller bunter Blüten und Frühlingspower!

**Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet Team**

Einfach, frisch und fein – aus Ihrem BioBouquet:



Quinoa-Lauch-Gratin

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Lauch	5 EL Pesto
200 g Quinoa	120 g rezepter Emmentaler
8 dl Gemüsebouillon, heiss	

So zubereitet:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Den Lauch längs halbieren und in feine Streifen schneiden.
Dann mit dem Quinoa in der vorbereiteten Form mischen.
Bouillon und Pesto verrühren und über das Quinoa giessen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens.
Herausnehmen, mischen. Käse über den Gratin reiben.
Fertig backen: ca. 15 Min.

Wir wünschen en Guete!



Lauch-Kartoffel-Burger

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Lauch, in feinen Streifen	2 Eier, verquirlt
Butter, zum Andünsten	¾ TL Salz
2 EL Wasser	Pfeffer
<u>Kartoffelmasse:</u>	Muskatnuss
500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag, fein gerieben	Bratbutter, zum Braten

So zubereitet:

Den Lauch in der Butter andünsten.
Wasser begeben. Zugedeckt weich garen, abtropfen lassen.
Kartoffelmasse: Alle Zutaten mit dem Lauch mischen, abschmecken.
Formen und Braten: Mit einem Esslöffel portionenweise Portionen abstechen, in die Bratpanne geben, leicht flach drücken, in der heissen Bratbutter beidseitig goldgelb braten.

Hinweis: Dies ist eine Rezeptidee von Swissmilk.