

Das Biodynamische feiert Geburtstag

An Pfingsten ist es 100 Jahre her, dass Rudolf Steiner acht Vorträge hielt. Mit seinen Worten – und Wandtafelzeichnungen – säte Steiner ein Samenkorn für die Zukunft: Es war die Geburtsstunde der biodynamischen Landwirtschaft ...

Wieder und wieder zum Keimen bringen

Für den Anfang dieser Geschichte reisen wir gedanklich nach Polen: Es war auf Gut Koberwitz bei Breslau, wo Steiner seine Vorträge hielt. Als Visionär und Vordenker traf er dort auf Praktikerinnen und Praktiker, welche sich fragten: Wie mache ich – wie machen wir – heute und in Zukunft Landwirtschaft? Diese Frage und Steiners Gedankengut sind noch immer aktuell. Weltweit bringen Gärtnerinnen, Bauern, Weinbäuerinnen, ... und Konsumenten seither das Samenkorn von damals wieder und wieder zum Keimen.

Eine Ausflugs-idee für Pfingstsonntag

Das 100-Jahr-Jubiläum der biodynamischen Landwirtschaft ist ein grosser Anlass zur Freude. Vielleicht haben Sie Lust, mitzufeiern? Das Goetheanum in Dornach lädt Gross und Klein herzlich zu einem Tag der offenen Türe ein: am **19. Mai ab 10 Uhr** (Eintritt frei, keine Anmeldung nötig). Verschiedene Workshops, Marktstände mit biodynamischen Produkten, Geländeführungen und künstlerische Darbietungen geben Einblicke in die biodynamische Landwirtschaft. Die Türe stehen kleinen und grossen Neugierigen, welche die biodynamische Landwirtschaft kennenlernen und hautnah erleben möchten, genauso offen, wie erfahrenen Biodynamikern.

Zwei junge Schwarzerlen gepflanzt

Wie machen wir Landwirtschaft ... diese Frage hat jeden Tag ganz praktische Auswirkungen. Während in Dornach das Jubiläum vorbereitet wird, haben Sophie und Agnes bei uns auf dem Land zwei junge Schwarzerlen gepflanzt. Bei recht garstigem Wetter, das muss man sagen. Aber die Schwarzerlen haben es grundsätzlich gerne feucht. Die beiden jungen Bäume erweitern eine bestehende Baumgruppe. Wir hatten dort bereits eine Gruppe Schwarzerlen gepflanzt und dass diese gut gedeiht, werten wir als gutes Zeichen für diesen Standort.

Das Neue gilt es gut zu beschützen

Wir hoffen natürlich, dass die beiden frisch gepflanzten Schwarzerlen grosse, starke Bäume werden. Im Moment sind sie allerdings noch hüfthoch und sehen eher aus wie ein einzelner Ast. Damit sind sie sehr attraktiv: Da könnte man sich draufsetzen, denken die Vögel, und vergessen, dass sie allenfalls zu schwer sind. Oder sich dran wetzen, freut sich der Rehbock, und das Reh wäre für Abknabbern. Mit Pfosten und Dachlatten haben wir deshalb einen guten Schutz für die jungen Bäume gebaut. Gerne können Sie Sophie und Agnes über die Schultern schauen und einen Blick auf die jungen Bäume werfen. Wir haben Ihnen zwei, drei Bilder ins «Aktuell» auf unserer Webseite gestellt.

**Viele genussvolle Momente in dieser Woche wünschen wir Ihnen und grüssen Sie herzlich,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Ein Vorgeschmack auf den Sommer – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Griechischer Salat mit Feta

Für 2 Personen

Zutaten:

1 Peperoni
1-2 Tomaten
½ Gurke
1 ½ Zwiebeln
50 g entsteinte schwarze und grüne Oliven
100 g Feta

Sauce:

1 ½ EL Weissweinessig
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
frische Kräuter (z. B. Petersilie, Oregano)
etwas Salz
wenig Pfeffer

So zubereitet:

Für die Sauce:

Essig und Öl in einer Schüssel verrühren.

Den Knoblauch dazu pressen.

Die Kräuter waschen, trocken topfen, fein schneiden, begeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse vorbereiten:

Die Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden.

Die Tomaten in Schnitze schneiden.

Die Gurke auf Wunsch schälen, dann entkernen und in Würfeli schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Den Salat fertigmachen, garnieren und geniessen:

Das Gemüse inklusive der Oliven in die Sauce geben und unterrühren.

Den Feta in Stücke schneiden und den Salat damit garnieren.

Wir wünschen en Guete!