

## Wenn der Acker zum Experimentierfeld wird

Wer in diesen Tagen einen Blick in unser Gewächshaus oder unter das Regendach wirft, der sieht junge Pflanzen, die in Stroh eingebettet sind. Es sind Zucchini und das Stroh rundherum schützt sie und den Boden. Doch muss es wirklich Stroh sein? In diesen Wochen haben wir voller Freude einen Test gestartet ...

### Wohlfühlbedingungen für die Zucchini

Nach den Sommerferien wollen wir sie ernten, die Zucchini, die wir in der letzten Woche gepflanzt haben. Damit sie gut wachsen, haben wir um die noch jungen Pflanzen ein «Nest» aus Stroh gelegt. So sind die Zucchini gut geschützt, denn das Stroh behält die Feuchtigkeit im Boden und hält das Unkraut ab.

### Mit der Staubmaske im Beet

Wir haben deshalb immer gehäckseltes Bio-Stroh besorgt und es ausgebracht. Können Sie sich vorstellen, dass das eine staubige Angelegenheit ist und, dass wir dann jeweils mit der Staubmaske schaffen, wenn wir jeder Pflanze ihr «Stroh-Mäntelchen» umlegen? Mh, geht das nicht auch anders ...?

### Könnte man nicht auch ...?

Gibt es nicht noch eine Variante, die nicht nur die Staubmaske überflüssig macht, sondern in erster Linie die Pflanzen und den Boden noch besser schützt und nährt? Da hat uns mal wieder die Experimentierfreude gepackt und wir haben etwas Neues ausprobiert.

### Der Test startet auf der Wiese

Für unsere Idee sind wir mit unserem Nachbarn Martin Schmid auf unsere Kleewiese

gegangen. Gut, dass wir auf seine Unterstützung zählen dürfen! Martin hat uns drei grosse Siloballen aus unserem Klee gemacht. In Folie gewickelt werden diese Ballen jetzt einige Wochen lang gären. So entsteht Silage – ein «hof-gemachter», reichhaltiger Mulch.

### Dem Boden Gutes tun

Dieser Klee gras-Mulch hält die Feuchtigkeit noch besser und wird schneller zu Humus als das völlig trockene Stroh, das wir bisher verwenden. Deshalb wollen wir im nächsten Jahr das Mulchen der Zucchini mit Silage testen. Es tut auch dem Boden richtig gut! Er wird auf diese Weise ausgiebig «gefüttert» – genauso wie andernorts die Kühe. Der Boden bleibt so lebendig und gesund. Eine gute Grundlage für knackiges Gemüse!

### Geht es jetzt gleich los?

Erst wenn wir im nächsten Jahr wieder Zucchini pflanzen, werden wir das ausprobieren. Bis dahin sind wir im Moment aber bereits am «vor-testen»: Mit einem Teil vom gemähten Klee haben wir schon einmal ein paar Zucchini gemulcht. Jetzt beobachten wir gespannt, wie sich dieser erste Test entwickelt und freuen uns darauf, im nächsten Jahr noch mehr Erfahrungen zu sammeln.

**Wir wünschen auch Ihnen immer wieder viel Freude an Ihren Experimenten. Herzlich,**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Rindini.

## Frischer Genuss aus Ihrem BioBouquet:



### Buschbohnen-Salat

Für 4 Portionen

#### Zutaten:

500 g Buschbohnen  
1 mittlere Zwiebel oder  
3 Stück Bundzwiebeln  
½ Bund Petersilie  
2 Tomaten

#### Salatsauce:

5 EL Olivenöl  
5 EL Balsamico hell  
1 TL körniger Senf  
Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe

#### So zubereitet:

Die Buschbohnen waschen und die Spitze und den Stielansatz abschneiden.

Die Tomaten waschen und achteln.

Die Bohnen dann in kochendem Salzwasser in ca. 12 Minuten al dente garen.

Die gekochten Bohnen unter eiskaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre frische, grüne Farbe behalten.

Für die Sauce alle Zutaten vermischen.

Die Zwiebel schälen und klein schneiden, die Petersilie waschen und hacken.

Beides zur Sauce geben.

Die noch warmen Bohnen in die Sauce geben und bei Zimmertemperatur etwa 1-2 Stunden ziehen lassen.

Zum Schluss die Tomaten dazugeben – und geniessen!