

In diesen Tagen geht es rund

Am Samstagabend hat ein kräftiges Gewitter der Schönwetterperiode ein Ende gesetzt. Bis dahin war einiges los bei uns auf dem Betrieb: Ein richtiger «Pflanzmarathon» stand an und eine siebte Klasse unternahm einen Flurgang bei uns. Und dann wären da noch die Kisten mit dem Papier ...

Der Pflanzmarathon gelingt ...

Hat es bei Ihnen auch so heftig geblitzt, gedonnert und geregnet? Hier ging es ganz schön zu und her, aber zum Glück hat es keine Schäden gegeben. Bloss die grosse Regenmenge in der kurzen Zeit ... diese hätten wir gerne besser verteilt erhalten – hätte man uns gefragt, schmunzeln wir. Doch wir sind froh, denn mit unserem «Pflanzmarathon» sind wir noch vor dem Regen ein gutes Stück weitergekommen. Der Rosenkohl konnte aus seinen Töpfen ins Freiland zügeln und es ist herrlich, wie gross er bereits ist.

... dank vieler fleissiger Hände

Dazu haben wir die «Polizeiwohnungs-Blumen» des Blühstreifens gepflanzt. Ihre Bewohnerinnen und Bewohner werden dem Kohl später die Schädlinge vom Leib halten. Zudem stehen nun Rondini, Kürbis, Batavia, Eichblatt, Fenchel und Peterli auf dem Feld. So konnten wir den Stau, der während der letzten Regenperiode entstanden ist, auflösen. Möglich war (und ist) das nur, weil das ganze Team tatkräftig anpackt und wir auf so flexible Spitzenbrecherinnen zählen dürfen. Merci euch allen für euren grossen Einsatz!

Ein Flurgang mit der siebten Klasse

Auch in anderer Hinsicht ging es in der letzten Woche rund bei uns auf dem Betrieb: Mit dem Velo kam eine siebte Klasse aus Roggwil zu

uns geradelt, um sich die Landwirtschaft einmal ganz aus der Nähe anzuschauen. Ihre Lehrerin ist BioBouquet Kundin und hat den Besuch für ihre Schülerinnen und Schüler organisiert. Die Jugendlichen waren ganz bei der Sache und haben viele spannende Fragen gestellt. Das grosse Interesse hat uns sehr gefreut. Danke für euren Besuch bei uns!

Jetzt wäre da noch das Papier

Immer wieder beschäftigen uns auch technische Neuerungen: Wir sind froh, dass die Umstellung auf die QR-Code-Rechnungen sehr gut geklappt hat. Nun ist es so, dass wir noch ganz viele Einzahlungsscheine auf festem Papier übrig haben. Eine erste Runde Schachteln mit Papier haben wir im Team verteilt – und bekamen Kinderzeichnungen zurück, die nun das Büro zieren. Welch' schöner Verwendungszweck für das Papier, das ein «Abfallprodukt» dieser Umstellung ist.

Zeichnerinnen und Zeichner gesucht

Vielleicht haben auch Sie Kinder oder Enkel und Enkelinnen, oder Sie zeichnen, schreiben, notieren ... selbst gerne auf Papier? Sehr gerne liefern wir Ihnen mit Ihrer nächsten grünen Kiste auch ein Pack Papier – die Rückseite ist leer und bietet viel Raum für Ideen. Hätten Sie Interesse? Ein kurzes Mail an info@biobouquet.ch genügt!

**Eine genuss- und ideenreiche Woche wünschen wir Ihnen und grüssen Sie herzlich,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Kohlrabi oder Zucchini.

Rezeptideen frisch aus Ihrem BioBouquet:



Broccoli-Curry Für 3 Portionen

Zutaten:

1 Broccoli	¼ l Gemüsebrühe
4 Rüebli	50 g rote Linsen
2 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 EL Currypulver	frische Petersilie und
100 g Crème fraîche	Thymian nach Belieben

So zubereitet:

Broccoli in Röschen teilen und Rüebli in feine Stifte schneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen, Currypulver darin kurz anschwitzen.
Gemüse zugeben und anbraten.
Mit Gemüsebrühe aufgiessen, zugedeckt 20 Minuten dünsten.
Linsen zugeben und noch weitere 10 Minuten garen.
Crème Fraîche unterrühren, würzen und mit Kräutern bestreuen.

Zu Reis oder frischem Fladenbrot servieren.



Guacamole – ein Avocado-Dip aus Mexiko Für 4 Portionen

Zutaten:

2 sehr reife (weiche) Avocados	½ Bund Koriander
1 Knoblauchzehe	3 EL Limettensaft
1 roter Chili	¾ TL Salz

So zubereitet:

Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und dieses mit einer Gabel zerdrücken.
Den Knoblauch schälen und zur Avocadomasse pressen.
Den Chili entkernen und fein hacken.
Den Koriander waschen, trockentupfen und fein schneiden.
Alles zur Avocadomasse geben, Limettensaft daruntermischen und salzen.

Tipp:

Die Guacamole ist ein schneller, einfacher und sehr feiner Dip, welcher noch dazu viele wichtige Nährstoffe enthält. Die Guacamole passt gut zu mit frischem Gemüse gefüllten Wraps oder Tortilla Chips. Ideal für einen Fernweh-Abend zuhause!