

Vom Erdünnern und Anhäufeln

In den letzten Tagen waren Lara und Sämi mit dem Zuckermais und mit den Buschbohnen beschäftigt. Erdünnern und Anhäufeln standen auf dem Programm. Das sind so richtige Gärtneraufgaben – natürlich inklusive Gärtnerlatein ...

Platz schaffen beim Zuckermais

Rund vier Wochen ist es her, dass wir den Zuckermais ausgesät haben. Damals kam unsere altbewährte Sembdner Handsämaschine zum Einsatz. Diese gibt im gewünschten Abstand jeweils ein paar Samen in die Erde. Jeweils ein paar Samen ... einfach zur Sicherheit. Jetzt sind die Samen gekeimt und gediehen – und der junge Zuckermais braucht Platz. Deshalb hat Lara gezielt einzelne Pflänzchen herausgenommen, also den Zuckermais erdünnert. Damit die Konkurrenz zwischen den Maispflanzen nicht zu gross wird und die Kolben gut gedeihen.

Der Häufelkörper kommt zu Einsatz

Sämi hat das Anhäufeln des Zuckermais und der Buschbohnen übernommen. Anhäufeln? Ja, mit der Ein-Rad-Motorhacke mit Häufelkörper (wir haben es aus Spass ausprobiert, der Begriff ist «googlebar») ist er durch die Reihen gegangen und hat dem Gemüse von links und von rechts Erde zugeschoben. Das macht man auch, damit die Pflanzen später mehr Wasser und Nährstoffe aufnehmen können.

Zwischen oder in den Reihen?

Vor allem geht es jetzt darum, dem Unkraut Herr oder Herrin zu werden. *Zwischen* den Reihen ist das maschinell gut machbar. Doch

in den Reihen wäre Handarbeit gefragt. Hyra Llallosi hat das Hacken in den Kürbis-Reihen übernommen, wo wir die Taktik mit dem Anhäufeln nicht anwenden können.

Beim Federkohl brauchte es einen Neustart

Es ist noch gar nicht lange her, dass Agnes den Federkohl ausgesät hat. Doch irgendetwas hat dem Federkohl einfach nicht gepasst: Er hat gekeimt und ist dann direkt kaputtgegangen. Also starteten wir noch einmal und haben neu ausgesät. Bis jetzt sieht alles sehr gut aus. Zudem haben wir nochmals Saatgut bestellt, so dass es auch noch für einen weiteren Satz langt. Nun schauen wir, wie der Federkohl gedeiht.

Die Betriebsferien stehen vor der Türe

Auch in diesem Sommer legt das BioBouquet eine zweiwöchige Pause ein. Wir freuen uns sehr, Sie ab dem 7. August wieder zu beliefern. In der Zwischenzeit wechseln sich Lara, Sabrina, Monika und Sämi mit dem Giessen, Pflegen, Säen und Pflanzen ab, so dass immer gut geschaut ist zu unseren Kulturen. Sie dürfen sich bereits jetzt wieder auf die knackig-frische Ernte freuen! Voller Dankbarkeit blicken wir zurück – es ist daseinsbedingend, mit Ihnen durchs Gartenjahr gehen zu dürfen. Merci für Ihre Treue, Ihre vielfältigen Anregungen und Ihr Mittragen!

Eine gute Zeit wünschen wir Ihnen und immer wieder nährnde Momente!

Herzliche Grüsse

von Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet-Team

Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Knackiger Sommersalat mit Buschbohnen

Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Buschbohnen, gerüstet
200 g Tomaten, in Schnitze geschnitten
1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
200 g Bio-Feta, zerbröckelt
4 Hand voll Bataviasalat, gerüstet

Sauce:

½ TL Senf
2 EL Weissweinessig
½ EL Zitronensaft
3-4 EL Rapsöl
1 EL Basilikum, fein geschnitten
1 TL Thymian, Blättchen
Salz, Pfeffer
Thymian zum Garnieren

So zubereitet:

Die Bohnen rüsten (Enden abschneiden, ggf. abfädeln) und in Dampf oder siedendem Salzwasser ca. 12-15 Minuten knapp weich garen.

Dann kalt abschrecken, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Mit den geschnittenen Tomaten, den Zwiebelringen und dem Feta mischen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen und zur Gemüse-Feta-Mischung geben.

Den Salat in Schüsselchen verteilen und die Sauce mit der Gemüse-Feta-Mischung dazugeben.