

Genau den richtigen Zeitpunkt abpassen

Vielleicht haben Sie in der letzten Zeit auch das ein oder andere Mal gen Himmel oder auf den Regenradar des Wetter-Apps geschaut und sich gefragt: Wird es jetzt wohl regnen, oder nicht? Das unbeständige Wetter ist eine rechte Herausforderung für Velofahrerinnen und -fahrer, Grillfeste – oder eben bei der Feldarbeit ...

Am Freitag war es soweit ...

Gerade beim Hacken ist es wichtig, den passenden Zeitpunkt zu erwischen. Denn wenn es gerade erst geregnet hat, sind die Böden nass und schwer. Zu trocken wiederum darf die Erde auch nicht sein. Sonst ist die oberste Schicht hart und rissig und das Hacken ganz schön mühsam. Umso schöner, dass am Freitag «wetter- bzw. nässetechnisch» alles genau passte und wir mit der Bodenbearbeitung beginnen konnten.

... es ging dem Unkraut an den Kragen

Richtig intensiv wurde es dann am Samstag: Mit der Pendelhacke haben wir von Hand die obersten eins, zwei Zentimeter des Bodens gelöst. Schön krümelig wird er dann, wie eine Mulchschicht, und das Unkraut, das in der Zwischenzeit gewachsen war, wird dabei auch gleich beseitigt. So kann das Gemüse auf den Feldern gut wachsen und gedeihen!

Ein Rekord jagt den nächsten

Auch in den Nachrichten sorgte der Regen für Gesprächsstoff. Bestimmt haben Sie gehört oder gelesen, dass es in Lausanne so heftig regnete, dass es beispielsweise Pflastersteine

aus dem Boden riss. 41.1 Liter pro Quadratmeter in zehn Minuten! Das war ein neuer Rekord – und das, wo der alte 10-Minuten-Rekord erst im vergangenen August aufgestellt worden war. Da sind wir mit den Menschen, die dieses Unwetter erwischt hat und es regt uns auch zum Nachdenken an: Welche Antworten hat der Ackerbau auf diese Intensität und Menge an Niederschlägen? Da wartet sicherlich noch die ein oder andere Herausforderung auf uns ...

Wenn der Broccoli blüht

Vielleicht haben Sie schon einmal einen gräulich-bräunlichen Broccoli gesehen? Man denkt, dass er nächstes vergammelt – doch das Gegenteil ist der Fall: Er beginnt zu blühen und bald kommen die gelben Blättchen. Dieser Prozess kann sehr schnell gehen und wird auch in der Kühlung nicht gestoppt. Es kann also sein, dass – trotz grosser Umsicht unsererseits – einmal ein Broccoli aus Ihrem BioBouquet diese Stufe einläutet und sich verfärbt. Grundsätzlich ist er auch dann noch geniessbar, aber bitte melden Sie es uns ungeniert, damit wir diesen «Blüher» vergüten können.

Ein gutes Händchen beim Timing und viel Freude in Ihrer Woche! Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

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

Einmal etwas ausprobieren frisch aus Ihrem BioBouquet:



Apfel trifft Fenchel im Ofen

Für 2 Personen

Zutaten:

500 g Fenchel

1.5 Äpfel

1 (rote) Zwiebel

110 g Speckwürfeli

0.5 Bund Basilikum

0.75 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Den Fenchel rüsten.

Die Äpfel mit dem Apfelausstecher entkernen.

Die Zwiebel schälen.

Äpfel und Fenchel ca. 3 mm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech hobeln und mischen.

Öl darüber träufeln, würzen.

Speckwürfeli darüberstreuen.

Ca. 20 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft) backen.

Anschliessend das Basilikum fein schneiden, darüberstreuen und geniessen.