

... und mit einem Mal waren es dann drei!

Vor allem in den frühen Morgenstunden, wenn es noch ruhig ist auf dem Betrieb, hat man gute Chancen, sie zu entdecken: Drei ziegelrote Jäger mit Punkten sind bei uns in der Zwischenzeit zuhause und es ist eine wahre Freude, wenn sie sich zeigen und man sie für einen Moment beobachten kann ...

Mit wunderschönem Gefieder

Im Frühling haben wir zum ersten Mal zwei Turmfalken gesehen. Die beiden Vögel kreisten gemeinsam durch die Lüfte und fanden schliesslich Gefallen an unserem verwaisten Schleioreulenkasten. Ob es da wohl ein Nest geben würde und vielleicht sogar Turmfalken-Nachwuchs, fragten wir uns damals und erzählten hier im Wochenblatt davon. «Fortsetzung folgt» schrieben wir ...

Da, ich glaub, da sind sie!

... und diese Ankündigung haben uns die beiden Vögel nicht vergessen lassen – doch Moment, jetzt sind es ja drei! Denn tatsächlich hat es Nachwuchs gegeben und das BioBouquet ist nun «Heimatort» eines jungen Turmfalken. Die Tiere sind sehr scheue, zurückhaltende Zeitgenossen, die sich ungern zeigen. Am meisten «Beobachter-Glück» hat Ebdalle, wenn er frühmorgens auf den Hof geradelt kommt. Ob sich die Tiere «antizyklisch» verhalten und um unsere Präsenzzeiten «herumfliegen»?

Mit dem Giessgerät im Beet

Neben dem gelegentlichen «Turmfalken-Blick» gen Himmel, beschäftigt uns in diesen Tagen – wie immer – auch der Boden. Was dort wächst, giessen wir auch in diesen heissen Tagen nicht flächig, sondern setzen auf ganz gezieltes und Wasser sparendes Giessen mit dem Schlauch und einem Giessgerät. Ein Giessgerät? Das ist so ein langes Rohr mit einer Brause vorne dran, welches man an einen Schlauch anschliesst. Mit ihm giessen wir jede Pflanze, die wir frisch gesetzt haben.

Da kann man sogar ein Liedchen spielen

Ein- oder zweimal wässern ist ausreichend. Denn wenn die Pflanzen sich etabliert haben, erhalten sie genug Feuchtigkeit aus dem Boden. Das liegt daran, dass unser Boden sehr tonhaltig ist. Der Ton speichert das Wasser sehr gut. Ton? Ja, es ist «richtiger» Ton, wie man ihn vom Töpfern kennt. Einmal haben wir tatsächlich aus tieferen Bodenschichten welchen ausgegraben und daraus kleine Flöten geformt. Wer hätte gedacht, dass man darauf sogar spielen kann!

Wir wünschen Ihnen eine schöne Woche und viel Freude an Ihrem BioBouquet!

**Mit herzlichen Grüssen aus Thunstetten,
Gerhard Bühler, für das ganze BioBouquet-Team**

Für warme Tage: italienisches Flair frisch aus Ihrem BioBouquet



Panzanella – Brotsalat mit Peperoni und Co
für 4 Personen
als kleine Mahlzeit oder Vorspeise

Zutaten:

250 g Weissbrot vom Vortag
1 Peperoni
1 Zwiebel
1 Gurke
100 g Tomaten

3 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
frisches Basilikum

So zubereitet:

Das Brot in mundgerechte Stücke zupfen, in einer Bratpfanne knusprig rösten (ohne Fett) und etwas abkühlen lassen.

Die Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und dann in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel rüsten und in kleine Stückchen schneiden.

Die Gurke längs halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Tomaten vierteln.

Essig und Öl mischen und den Knoblauch pressen und dazugeben.

Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und Zwiebeln, Peperoni, Gurken und Tomaten dazugeben.

Schliesslich das Brot daruntermischen (am besten lauwarm!) und mit den Basilikumblättchen garnieren. En Guete!