

Überraschung!

Besteht so ein Alltag nicht oft aus viel Alltag? Einiges wiederholt sich und geht mehr oder weniger seinen gewohnten Gang. Doch dann passiert wieder etwas, womit man überhaupt nicht gerechnet hat! Umso schöner, wenn es etwas so Freudvolles und Gewinnbringendes ist, wie das, was Simon Schenks Anruf ausgelöst hat ...

Ein unerwarteter Anruf ...

Normalerweise gibt es eine Lieferung Demeter-Lauch, Erdbeeren oder Kirschen für Ihre BioBouquets, wenn Simon Schenk anruft. Doch diesmal war es anders: «Hättest du irgendwie Platz?», fragte Simon am Telefon. Er hatte einen Überschuss an jungen Kohlrabi-Pflanzen und war auf der Suche nach einer geeigneten Fläche, damit er die Pflanzen nicht auf den Kompost werfen muss.

... bringt Gäste ins Gewächshaus

Simons Anruf kam zu einem guten Zeitpunkt, in unserem Gewächshaus gab es Platz. Also hat Simon die Kohlrabi-Pflänzchen eingeladen und ist mit seiner Helfercrew zu uns nach Thunstetten gekommen. Weit hatten sie es nicht, denn der Demeter-Betrieb von Simon und seiner Familie liegt in Madiswil, ganz in unserer Nähe. Dort wirtschaften Schenks bereits in zweiter Generation.

Hoffnungsfroh und tatkräftig am Werk

Zunächst haben sich Simon und sein Team dem Boden angenommen. Bereits im November und Dezember hatten wir angefangen, die Luzerne-Mischung, die dort im

letzten Jahr wuchs, einzuarbeiten. Damit war bereits ein grosses Stück Vorarbeit geleistet – und der Boden, der seit dem letzten Frühjahr Pause hatte, ist jetzt wunderbar ausgeruht. Im Nu hat die Crew aus Madiswil dann auch das Pflanzen erledigt. Sogar Simons kleiner Sohn packte tatkräftig mit an. Ein paar Bilder davon haben wir Ihnen auf unsere Webseite gestellt.

Freude über die Winterkresse

Nun hoffen wir, dass sich unsere Gast-Pflänzchen gut «einleben» und dass der Kohlrabi prächtig gedeiht. Gleichzeitig freuen wir uns sehr über dieses Experiment und darüber, dass unsere Zusammenarbeit mit Schenks so tragfähig wie flexibel ist. Geerntet wird der Kohlrabi übrigens erst ab Mai – ganz im Gegensatz zur Winterkresse, wo bald der Saisonabschluss ins Haus steht. Hyra und Mevlude Lalloschi, die auch das zeit- und rückenintensive Jäten übernommen hatten, sorgen bei der Winterkresse für den letzten Schnitt. Dankbar geniessen wir die Finissage nach einer guten und reichen Saison, welche die Winterkresse mit dem Blühimpuls – in Eigenregie resp. zu einem eigens gewählten Zeitpunkt – beenden wird.

**Wir wünschen Ihnen immer mal wieder kleinere und grössere
freudige Überraschungen in Ihrem Alltag!
Herzliche Grüsse,**

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Rezeptideen frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Spaghetti Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Karotten	Salz, Pfeffer
280 g Spaghetti	1 Bund Kräuter, z. B. Schnittlauch oder Peterli
1 dl Rahm	
120 g Frischkäse	

So zubereitet:

Die Spaghetti in siedendem Salzwasser bissfest kochen.
Unterdessen die Rüebli zu Spiralen (Zoodles werden die auch genannt, geht am besten mit einem Spiralschneider) oder auch einfach zu sehr dünnen Streifen (mit dem Sparschäler) verarbeiten.
Die Rüebli-Spiralen oder -Streifen kurz vor Kochende zu den Spaghetti geben.
Ca. 2 Minuten mitkochen.
Abgiessen und abtropfen lassen.
Frischkäse und Rahm verrühren und unter die heissen Karotten-Spaghetti ziehen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Kräuter fein schneiden und darüber geben.

Tipp:

Je nach Gusto können die Spaghetti mit Erbsli, Speckwürfeli, Baumnüssen oder Peperoncini ergänzt werden. Viel Freude beim Experimentieren und en Guete!



Tomaten-Zucchetti-Auflauf Für 4 Portionen

Zutaten:

6 Tomaten	Salz
3 Zucchetti (nach Gusto auch Peperoni)	weisser Pfeffer
100 g Emmentaler (wird gerieben)	1 EL Olivenöl
200 g Halbrahm	2 Zweige Thymian
4 Eier	

So zubereitet:

Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Zucchetti waschen, rüsten und ebenfalls in Scheiben schneiden.
Den Emmentaler reiben.
Den Halbrahm mit den Eiern und dem geriebenem Emmentaler mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Gratinform mit Öl einstreichen.
Die Tomaten und die Zucchetti darin immer im Wechsel schichten (wie Dachziegel) und mit dem Eier-Rahm-Gemisch übergiessen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.
Inzwischen den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Über den Auflauf streuen und in weiteren 10 Minuten fertig backen.