

Lange Reihen frisches, junges Grün

Essen Sie gerne Rucola? In der letzten Woche sind wir in die Saison gestartet und haben mit dem Pflanzen begonnen. Ganze 40 Meter sind es geworden – wie gut, dass wir auf tatkräftige Unterstützung zählen dürfen ...

Flinke Hände aus dem Dorf

Immer wenn es mehr Arbeit als Helferinnen und Helfer gibt beim BioBouquet, dürfen wir Llallos his anrufen. Die beiden Cousinen wohnen im Dorf und sind über die Jahre richtig gute Gärtnerinnen geworden. In der letzten Woche sind sie wieder einmal auf den Betrieb gekommen und haben beim Pflanzen fleissig mitangepackt. Gerade jetzt, wo Ebdalle noch die Hand kuriert, die er sich bei der Arbeit in der Hecke verletzt hatte, sind wir über diese Unterstützung besonders froh und dankbar.

Pflänzchen für Pflänzchen

Im Gewächshaus haben die beiden Frauen neben dem Rucola auch Spinat und Peterli gepflanzt. Jede Jungpflanze wird dabei von Hand in die Erde gesetzt. Da braucht es Geschick, Ausdauer und einen starken Rücken. Wenn Sie auf unserer Website vorbeischauen, können Sie den beiden Frauen im «Aktuell» einen Blick über die Schulter werfen und die kleinen Pflanzen sehen.

Der Krautstiel löst den Asia-Salat ab

Auch der Krautstiel gehört zu denjenigen, die jetzt in die Erde gehören. Er muss allerdings noch ein kleines bisschen warten, weil sein Plätzchen noch besetzt ist. Dort steht nämlich gerade der Asiasalat. Für die Übergangszeit

haben Llallos his den Krautstiel einfach in grössere Töpfe gepflanzt, wo er bereits gut wachsen kann.

Fast wie eine Art historische Landkarte

Übrigens, was, wo und wann am besten wächst, ist eine richtige Wissenschaft. Der Peterli zum Beispiel ist ein bisschen wie eine Geiss, die sich selbst nicht riechen kann. Natürlich bringen wir ihn im Sommer nicht auf die Alp – aber wir sorgen dafür, dass er jedes Jahr an einem anderen Ort gepflanzt wird. Ein grosser Plan hilft uns dabei, den Überblick zu behalten. Jetzt ist uns bewusst geworden, dass der Peterli zuletzt im Jahr 2011 dort stand, wo wir ihn gerade gepflanzt haben. 2011 ... er wäre heute schon ein Zweitklässler, so lange ist das her! Der Anbau ist wirklich ein langfristiges Geschäft.

Es gibt eine Überraschung für Sie

Nicht nur im Gewächshaus, sondern auch darüber hinaus ist einiges am Tun und Machen beim BioBouquet. Eine Sache freut uns ganz besonders und wir verraten Ihnen heute schon einmal, dass Sie sich auf eine Überraschung freuen dürfen: In der nächsten Woche werden Sie in Ihrer grünen Kiste auch ein knusprig-frisches «Probiererli» finden. Alles weitere bleibt noch unser kleines Geheimnis ...

**Viel Freude an diesen sonnigen Vorfrühlingstagen und herzliche Grüsse senden wir Ihnen.
Für das BioBouquet-Team,
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Fenchel.

Eine Idee für die Menü-Planung frisch aus Ihrem BioBouquet:



Broccoli-Spaghetti Für 4 Portionen

Zutaten:

Broccolisauce:

500 g Broccoli, gerüstet
1 Zwiebel, fein gehackt
1 grüne Peperoncini, gehackt
Butter zum Dünsten
3,5 dl Gemüsebouillon
1 dl Saucenhalbrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Spaghetti:

400-500 g Spaghetti
Broccoliröschen (von oben)
Butter zum Verfeinern
Grüne Peperoncini, in Ringe geschnitten,
zum Garnieren

So zubereitet:

Broccoli in kleine Röschen teilen und ca. 200 g für die Spaghetti beiseitestellen.

Sauce:

Den restlichen Broccoli klein schneiden.
Zwiebel, Broccoli und Peperoncini in der Butter andünsten.
Mit Bouillon ablöschen.
Offen 10-15 Minuten weichkochen.
Rahm dazu giessen, alles fein pürieren.
Sauce erhitzen und würzen.

Spaghetti:

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
Die letzten 5-7 Minuten Broccoli mitgaren.
Wasser abgiessen, Spaghetti und Broccoli abtropfen lassen, mit Butter verfeinern.

Spaghetti in vorgewärmte Teller verteilen, Sauce darübergiessen, garnieren.
Mit geriebenem Käse und Pfeffer aus der Mühle servieren.

Wir wünschen en Guete!