

## Von der Weide hin zur Wonne

Draussen hat sich das Grün etabliert: Wo man hinsieht gibt es eine Fülle an Grüntönen und Wachstum zu bewundern – nicht mehr so zart wie in den ersten Frühlingstagen und auch noch nicht müde, wie später nach der sommerlichen Hitze. Hätten Sie gedacht, dass der Mai erst mit der Zeit «Wonnemonat» genannt wurde?

### Ein kurzer Sprung zu Karl dem Grossen

Ja, der Mai, den wir heute gerne auch den Wonnemonat nennen, wurde früher einmal als «wunnimanot» oder «winnimanot» bezeichnet. Und zwar von Karl dem Grossen höchst persönlich. Übersetzt wäre das der Weidemonat oder Weidemonat – die Zeit, in der das Vieh auf die Weiden zieht. Erst später hat sich aus dieser Bezeichnung heraus unser sprichwörtlicher Wonnemonat entwickelt.

### Spitzen «Spitzenbrecherinnen»

Bei uns in Thunstetten könnte man den Mai auch den «Pflanzmonat» nennen. In der letzten Woche haben Schnittmangold und Fenchel unter dem Regendach Einzug gehalten. Und im Gewächshaus wachsen neu nun auch Dill und Koriander. Das Pflanzen ist arbeitsintensiv – wieder einmal waren wir sehr froh um die kurzfristige und tatkräftige Unterstützung der beiden Cousinen Llaloshi, die immer dann anpacken, wenn es Spitzen zu brechen gilt. Danke für euren grossen Einsatz!

### Unser Boden ist ein «Morgenmuffel»

Auch in dieser Woche dominiert das Pflanzen unsere Arbeit draussen und die Sonne und die Wärme kitzeln bereits die Vorfreude auf Kürbis, Rondini, Batavia, Eichblattsalat und Peterli, die

wir in dieser Woche setzen werden. Dabei gilt es wie immer, *mit* dem Boden zu arbeiten – statt gegen ihn. Nach dem Regen braucht er jeweils seine Zeit bis man ihn wieder befahren und bewegen kann. Das ist so, wie wenn wir morgens aufstehen – der eine braucht erstmal einen Kaffee, die andere die Zeit unter der Dusche, bevor es dann losgehen kann. Unser schwerer Boden ist da definitiv von der langsameren Sorte. Aber dann kommt es gut.

### E-Shop auch ohne Erinnerungsmail offen

Immer wieder schlägt das Technik-Teufelchen zu und fängt aus Gründen, die es nur selbst kennt, das eine oder andere Erinnerungsmail ab. Das kann ärgerlich sein, wenn man darauf wartet. Darum möchten wir an dieser Stelle betonen, dass der E-Shop (mit oder ohne Mail) übers Wochenende immer für Sie geöffnet hat: **Jeweils von Freitag um 12 Uhr bis Montagmorgen um 7 Uhr können Sie im E-Shop Ihre Bestellung individuell anpassen und nach Herzenslust einkaufen.** Einloggen können Sie sich (sofern nicht geändert) mit Ihrer Kundennummer und Postleitzahl. Testen Sie das gleich – und melden Sie es uns, wenn etwas nicht funktioniert oder Sie Fragen dazu haben. Wir sind gerne da.

**Geniessen Sie das schöne Maiwetter und bleiben (werden!) Sie gesund! Herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler und das ganze BioBouquet-Team**

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

## Küchen-Inspiration frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Buschbohne küsst Tomate – ein Salatrezept Für 4 Portionen

#### Zutaten:

500 g Buschbohnen  
1 mittlere Zwiebel oder  
3 Stück Bundzwiebeln  
½ Bund Petersilie  
2 Tomaten

#### Salatsauce:

5 EL Olivenöl  
5 EL Balsamico hell  
1 TL körniger Senf  
Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe

#### So zubereitet:

Die Buschbohnen waschen und die Enden abschnippeln.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser in ca. 10-15 Minuten al dente garen.

Die gekochten Bohnen unter eiskaltem Wasser abschrecken (dann behalten sie ihre frische, grüne Farbe).

Alle Zutaten für die Sauce miteinander vermischen.

Die klein geschnittene Zwiebel und die gehackte Petersilie in die Sauce geben und die noch warmen Bohnen mit der Sauce vermengen.

Etwa 1-2 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Die Tomaten waschen und achteln.

Dann die Tomaten dazugeben und den sommerlichen Salat genießen.