

Aus den Betriebsferien zurück

Die letzten zwei Wochen vergingen fast wie im Flug. Jetzt sind wir mit vielen Eindrücken und einem Rucksack voller Ferien-Erlebnisse zurück. Natürlich stand der Betrieb in dieser Zeit nicht still – ganz im Gegenteil ...

Welch' prächtige Fülle

Peterli, Rettich, Krautstiel, Stangenbohnen, Schnittlauch, Salanova-Salat, Radiesli ... wer im Moment einen Blick in unsere Gewächshäuser oder unter unsere Regendächer wirft, kommt wohl fast ins Schwärmen – zumindest das Gärtnerherz schlägt höher, wenn man sieht, wie schön unsere Kulturen gerade dastehen. Sophie hatte in der ersten Ferienwoche das Gärtnern übernommen, Maira dann im Anschluss. Auch wenn in dieser Zeit keine grünen Kisten gepackt wurden: Die beiden Frauen hatten einiges zu tun.

Ein starkes Team

Auch beim Gärtnern kommt es auf das Timing an. Vor den Betriebsferien hatten wir den Anbau im Gewächshaus soweit als möglich «heruntergefahren», damit während der Ferien keine Kultur dastand und auf die Ernte wartete. Ein wenig sah es im Gewächshaus darum kurzzeitig aus wie im Januar – recht leer insgesamt. Doch das änderte sich schnell wieder und jetzt ist die Freude umso grösser über all die Kulturen, die so gut gewachsen sind! Sophie und Maira haben in den letzten beiden Wochen mit sehr viel Engagement und Leidenschaft gesät, gehackt, gepflanzt, getränkt und zu all den verschiedenen Kulturen in den Beeten geschaut. Ein grosses Merci für euren Einsatz!

Ein besonderer Tag ...

Jetzt freuen wir uns, Ihnen von der ersten Nach-Ferien-Ernte einpacken zu dürfen. Darüber hinaus gibt es noch einen weiteren Grund zur Freude. Noch vor den Betriebsferien war Markus Baumgartner bei uns auf dem Betrieb. Markus Baumgartner ist Bio-Landwirt am Jurasüdfuss und ausserdem Demeter-Kontrollleur. Richtig, die jährliche Demeter-Kontrolle stand wieder an. Der Kontrollleur Markus Baumgartner war das erste Mal bei uns und wir haben uns gemeinsam durch die Kontrolllisten gearbeitet und einen Flurgang gemacht.

... und freudvolle Nachrichten

Es ist spannend, einem Berufskollegen den Betrieb zu zeigen und seine vielen Fragen zu beantworten. Immer wieder entstehen dabei anregende Gespräche – wie macht ihr das? Warum macht ihr das so? Und jetzt kam Post von bio.inspecta: Die erneuerte Demeter-Anerkennung ist da. Auch nach so vielen Jahren immer wieder ein schöner Moment – und auch ein schöner Text! «Demeter ist Ernährungskultur», heisst es da, und es wird die ganzheitliche Betrachtung des Zusammenspiels von Boden, Pflanzen, Tieren, Mensch und Kosmos betont. Ja, das ist es, was uns jeden Tag bewegt.

Wir freuen uns, dass wir Ihnen wieder Ihr BioBouquet liefern dürfen und wir wünschen Ihnen viele genussreiche Mahlzeiten!

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team

Eine feine Sommer-Kombination – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Gemüse-Frittata mit Tomatensalat

Für 4 Portionen

Zutaten:

Tomatensalat:

3-4 Tomaten, fein gewürfelt
2-3 Bundzwiebeln
fein geschnittenes frisches Basilikum
3 EL Rapsöl
1 EL Balsamico-Essig

Gemüse-Frittata:

600 g Saisongemüse (z. B. Zucchini, Aubergine, Rüebli, Peperoni), gerüstet und fein geschnitten
1 Zwiebel, fein geschnitten
200 g Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
2 EL Bratcrème
6 Eier
1,8 dl Milch
Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss

So zubereitet:

Den Salat machen:

Für den Salat die Tomaten mit Bundzwiebeln und Basilikum vermischen.
Mit Rapsöl und Balsamico beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen.

Das Gemüse vorbereiten:

Für die Frittata das Gemüse und die Kartoffeln zusammen mit der Zwiebel in einer Bratpfanne in Bratcrème dämpfen, bis das Gemüse nur noch wenig Biss hat.

Die Frittata zubereiten:

Die Eier trennen.

Die Eigelbe mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Eiweisse ganz leicht schaumig schlagen und unter die Eier-Milch-Masse heben.

Die ganze Mischung über das Gemüse geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd stocken lassen.

Um die Frittata beidseitig zu braten, diese wie Rösti vorsichtig auf einen grossen Teller gleiten lassen, die Bratpfanne über den Teller legen und die Frittata in die Pfanne stürzen.

Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten leicht anbräunen lassen.

Die Gemüse-Frittata zusammen mit dem Tomatensalat anrichten und geniessen.