

Es wurde Zeit, den Hornmist zu «ernten»

Hörner, die mit Mist gefüllt sind, und für ein halbes Jahr in der Erde lagen, das muss doch stinken, denkt man vielleicht. Doch im Gegenteil: Erdig-fruchtig und richtig sympathisch in der Nase roch der Hornmist, den wir jetzt ausgegraben haben ...

Sophie und Maira auf Schatzsuche

Im Herbst hatten wir Hörner mit Demeter-Mist gefüllt und im Boden vergraben. Dort haben die gefüllten Hörner das ganze Winterhalbjahr verbracht. Jetzt war es Zeit für die «Ernte»: Sophie und Maira haben sich ans Werk gemacht. Zum Glück mussten sie nicht lange suchen, um unseren «Schatz» zu heben – eine Schatzkarte gibt es zwar keine, aber wir hatten die Stelle mit vier Stöcken markiert. Auf unserer Website gibt es Bilder davon, so können Sie den beiden Frauen über die Schultern schauen. Doch was machen wir nun mit den Hörnern?

DOK: Der Name ist Programm

Als erstes haben wir den Mist herausgenommen. Dieser wird später als Präparat verwendet und als solches über unseren Böden ausgebracht. Präparate sind eine der Grundlagen des Demeter-Landbaus. Und welcher Vorteile hat dieser? Fragen über Fragen – einige davon beantwortet der DOK-Versuch. DOK, das steht für Biologisch-dynamisch (D), Biologisch-organisch (O) und Konventionell (K). Seit 1978 werden diese Anbausysteme systematisch verglichen. Zum Beispiel schauen sich die Forschenden die Ertragsentwicklung oder die Bodenqualität an.

Franz wird das Präparat ausbringen

Sind Sie neugierig geworden? Auf unserer Website, im «Aktuell», haben wir den DOK-Versuch verlinkt. Für alle, die lieber auf Papier lesen, haben wir eine gedruckte Version (gratis) im Shop im Angebot. Während Sie vielleicht etwas schmökern, wandert unser ausgegrabener Schatz in die Präparatekiste. Dort wartet er, bis unser «Präparatemeister» Franz wieder vorbeikommt, das Präparat rührt und auf unserem Land ausbringt. Gerne erzählen wir ein andermal wieder mehr davon.

Das Gärtner-Fitnessprogramm läuft

In der Zwischenzeit steht bei uns viel Hacken und Jäten auf dem Programm. Gerade freuen sich der Peterli, der Rucola, die Kefen und der Eichblattsalat über diese Form der Zuwendung. Ausserdem haben wir noch neuen Eichblattsalat ausgesät. Apropos Aussaat ... in der letzten Woche waren ja die Kürbisse dran. Diese plangen im Moment auf Wärme, denn diese würde ihnen beim Keimen guttun. Und auch uns! Denn je schneller die Kürbisse kommen, wachsen und gedeihen, desto grosser der Vorsprung, den sie aufs Unkraut haben – und desto weniger Hacken braucht es. Also, mal schauen, wie sich die Temperaturen entwickeln. So oder so ...

... wünschen wir Ihnen eine wunderbare Woche und viel Freude bei allem, was Sie tun!

Herzliche Grüsse senden Ihnen
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team

Fein und frisch – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Pasta mit Fenchel-Sugo
Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Fenchel	4–6 Zweige Thymian
1 grosse rote Zwiebel	400 g Pasta (z. B. Mezzi Rigatoni, Penne usw.)
2 Knoblauchzehen	Salz
10 in Öl eingelegte Dörrtomaten	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Öl (evtl. von den Dörrtomaten)	nach Belieben geriebener Käse zum Servieren
1 Esslöffel Tomatenpüree	
1 dl Weisswein	
3 dl Gemüsebouillon	

So zubereitet:

Den Fenchel rüsten und längs halbieren. Nun die Fenchelhälften so schneiden bzw. hacken, wie man es mit einer Zwiebel tun würde.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken.

Die Dörrtomaten klein würfeln.

In einer Pfanne das Öl erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Fenchel beifügen und zugedeckt 5 Minuten mitdünsten.

Dörrtomaten und Tomatenpüree beifügen und mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Den Fenchel-Sugo zugedeckt 20 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze kochen lassen.

Inzwischen in einer grossen Pfanne reichlich Wasser für die Pasta aufkochen.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und hacken.

Das kochende Wasser salzen und die Pasta darin bissfest garen.

Den Thymian zum Fenchel-Sugo geben und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta in ein Sieb abgiessen und sofort zurück in die Pfanne geben.

Die Sauce beifügen, alles mischen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Hinweis:

Dieses Rezept stammt von Annemarie Wildeisen. Vielleicht lässt es sich auch mit frischen Tomaten umsetzen? Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Experimentieren, Kochen und natürlich zu Tisch. En Guete!