

## Einblicke in die Wissenschaft

Hm, wie beschreibt man eigentlich dieses Geräusch, das entsteht, wenn man eine Zeitungsseite umblättert? Ist es ein Rascheln? Oder eher ein Flattern? In der letzten Woche waren wir neben der Arbeit draussen auch in die Lektüre vertieft ...

### Eine spannende Langzeitbeobachtung

Es ist eine beeindruckende Zahl: Bereits seit 46 Jahren werden die drei in der Schweiz üblichen Anbausysteme wissenschaftlich verglichen. Das Projekt heisst «DOK-Versuch», wobei das D für biodynamische, das O für bioorganische und das K für konventionelle Landwirtschaft steht. Jetzt gab es wieder ein Update: Welche Auswirkungen haben die drei Anbausysteme auf die Bodenfruchtbarkeit, die Biodiversität und das Klima? Solch grosse Fragen werden im DOK-Versuch konkret.

### Viele aufschlussreiche Details ...

Ein Indikator, welcher von den Forschenden beispielsweise untersucht wird, ist der pH-Wert. Viele von uns kennen diesen vielleicht eher von Seifen, doch nicht für die Haut, sondern auch für die Böden ist die Frage «sauer oder basisch» relevant. Im DOK-Versuch zeigte sich, dass der pH-Wert auf den bioorganisch bewirtschafteten Flächen gleichblieb und auf den biodynamischen Flächen sogar anstieg, was gut ist. Doch bei den konventionell bewirtschafteten Böden zeigte sich ein anderes Bild: Nach 21 Jahren war eine massive Kalkung nötig, um überschüssige Säure zu neutralisieren, und zu verhindern, dass sich das Pflanzenwachstum und die Bodenfruchtbarkeit reduzieren.

### ... ergeben ein richtungsweisendes Bild

Ja, da ist man schnell tief drin ... buchstäblich. Es ist spannend zu sehen, welche Aspekte eine Rolle spielen, und welche Ergebnisse sich im Ganzen zeigen. Wir dachten, vielleicht sind auch Sie interessiert. Darum haben wir Ihnen heute die Zeitung «Fonds Goetheanum» beigelegt. Unser kleiner Einblick stammt von Seite 7, aber auch die anderen Artikel bieten viel «Futter» für die Frage, wie wir zukunftsfähig Lebensmittel anbauen. Apropos anbauen: Wir haben nochmal gepflanzt ...

### Junges Grün im Gewächshaus

Nachdem Maira das Rondini- und Kürbislaub aus dem Gewächshaus geschafft und Agnes den Boden bereitet hatte, konnte es losgehen: Gemeinsam haben Sophie, Agnes und Hyra Mevlude zwei Beete Winterkresse sowie ein Beet Portulak gepflanzt. Das sind insgesamt 120 Meter lange Reihen frisches, junges Grün! Damit die Pflänzchen gut gedeihen, haben wir auch die Bewässerung, welche oben an den Querstangen vom Gewächshaus angebracht war, heruntergeholt und auf kleine Ständer in den Beeten verlegt. So können wir die Winterkresse und den Portulak gezielt wässern. Jetzt sind wir gespannt, wie die Neuzuzügler im Gewächshaus gedeihen.

**Eine genussvolle Woche wünschen wir Ihnen – mit feinem Essen  
und inspirierendem «Gedanken-Futter»!**

**Herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

## Wärmende Herbstküche – frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Kartoffel-Wirz-Suppe Für 2 Portionen

#### Zutaten:

300 g festkochende Kartoffeln  
1 Wirz, ca. 400 g  
1 kleine Zwiebel  
2 EL Olivenöl

1 l Gemüsebrühe  
1 dl Rahm  
Kräutersalz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskatnuss, frisch gerieben

#### So zubereitet:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln.

Die äusseren Blätter des Wirz' entfernen, den Strunk teilweise entfernen. Den Wirz vierteln und dann hacken.

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und im Öl andünsten.

Die Kartoffeln und die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.

Den Wirz dazugeben und weitere 5-10 Minuten kochen.

Den Rahm dazugeben und würzen.



### Wirz mit Rahmsosse Für 2 Portionen

#### Zutaten:

1 kleiner Wirz  
1 EL Butter  
1 kleine Zwiebel  
½ dl Gemüsebrühe

80 g Crème Fraîche  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskatnuss, frisch gemahlen

#### So zubereitet:

Die Hüllblätter des Wirz' entfernen, den Kopf vierteln, den Strunk teilweise entfernen. Die Wirzviertel quer in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in der Butter andünsten. Den Wirz dazugeben und mitdünsten, die Gemüsebrühe dazugeben, bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Die Crème Fraîche unterrühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und nochmals erhitzen.

#### Tipp:

Dazu passen im Dampf gegarte Kartoffeln oder Bratkartoffeln. Wer mag, kann auch einmal ein paar Speckwürfel zum Wirz oder den Bratkartoffeln geben.