

Was gleitet denn da durch den Roggen?

Hoppla, was ist das denn? Zaungäste (einen Zaun haben wir zwar nicht) mögen sich die Augen gerieben haben ... Franz war wieder einmal bei uns und hat Präparate über den Feldern ausgebracht. Doch statt eines ganzen Mannes hat man teils nur die Düse der Spritze aus dem Roggen ragen sehen ...

Ein Ausflug in den Roggenschungel

Kaum zu glauben, aber wahr: Unser Roggen ist enorm hochgewachsen. Gut zwei Meter misst er bereits! Es muss Franz ein wenig vorgekommen sein, als würde er durch einen Dschungel wandern, als er nun zum zweiten Mal in diesem Jahr vorbeikam, um das Kiesel-Präparat zu spritzen. Der Roggen gehört gemeinsam mit den Wicken zu unserer Wintergründung, die wir aufgrund der Nässe noch nicht in den Boden einarbeiten konnten. Aber dem Boden ist die lange Standzeit der Wintersaat nur recht. Das Kiesel-Präparat, welches fest zur biodynamischen Landwirtschaft gehört, fördert die Assimilationskraft der Pflanzen und damit auch die Ernährung der Bodenbiologie.

Auch durchs Heugras ist Franz durch

Franz hat das Kiesel-Präparat auch über dem Heugras ausgebracht. Das steht zwar auch hoch, aber doch nicht so hoch wie der Roggen. Franz' Oberkörper war noch gut zu sehen. Doch eben ... die Beine verschwanden völlig aus dem Blickfeld. Mit etwas Abstand wirkte es, als würde Franz übers Feld schweben oder wie ein Schiff hindurchgleiten. Wir sind froh und dankbar, dass sich Franz immer wieder dieser wichtigen Aufgabe mit den Präparaten annimmt.

Ein Dach über dem Kopf

Die Kürbisse und die Rondini wären eigentlich Kandidaten für das Freiland ... eigentlich! Aber in diesem Jahr ist durch die ganze Nässe vieles ein bisschen anders als sonst. Deshalb haben wir entschieden, dass die Kürbisse und die Rondini des 2024er Jahrgangs ein Dach über dem Kopf bekommen. Oder anders gesagt: Wir pflanzen sie im Gewächshaus. Das ist wirklich sehr untypisch, aber wie sagt man so schön, besondere Situationen erfordern besondere Massnahmen.

Mit viel Frauenpower am Werk

Sabrina hatte die Kürbisse und Rondini ausgesät und sie sind gut gediehen. Darum hat sich Sophie in der letzten Woche an die Bodenbearbeitung im Gewächshaus gemacht. Im Anschluss hat dann Agnes übernommen und die Reihen sowie die Abstände innerhalb der Reihen markiert. Schliesslich sollen die Pflänzchen in einem möglichst optimalen Abstand wachsen. Gemeinsam haben Agnes und Sophie dann die Kürbisse und Rondini gepflanzt. Ein grosses Merci an die drei tatkräftigen Frauen! Wir sind bereits gespannt, wie die Neuzuzüger im Gewächshaus gedeihen.

**Geniessen Sie Ihre Woche! Wir wünschen Ihnen viel Schwung und Power bei allem,
was da so anstehen mag!**

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team

Das Rezept darf natürlich auch in diesem Wochenblatt nicht fehlen:



Auberginen-Tomaten-Peperoni-Auflauf Für 2 Portionen

Zutaten:

ca. 1.5 Peperoni	2 Zweige Oregano
2 kleine Auberginen	1 Bund Petersilie
250 g Tomaten	200 g Emmentaler, gerieben
2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
1 Zwiebel	Salz und Pfeffer

So zubereitet:

Peperoni, Auberginen und Tomaten waschen, rüsten und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken.

Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

Oregano waschen, abtropfen lassen und die Blätter von den Stielen zupfen.

In einer ausreichend grossen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Peperoni- und Auberginenscheiben darin anbraten, bis sie Röstaromen entwickeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen.

Tomaten, Knoblauch und gehackte Kräuter vorsichtig vermengen.

In einer Gratinform nacheinander eine Schicht Tomaten, Peperoni und Auberginen schichten. Auberginenscheiben dabei als letzte Schicht hübsch anordnen.

Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten bei 180 Grad gratinieren, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Tipp:

Dieser Auflauf ist fast wie eine Lasagne, nur dass die Lasagneblätter fehlen. Damit ist er ideal für alle, die für einmal auf Kohlenhydrate verzichten wollen.