

## Welch stürmische Tage!

In der letzten Woche ist «Sabine» übers Land gebräust und hat an vielen Orten für reichlich Wirbel gesorgt. Bei uns in Thunstetten hat sich der Sturm an einem der beiden Gewächshäuser zu schaffen gemacht ...

### Vier Männer und ein Tennisball

Mit etwas Abstand muss es ein wunderliches oder vielleicht sogar lustiges Bild gewesen sein: Vier Männer werfen einen Tennisball mit einer Schnur über ein Gewächshaus. Einige Male hin und her und das während es bläst und stürmt – was war da los? Schon am Sonntagabend, als der Sturm noch in den Kinderschuhen steckte bzw. weiter im Norden tobte, fiel uns auf, dass eines der Profile, die die Folie am Gewächshaus halten, lose war.

### Eine Blitzaktion war gefragt

Da konnte man nichts machen – nur beobachten und hoffen. Tatsächlich griff der Sturm dann unter die gelöste Folie, blies sie auf und vergrösserte Stück für Stück die Öffnung. Jetzt war eine Blitzaktion gefragt: An den beiden langen Seiten des Gewächshauses haben wir Pflöcke eingeschlagen und in diese Schrauben eingedreht. Unser Ziel war es, das Ganze mit Schnüren herunterzuziehen, damit die Folie nicht weiter aufreissen würde. Und genau dafür musste die Schnur übers Gewächshaus.

### Merci fürs Anpacken – und Werfen

Das ist gar nicht so einfach. Doch Mohamed hatte den Kniff schnell raus: Gekonnt

schleuderte er den Tennisball samt der angeknüpften Schnur auf die je andere Seite. Es war sofort klar: Das war sein Job. Etwa zehn Schnüre hat es gebraucht, um alles zu fixieren. Dann konnten wir erstmal durchatmen. Wenn es das Wetter dann zulässt und unser Gewächshausbauer, die Firma Kirchhofer, Zeit hat, wird das «verschnürte» Gewächshaus repariert werden. Ein grosser Dank geht an Mohamed, Ebdalle und Christian Kirchhofer, die in dieser Situation so tatkräftig angepackt haben.

### Auch drinnen stürmt's zurzeit

Nicht nur draussen war in der letzten Woche einiges los, auch im «Fahrerlager» sind gerade eine besonders hohe Flexibilität und ein vorübergehender Plan B, C und D gefragt: Christian Rentsch, unser Teamleiter, muss sich einer Hüftoperation unterziehen. Noch dazu fallen zwei weitere Fahrer aus gesundheitlichen Gründen aus. Das macht sich gleich bemerkbar in einem so kleinen Spezialisten-Team. Denn die Fahrer müssen einiges im Kopf haben. Jetzt setzen wir alles daran, dass auch zukünftig keine einzige Tour ausfällt, weil ein Fahrer krank ist – und wünschen Christian eine gelingende Operation und allen kranken Fahrern von Herzen gute Besserung.

**Viel Gesundheit und Freude in Ihre Woche und herzliche Grüsse aus Thunstetten  
senden Ihnen Gerhard Bühler  
und das ganze BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Broccoli und Stangensellerie.

Feine Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



## Rüebli trifft Fenchel: Ofengemüse

Für 4 Portionen

### Zutaten:

4 Rüebli

Olivenöl

2 Fenchel

Ggf. etwas Zitronensaft oder -abrieb

Salz, Pfeffer

### So zubereitet:

Den Ofen auf 200°C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180°C) vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit ½ TL Öl einfetten.

Die Rüebli und den Fenchel rüsten. Beides in dünne Scheiben schneiden.

Das Gemüse flach in die Form schichten und mit dem restlichen Öl bepinseln.

Ca. 15-20 Minuten im Ofen rösten, dabei ein- bis zweimal umrühren, bis das Gemüse goldbraun geröstet ist.

Mit Salz, Pfeffer und je nach Gusto mit Zitronensaft oder -abrieb verfeinern.

### Noch ein Tipp zum Sauerkraut:

Sauerkraut ist sehr gesund und ein kalorienarmer und fettloser Vitaminspender. Es eignet sich gut als Beilage zu Fleisch, oder auch einmal zum Raclette. Wärmen Sie es, statt es zu kochen, dann bleiben mehr Vitamine erhalten.