

Säen und Pflanzen für den guten Zweck

Während zwei Wochen im April hatte das BioBouquet-Team Verstärkung: Yorick, ein Schüler der Rudolf Steiner Schule Oberaargau, hat bei den Gärtnerarbeiten mitangepackt. Einfach so? Nein, Yoricks Einsatz hatte einen ganz besonderen Grund ...

Auf nach Rumänien ...

Yorick wohnt in der Nachbarschaft und hat vor zwei Jahren schon einmal einen Tag lang beim BioBouquet mitgeholfen: Kürbisse ernten hiess es damals. Auf diese Weise hatte Yorick eine Waldorfschule in Brasilien unterstützt. Jetzt hat er uns wieder angefragt. Ob er sich bei uns das Geld für eine Reise nach Rumänien erarbeiten könnte?

... neue Welten kennenlernen ...

Doch um Ferien ging es dabei nicht. Im Gegenteil! Yorick reist in diesem Jahr mit seinen Klassenkameradinnen und -kameraden gen Osten – um auch dort mitanzupacken! Das Ziel der Zehntklässlerinnen und Zehntklässler ist Masloc, das im rumänischen Banat liegt. Dort erwartet die Jugendlichen eine ganz andere Lebenswelt: Es gilt eine (noch) fremde Kultur zu entdecken und zu erfahren, wie die Menschen in dieser armen Gegend leben.

... und tatkräftig mithelfen

Dafür werden die Jugendlichen zu Handwerkerinnen und Handwerkern: Sie verlegen zum Beispiel Wasserleitungen, betonieren Hofplätze oder isolieren Dächer. Dieses Engagement sowie die Vor- und Nachbereitung sind in den letzten Jahren ein fester Teil des Lehrplans der zehnten Klasse

an der Rudolf Steiner Schule in Langenthal geworden. Sicher ein eindrückliches Erlebnis für die jungen Menschen! Und gemeinsam haben sie Jahr für Jahr bereits Beachtliches geschafft: Wo vor fünfzehn Jahren ein Spital im Rohbau stand, steht heute eine funktionierende Einrichtung samt Heilkräutergarten und es gibt viele weitere renovierte Gebäude wie eine Bibliothek und ein Altersheim. Hut ab!

Danke, Yorick!

Um die Fahrt finanzieren zu können, hat Yorick beim BioBouquet das Horn-Mist-Präparat gerührt, Rucola gepflanzt und bei ganz vielen weiteren Arbeiten tatkräftig angepackt. Herzlichen Dank, Yorick! Wir waren froh um deine Mithilfe und wünschen dir und deiner Klasse alles Gute für eure spannende Reise!

Es wächst und gedeiht

Licht und Wärme lassen das Gemüse wachsen: Die Kefen unter unserem Regendach sind jetzt bereits zehn bis 15 Zentimeter grossgeworden. Damit die zarten Pflanzen sich auf dem weiteren Weg in die Höhe anlehnen können, haben wir in der letzten Woche Gitter montiert. Anderes ist bereits erntereif: Freuen Sie sich auf den ersten eigenen Eichblattsalat, den wir nächste Woche schneiden!

Ihnen wünschen wir eine gute Woche und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Zucchetti.

Schnell, einfach, lecker – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Lauch trifft Zitrone

Für 4 Personen

Zutaten:

700 g Lauch	½ Zitrone
2 dl Gemüsebouillon	Pfeffer
2 EL Öl zum Dünsten	Salz

So zubereitet:

Den Lauch längs halbieren ohne den Strunk zu entfernen. Die einzelnen Lauchblätter unter fließendem Wasser waschen. Dann den Strunk entfernen.

Den Lauch in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Dann Öl in einer Pfanne erhitzen.

Den Lauch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten farblos andünsten.

Mit Boullion ablöschen.

Den Lauch bei mittlerer Hitze zugedeckt weich dünsten.

Die Zitrone auspressen und den Saft unter den Lauch rühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gemüse anrichten.

Tipp:

Dieses zitronig-frische Gemüse ist eine tolle Beilage zu einem Stück Bio-Fleisch oder Bio-Fisch – oder natürlich einer vegetarischen Alternative wie mariniertem Tofu.

Übrigens: Der Lauch ist ein würziger Vitamin- und Mineralstofflieferant. Die Vitamine stecken im grünen Teil, die Mineralstoffe im Weissen.