

Ein Blick zurück, ein Blick voraus

Jedes Jahr um diese Zeit steht eine ganz besondere Aufgabe an: Wir machen die Saatgutbestellung. Diese bedeutet nicht einfach nur ein paar Klicks, Mails oder Anrufe, sondern sie ist der gedankliche Beginn des neuen Gartenjahrs ...

Wie die Saison aussehen könnte

Wie war das vergangene Jahr? Was konnten wir säen – und was konnten wir ernten? Was lief gut, wo standen wir an? Lag es am Wetter, hatten wir ausreichend Leute oder waren es vielleicht in diesem oder jenem Moment zu wenige? Solche und ähnliche Fragen stehen am Anfang der Saatgutbestellung. Nach diesem reflektierenden Blick zurück richten wir das Augenmerk aufs neue Jahr. Da wird studiert, geprüft, angedacht, verworfen, geplant und schliesslich die Bestellung zusammengestellt und abgeschickt.

Ins Feuer kommen

Mit all den Fragen und trotz der Annahmen, die man treffen muss (Erfahrungen gibt es, aber keine Sicherheiten), ist die Saatgutbestellung auch immer eine schöne – zukunftsgerichtete – Arbeit. Sie ist mit viel «oh, das wäre toll» oder «oh ja, wie wäre es (mal wieder) damit?» verbunden und somit wie Brennholz, welches wir aufs «innere Feuer» legen. Das gibt jedes Jahr richtig Schub und stimmt gedanklich auf die neue Saison ein. Jetzt ist die Bestellung abgeschlossen und das erste Saatgut wurde bereits geliefert. Ein weiterer freudiger Moment!

Fleissige Hände und grosses Engagement

Doch das Saatgut allein reicht keinesfalls aus, um das Jahr zu bestreiten – es braucht natürlich ebenso sehr die vielen fleissigen Hände, die starken Rücken und klugen Köpfe mit viel Leidenschaft, um alle die Aufgaben anzugehen, die draussen anstehen! Das reicht vom Hecke schneiden übers Präparate-Meistern bis hin zum Spitzenbrechen und Gestelle auffüllen für die Packerinnen. Wir sind dankbar für das starke Team, das sich so gut ergänzt.

Erste Station: Kafirümlü

Das Gartenteam wird sich in diesem Jahr um Sophie und Maira herum bilden. Die beiden richten ihren Fokus auf den Anbau und haben auch bereits mit den ersten Aussaaten begonnen: Kefen und Asiasalat! Bald folgt auch der Rucola. Zum Keimen haben sie die Anzuchtplatten mit den Samen ins Kafirümlü gestellt. Nein, nicht dass der feine Kaffeeduft die Samen beschwingen würde (also, zumindest wüssten wir es nicht), aber es ist dort deutlich wärmer als im ungeheizten Gewächshaus. Bevor die angehenden Pflänzchen ins Gewächshaus zügeln, haben sie hoffentlich einen warmen, guten Start!

Immer wieder genug Brennholz auf Ihrem inneren Feuer wünschen wir Ihnen!

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

Crèmig, kräftig, fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Spinat-Lasagne mit Ricotta

Für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Blattspinat	1 Zitrone
500 g Ricotta	1 Msp. Muskat
2 dl Halbrahm	1 TL Salz
100 g + 30 g geriebener Gruyère	8 Lasagneblätter (verde)
1 Zwiebel	20 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe	

So zubereitet:

Ricotta, Rahm und 100 g Käse in einer Schüssel verrühren.

Die Zwiebel schälen, fein hacken, begeben.

Den Knoblauch dazupressen.

Von der Zitrone die Schale dazureiben, 2 EL Saft auspressen, mit dem Muskat daruntermischen, würzen.

Den Spinat grob schneiden, mit der Ricottamasse mischen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

4 EL Ricottamasse in der vorbereiteten Form verteilen.

Lasagne-Blätter und Ricottamasse lagenweise in die Form schichten.

Käse (30 g) und Pinienkerne darüberstreuen.

Form:

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet.

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Herausnehmen, Lasagne ca. 5 Min. ruhen lassen.

Hinweis: Dieses Rezept stammt (in leicht abgewandelter Form) von Betty Bossy – und ist eines unserer Favoriten, wenn es um Lasagne geht. Vielleicht teilen Sie unsere Meinung?