

Gierige Schnäbel und Mäuler von allen Seiten

Mit grossen Schritten schreitet der Sommer voran – und mit ihm wachsen und gedeihen die verschiedenen Kulturen bei uns. Unter dem Regendach haben wir jetzt die Zucchini gepflanzt, welche sehr beliebt sind. Auch schon lange bevor wir Ihnen diese einpacken ...

Per Flügelschlag ans «Buffet»

Die Zucchini stammen aus unserer eigenen Anzucht. Das heisst, wir haben diese selbst ausgesät. Das machen wir schon lange – doch seit dem letzten Jahr ist etwas anders: Die Samen keimten zwar wie gewohnt auf dem Anzuchtstisch, doch neu war das engmaschige Netz, welches wir darüberlegten. Irgendwie haben die Krähen ihre Leidenschaft für unsere Zucchini-Samen entdeckt und es galt zu verhindern, dass sich diese «Buffetbesucher» zu fest bedienen.

Wieder andere kriechen ...

Jetzt haben Sämi und Sabrina die Zucchini unters Regendach gepflanzt. Für die Krähen ist das junge Grün nicht mehr attraktiv, dafür läuft anderen bereits das Wasser im Maul zusammen. Die Schnecken sind im Anmarsch. Langsam zwar, aber beharrlich und hungrig. Um die Zucchini zu schützen, haben wir zusätzlich zu den beiden festinstallierten Schneckenzäunen an den Seiten des Regendachs noch einen weiteren an die Rückseite gestellt. So sollten die Zucchini rundum geschützt sein.

... oder wühlen sich von unten heran

Ja, sie ahnen es vielleicht, von oben, von den Seiten ... nun gibt es auch noch

«Anknabberer» von unten. Von dort werden sich, sobald sich die Erde etwas gesetzt hat, die Mäuse heranwühlen. So eine Zucchini-Pflanze ist wirklich beliebt! Wir tragen den Zucchini aufmerksam Sorge – und wünschen den jungen Pflanzen gutes Gedeihen!

Mit Blick auf die Qualität ...

Bis anhin haben Sie den Ingwer nach Gewicht bestellt. Das war sehr individuell, hatte aber auch so seine Herausforderungen. Zum einen mussten Sie abschätzen, wie viel Ingwer Sie in Gramm wohl benötigen werden, was nicht allen gleich leichtfiel. Zum anderen mussten wir die grossen «Ingwer-Tatzen» in einige Stücke teilen. Dadurch sind viele Schnittstellen entstanden und es gab viele kleine Stücke, die etwas länger auf ihren «Auszug» aus dem Lager warten mussten.

... gibt es den Ingwer nun per Stück

Dank einer Nachricht aus Ihren Reihen haben wir dieses Vorgehen nun überdacht. Neu gibt es den Ingwer nur noch per Stück zu 100-200 Gramm, wodurch wir einmal mehr die Qualität in den Fokus stellen können. Auch an den heissen Tagen macht der Ingwer viel Freude – zum Beispiel in Scheiben geschnitten und mit etwas Zitronensaft in gekühltem Wasser. Das gibt einen richtigen Energie- und Frischekick.

**Viel Freude in und an dieser sommerlichen Woche wünschen wir Ihnen und
senden Ihnen herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Salat mit Nüssen

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Rüebli
60 g Nüsse nach Wahl

Sauce:

½ Zitrone
2 EL Olivenöl
3 EL Aceto balsamico bianco
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen.
Öl, Essig, Zitronensaft und -schale mischen.
Rüebli an der Bircherraffel reiben und alles mischen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett leicht rösten.
Den Rüebli-Salat anrichten und mit den Nüssen bestreuen.



Gurken-Salat

Für 4 Portionen

Zutaten:

1 Gurke, halbiert, evtl. entkernt, in
Scheiben
2 EL Apfelessig
3 EL Rapsöl

150 g griechischer Joghurt nature
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

So zubereitet:

Die Gurke halbieren, je nach Wunsch entkernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
Essig und Öl verrühren, den Joghurt dazugeben und dann würzen.
Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und fein hacken.
Gurke und Schnittlauch zur Salatsauce geben – und geniessen! Zum Beispiel mit frischem Brot und/oder Grilliertem.