

Eins ums andere in die Erde

Mit dem dünnen Jäckli aus dem Haus, eine Tasse Kaffee auf dem Balkon geniessen, erste Velo-Touren machen, das frische Grün bewundern ... Der Frühling ist doch etwas Schönes! Bei uns in Thunstetten steht jetzt vor allem das Pflanzen auf dem Programm. Was schätzen Sie, wie viele Pflänzchen es so sind?

Der Blick zum Himmel

Etwas unbeständig ist das Wetter in der letzten Zeit. Da gilt es die Prognosen gut im Auge zu behalten, genau zu beobachten, was sich am Himmel tut – und jedes Zeitfenster zu nutzen. Denn wenn es stark regnet oder gerade geregnet hat, darf man den Boden nicht bearbeiten. Um dennoch all die ... nein, noch wird keine Zahl verraten ... all die vielen Pflänzchen zu setzen, haben wir Mevlude und Hyra Llallosi um Unterstützung gebeten. Die beiden Cousinen aus Thunstetten helfen immer wieder aus, wenn es Spitzen zu brechen gilt.

Alles geht in Handarbeit

Wir sind sehr dankbar für die Hilfe der beiden Frauen. Denn so gibt es trotz des Wetters und der Menge an jungen Pflanzen keinen Stau. In dieser Woche starten wir mit den Rondini und das geht in Handarbeit: den Boden etwas auflockern, ein Loch graben, die Pflanze hineinsetzen und mit Erde auffüllen. Schon ist die nächste Pflanze an der Reihe! Auf diese Weise haben wir draussen auf dem Feld bereits Kürbis, Salat und Rosenkohl gepflanzt.

Wann geht's los mit der Ernte?

Ja, und wie viele sind es nun? Im Ganzen haben wir schon 5'400 Pflänzchen ins Freiland gesetzt. Mit jedem einzelnen wächst die Vorfreude auf den Sommer und die Erntezeit.

Bereits Mitte Juni wird der Salat so weit sein. Die Rondini ernten wir wohl nach den Betriebsferien im August, den Kürbis gibt es ab September. Richtig Zeit hingegen braucht der Rosenkohl, den wir ab November oder vielleicht sogar erst im Januar ernten werden.

Futter für die «Kühe im Boden» ...

Neben dem Pflanzen haben wir, als es so schön war vor zwei Wochen, auch Siloballen gemacht. Zwei Hektar Wiese haben wir gemäht und diesen «ersten Schnitt», wie Landwirte sagen, gleich zu Siloballen verarbeitet. Klassischerweise füttert man damit die Kühe. Doch statt die Ballen dem Nachbarn für seine Herde zu geben, behalten wir sie für unsere Böden, wo unsere «Kühe» leben.

... für knackig-frisches Gemüse

Die «Kühe im Boden» sind ein sehr eindrückliches Bild für das Leben unter der Erde: Dort leben auf einem Hektar Fläche etwa 15 Tonnen Bodenlebewesen. Das entspricht dem Gewicht von 20 Kühen! Kaum vorstellbar – und gleichzeitig einleuchtend, dass man sich um diese «Herde» kümmern muss. Mit dem Grassilo füttern wir diese Bodenlebewesen, welche wiederum dafür sorgen, dass der Boden vielseitig, lebendig und fruchtbar bleibt. Ein gutes Miteinander! Oder ein gutes Team, könnte man auch sagen.

**Wir wünschen Ihnen eine freudvolle Woche und senden herzliche Grüsse aus Thunstetten.
Gerhard Bühler für das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Fenchel.

Süßer Genuss frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rhabarber-Muffins

12 Stück

Zutaten:

200 g Rhabarber	2 TL Backpulver
100 g Butter, weich	1,5 dl Milch
100 g Zucker	2 EL Wasser
1 Beutel Vanillezucker	5 EL Puderzucker
2 Eier	
240 g Mehl	12 Papierförmchen, 1 Muffinblech

So zubereitet:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Papierbackförmchen in das Muffinblech verteilen.

Den Rhabarber rüsten und in kleine Würfelchen schneiden.

Die Rhabarberschalen beiseitestellen.

Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

Die Eier nacheinander begeben und unter die Masse rühren.

Das Mehl und das Backpulver dazugeben und verrühren.

Die Milch und die Rhabarberstücke begeben und vermischen.

Den Teig in die Papierbackförmchen verteilen.

In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Muffins auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Glasur Wasser mit den beiseitegestellten Rhabarberschalen auf ca. $\frac{1}{4}$ einkochen lassen.

Das Rhabarberwasser durch ein Sieb abgiessen und die Flüssigkeit auffangen.

Mit dem Puderzucker gut verrühren.

Die Glasur mit einem Löffel auf den abgekühlten Muffins verteilen.