

Ein Experiment für den Frühling

Etwas, was uns am Gärtnern gut gefällt ist, dass man wirklich nie auslernt. Es gibt immer wieder neue Ideen oder Entwicklungen und wir probieren immer wieder gerne etwas aus. Wie zum Beispiel Schnittlauch im Gewächshaus ...

Grosse Lust auf kräftig-frisches Grün

Der Schnittlauch, das muss man sagen, ist so ein richtiger Frühlingsfavorit. Wenn die ersten wärmeren Sonnenstrahlen herauskommen und der Frühling seine Boten schickt, ist der Schnittlauch heiss begehrt. Doch es ist so eine Sache ... zwar ist der Schnittlauch ein «Früher», aber auch die Bise, Kälte, Schneeflocken ... sind im Frühjahr je nach dem noch zugange und sie bremsen den Schnittlauch in seinem Wachstum. Darum haben wir uns jetzt etwas ausgedacht.

Mit viel Neugier unterwegs

Üblicherweise wächst der Schnittlauch bei uns unterm Regendach. Doch in den letzten Wochen haben wir zum ersten Mal auch zwei Reihen Schnittlauch ins Gewächshaus gepflanzt. Im Sommer, also im nächsten Jahr dann, wird es ihm dort zu warm werden, wir denken, wir nehmen den Schnittlauch nach zwei Schnitten heraus. Aber im Frühjahr wird der Schnittlauch im Gewächshaus gut vor kalter Witterung geschützt sein und (hoffentlich) gut wachsen können. Mal schauen, ob sich dieses Experiment bewährt, wenn die Frühlingslust nach Schnittlauch kommt. Vorfreudig pflegen wir die Kulturen und sind gespannt, wie's herauskommt.

Die Herbstaussaaten sind im vollen Gange

Meist verbindet man das Frühjahr mit den Aussaaten, aber auch jetzt, im Spätsommer, ist in Sachen Säen bei uns einiges los. Zum Beispiel haben wir Schnittmangold und Rucola ausgesät und säen noch weiter aus. Das ganze Garten-Team packt tatkräftig mit an.

Klein, aber oho ...

Um die 800 Kürbissorten soll es weltweit geben. Ist das nicht eine beeindruckende Vielfalt? Bei uns in Shop gibt's neu den Mandarin-Kürbis und wir müssen zugeben, wir sind ein wenig verliebt. Der Mandarin-Kürbis ist klein und leicht (ca. 200 Gramm) und damit bestens geeignet, wenn man gerade keine grossen Mengen verarbeiten möchte.

... und fein aus dem Ofen

Wie bereitet man den Mandarin-Kürbis zu? Uns hat am Wochenende die Backofen-Variante voll überzeugt. Das schnelle und einfache Rezept (ohne Schalen) finden Sie auf der Rückseite dieses Wochenblatts. Übrigens, der Mandarin-Kürbis hat seinen Namen von der Mandarine, er ist auch schön orange (wenn auch mit «Sprenkeln», die für ihn sortentypisch sind). Chinesisch spricht er also nicht (nehmen wir an) ... lassen Sie es sich schmecken!

Eine freud- und genussreiche Woche wünschen wir Ihnen und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten,

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Mmmmmh, wie das duftet:

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet



**Gebackene Mini-Kürbisse
mit Kräuterquark**

Zutaten:

1-99 Mandarin-Kürbisse

Kräuterquark oder Dip nach Wahl

(z. B. aus Naturjoghurt oder püriertem Hüttenkäse mit frischen, gehackten Kräutern – oder pikant, etwa mit Curry, Kurkuma und Chili)

So zubereitet:

Die Mandarin-Kürbisse am Kürbis-Äquator halbieren und die Kerne entfernen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen, die Kürbisse auf einem Backblech mit Backpapier in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen.

Mit Kräuterquark oder Dip nach Wahl servieren.

Zu den Mandarin-Kürbissen:

Handlich, farbenfroh, lecker – die Mandarin-Kürbisse haben uns beim Testen sowohl in der Küche als am Gaumen voll überzeugt. Wir denken, sie eignen sich super sowohl in einem kleinen als auch in einem grossen Haushalt.

Die «Sprenkel» aussen an den Kürbissen sind sortentypisch und somit ganz normal.

Noch ein Plus: Man braucht die Kürbisse nicht zu schälen. Obwohl die Schale hart ist, lässt sie sich nach dem Backen wunderbar mitessen.