

Wenn der Lenz kommt, ist der Franz nicht weit

So vieles ist verknüpft und hängt zusammen, sei es im Grossen oder im Kleinen. Das eine folgt auf das andere oder hat mit dem anderen zu tun. Das zeigt sich auch im Alltag immer wieder, also weniger philosophisch, sondern ganz praktisch gesehen. Zum Beispiel, wenn das Telefon läutet und Franz sich ankündigt ...

Der Mann für die Präparate

Franz Dolderer ist ein langjähriger Vollblut-Gärtner und eigentlich schon pensioniert. Aber wir wissen ja alle, wie das mit dem «eigentlich» so ist ... und Franz lassen Feld und Flur einfach nicht los. Mit viel Freude kümmert er sich bei uns um die Präparate und ist regelmässig bei uns auf dem Betrieb. In der letzten Woche war es wieder soweit: Unter einem sonnigen Nachmittagshimmel – das beste Wetter der Woche – hat Franz das Horn-Mist-Präparat eine Stunde lang gerührt und es dann mit der Rückenspritze auf Wiesen und Weiden, im Gewächshaus und unter dem Regendach ausgebracht.

Den Böden Sorge tragen

Das Ausbringen des Horn-Mist-Präparates ist eine der Aufgaben des herannahenden Frühlings. Mit einem Augenzwinkern stellen wir uns die Frage: Kommt der Lenz, weil der Franz kommt? Oder ist es andersherum? Einmal mehr «Huhn oder Ei» ... schmunzeln wir. Aber so oder so gehören die Präparate fest zur biodynamischen Landwirtschaft dazu. Sie dienen der Pflege und der Vitalisierung der Böden, welche buchstäblich die Grundlage für den Landbau und seine Erträge sind. Darum ist es uns so wichtig, ihnen Sorge zu tragen.

Eine Studie, die seit 1978 läuft

BioDynamisch, bioOrganisch oder Konventionell: Das sind die drei grossen Herangehensweisen im Landbau. Doch welcher Ansatz hat welche Auswirkungen? Das ist eine spannende Frage, welcher in einem **DOK**-Versuch bei Therwil nachgegangen wird – seit 1978! Dieser weltweit älteste und bedeutendste Langzeitversuch ist wirklich beeindruckend. Im letzten Sommer zum Beispiel wurden im Fonds Goetheanum wieder Ergebnisse veröffentlicht und diskutiert.

Die Welt in einer Hand

Hätten Sie gedacht, dass eine Handvoll Ackerboden so viele Lebewesen beherbergt, wie es Menschen auf der Erde gibt? Immer wieder staunen wir über diese kleinen Organismen, welche unsere Böden fruchtbar halten, Nährstoffe für Pflanzen freisetzen und Krümel bilden, die den Boden schützen. Im Langzeitversuch hat sich gezeigt, dass biologische und besonders biodynamische Ackerböden mehr Humus haben, belebter und artenreicher sind sowie weniger Treibhausgase produzieren. Wenn Sie neugierig auf vertiefte Ergebnisse und Einblicke sind, suchen Sie «Fonds Goetheanum DOK Versuch» mit der Suchmaschine Ihrer Wahl.

**Wir freuen uns, Sie zu unseren Kundinnen und Kunden zählen zu dürfen.
Eine freundliche Woche wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse,**

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Butternuss aus dem Ofen für 2 Portionen

Zutaten:

½ kg Butternut
2 EL Olivenöl
½ TL Salz

¼ TL Pfeffer, schwarz, frisch
gemahlen
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Petersilie, gehackt

So zubereitet:

Den Ofen auf 200°C Grad vorheizen.

Den Kürbis je nach Gusto schälen und in Würfel schneiden.

Die Würfel in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Die Mischung dann auf ein eingefettetes Backblech geben und ca. 30 Minuten im Ofen garen (je nach Grösse der Stücke).

Ungefähr nach der Hälfte der Zeit den Kürbis wenden.

Dazu den Knoblauch im übrigen Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, bis er anfängt zu duften, aber noch nicht braun wird.

Den gerösteten Kürbis, das Öl mit dem Knoblauch und die gehackte Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

¼ TL Salz

1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Die «Schale-Frage»:

Mit Schale oder ohne? Lassen Sie über diese Frage doch Ihren Gaumen entscheiden. Der Butternuss-Kürbis kann auch mit Schale gegessen werden, jedoch zerfällt seine Schale nicht so sehr, wie z. B. diejenige des Orangen Knirpses.



Noch ein Tipp zur Winterkresse

Wenn man die Winterkresse mit Rahm- oder Halbfettquark mischt und mit Salz sowie Pfeffer würzt, gibt das einen wunderbaren Brotaufstrich oder auch einen tollen Dip, etwa für Kartoffeln oder Ofengemüse.

Viel Freude beim Experimentieren und Geniessen!