

Alle Jahre wieder ...

Nein, wir machen heute keinen Sprung zurück – oder vor – zum Weihnachtsfest. Im Gegenteil, wir freuen uns sehr an der Kraft und am Schwung des Frühlings, der mit viel Grün und bunten Blüten Einzug gehalten hat. Gleichzeitig merken wir einmal mehr: So eine Gärtnerei ist wirklich fest in den Jahreslauf eingebunden ...

Was das Frühjahr mit sich bringt

Die Böden bereiten, säen, keimende Samen, frisches, spriessendes Grün ... dies und noch viel mehr gehört zum Frühling dazu. Und wir stellen fest: Es gibt so viel Wiederkehrendes in unserem Betrieb. Wir schaffen fest im und mit dem Jahresverlauf. Vielleicht sind Gärtnerinnen und Gärtner Menschen, die es gerne haben, wenn es Wiederkehrendes gibt? Da müsste man mal genauer drüber nachdenken. Jedoch war es jetzt erstmal Zeit für Peter Suters «Frühlingsbesuch».

Peter Suter kam vorbei ...

Peter und Ursina Suter und ihre vier kleinen und nicht mehr so kleinen Buben bewirtschaften den «Hof am Wald» in Obersteckholz. Das liegt nur wenige Kilometer von uns entfernt. Auf ihrem Demeter-Betrieb betreiben Suters Acker-, Obst- und Gemüsebau und sie halten Tiere. Schafe, Legehennen, Rinder ... da fällt natürlich auch Mist an. Für diesen Mist interessieren wir uns als Gärtnerei, die keine Tiere hält, besonders.

... um besten Demeter-Mist zu bringen

Denn dieser Demeter-Mist ist ein super Futter für die Klein- und Kleinstlebewesen, welche

unsere Böden bevölkern und lebendig halten. Jetzt hat uns Peter wieder ein Fuder Demeter-Mistkompost gebracht. Wie jedes Frühjahr! Wir sind sehr dankbar dafür und für die gute Zusammenarbeit mit Suters. Der Mistkompost lagert jetzt mit einem Vlies abgedeckt oberhalb unserer Gewächshäuser. Nach und nach, oder quasi portionsweise, werden wir den Mistkompost dann in den Gewächshäusern und unter den Regendächern ausbringen. Das ist «Superfood» für die Böden!

Vorfreude auf die weissen Pünktchen

In der Zwischenzeit haben wir auch die Kefen gepflanzt, welche so schön gekeimt hatten. Sie stehen jetzt unter dem Regendach. Alle vier Jahre kommen sie auf die gleiche Parzelle, das wird jeweils dokumentiert, damit wir den Überblick behalten. Einige Tage nach dem Pflanzen hat Sämi auch den Kletterzaun aufgestellt, an dem die Kefen sich hochranken. Man spürt richtig, wie sehr die Kefen das warme, wüchsige Wetter geniessen. Nun sind wir voller Vorfreude auf die weissen Pünktchen, die Blüten, die irgendwann das kräftige Grün zieren werden. Und natürlich auf die Kefen selbst! Auch wenn es erst März ist, lassen diese doch den Sommer erahnen.

**Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und viele vorfreudige, wärmende Gedanken!
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**

Herzhaftes frisch aus Ihrem BioBouquet:



Fenchel-Salat Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Fenchel	6 EL Apfelessig
50 g Baumnüsse	9 EL Rapsöl
1 säuerlicher Apfel	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Baumnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne leicht rösten (ohne Fett).
Vom Fenchel das Grün wegschneiden und beiseitelegen.
Den Fenchel in dünne Scheiben hobeln.
Den Apfel in Schmitze schneiden und diese zum Fenchel hobeln.
Dann Essig und Öl begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Salat mit Fenchelgrün und Baumnüssen als Beilage servieren.



Rüebli-Fenchel-Suppe Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Rüebli	1 l Bouillon
1 Zwiebel	wenig Pfeffer
300 g Fenchel	200 g saurer Halbrahm
1 EL Olivenöl	

So zubereitet:

Die Rüebli und die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden.
Den Fenchel rüsten und $\frac{1}{4}$ des Fenchels fein hobeln, beiseitestellen.
Den Rest in Stücke schneiden.
Das Öl in einer Pfanne warm werden lassen.
Rüebli, Zwiebel und Fenchelstücke ca. 5 Min. andämpfen.
Die Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weichkochen.
Die Suppe pürieren, würzen, anrichten.
Den sauren Halbrahm und gehobelten Fenchel auf der Suppe verteilen.