

## Jetzt kann die neue Saison starten

Viele Ordner, verschiedene Listen, vier Kisten aus dem Keller, Kataloge und einiges mehr: Jetzt war es wieder an der Zeit für dieses eine Wochenende anfangs Jahr, an dem sich Tisch und Nebentisch jeweils schnell füllen. An dem es ungestörte Zeit braucht. An dem, wenn man so will, das neue Gärtnerjahr beginnt ...

### Was hat sich bewährt – was nicht?

Es ist immer eine Mischung aus dem Blick zurück und dem Blick voraus: Was haben wir im letzten Jahr gesät? Welche Kultur ist gut gediehen, welche nicht? Lag es am Boden, am Wetter? Gab es andere Gründe? Und fielen vielleicht Arbeitsspitzen zusammen, was ungünstig war? So viele Fragen begleiten den Prozess der Saatgutbestellung. Richtig, ein Januarwochenende ist fest dafür reserviert – und jetzt war es wieder an der Zeit.

### Was werden wir in diesem Jahr säen?

Um die vielen Entscheidungen zu treffen, wird auch ein Inventar gemacht: Wie viel Saatgut lagert noch in den vier Kisten, die wir aus dem Keller hochholen? Langt das noch? Wo langt es nicht? Dazu gibt es viele Listen und Ordner, die wir zu Rate ziehen. Zum Beispiel, weil nicht alles Saatgut für Bio-Betriebe zugelassen ist. Zum Glück gibt es manches Hilfsmittel wie Saatgutempfehlungen für Bio-Betriebe und die Erfahrung, um das passende Saatgut zu wählen und zusammenzustellen.

### Voller Hoffnung und Begeisterung

Zwischen all dem Papier und den Gedanken schwingt auch immer noch etwas mit:

Aufbruchstimmung, Hoffnung und freudvolle Begeisterung! Die Saatgutbestellung ist in dieser Hinsicht der letzte Schritt, bevor die neue Saison tatsächlich anbricht. Im Sommerhalbjahr verbinden sich dann die Ideen und Wünsche mit all den Realitäten, Gegebenheiten und Bedingungen, die das Leben so mit sich bringt. Das führt uns dann auch immer wieder zu einer gesunden Ernüchterung. Mit dem Spätherbst beginnt die Hoffnung aufs Neue zu keimen und die Saatgutbestellung krönt diese Zeit. Wir freuen uns auf die Saison 2022!

### Stefan Sägesser liefert Bio-Moscht

Gleichzeitig bereiten uns jetzt auch viele der «Protagonisten» aus der letzten Saison noch grosse Freude. Die Äpfel und Birnen gehören dazu: Wir haben mit Stefan Sägesser telefoniert und er liefert uns wieder von seinem feinen Bio-Moscht in den praktischen 5-Liter-Boxen. Im E-Shop können Sie sich davon bestellen und sich den Alltag noch etwas versüssen. Derweil ist Stefan mit dem Schneiden seiner Bäume beschäftigt. Ein Viertel der Anlage, so hat er uns erzählt, hat er bereits durch. So sind auch die Bäume Schritt für Schritt parat fürs neue Jahr.

**Einen hoffnungsfrohen Blick auf Ihre Aufgaben, Pläne und Ideen wünschen wir Ihnen.**

**Herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Herzhaft fein – frisch aus Ihrem BioBouquet:



**Rüebli trifft Fenchel: Ofengemüse**  
Für 4 Portionen

**Zutaten:**

4 Rüebli	Olivenöl
2 Fenchel	Ggf. etwas Zitronensaft oder -abrieb
Salz, Pfeffer	

**So zubereitet:**

Den Ofen auf 200°C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180°C) vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit ½ TL Öl einfetten.

Die Rüebli und den Fenchel rüsten. Beides in dünne Scheiben schneiden.

Das Gemüse flach in die Form schichten und mit dem restlichen Öl bepinseln.

Ca. 15-20 Minuten im Ofen rösten, dabei ein- bis zweimal umrühren, bis das Gemüse goldbraun geröstet ist.

Mit Salz, Pfeffer und je nach Gusto mit Zitronensaft oder -abrieb verfeinern.



**Ein Tipp von Schöni:**  
**Sauerkraut-Spätzli-Pfanne**  
Für 4 Personen

**Zutaten:**

500 g Sauerkraut	500 g Spätzli
200 g Käse nach Wahl	300 ml Rahm
2 Zwiebeln	2 EL Olivenöl
Nach Belieben: 200 g Schinkenwürfel	Salz, Pfeffer

**So zubereitet:**

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Käse grob reiben.

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Schinkenwürfel und die Zwiebeln in wenig Öl anbraten.

Die Spätzli begeben und fünf Minuten lang mitbraten.

Das Sauerkraut dazugeben und gut mischen.

Den Rahm und die Hälfte des Käses dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn der Käse geschmolzen ist, in eine ofenfeste Form geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Bei 200 Grad im Ofen gratinieren.