

Junges, zartes Grün in unserem Gewächshaus

Nach den Wintermonaten hat es uns in der letzten Woche besonders gefreut, die ersten Jungpflanzen ins Gewächshaus zu pflanzen. Jetzt gilt es, sie gut zu hegen und zu pflegen, damit sie kräftig wachsen. Ebenfalls auf dem Programm stand die Heckenpflege. Diese ist nicht nur für die Hecke selbst wichtig ...

Fleissiges Heckeschneiden ...

Im unteren Teil unseres Hofes haben wir eine grosse Hecke, die eine natürliche Grenzzone bildet. Oft und immer wieder haben Lukasz und Przemislaw («Pschemek») in den letzten Wochen in dieser Hecke gewirkt. Ohne diese Pflege würde die Hecke schnell zu einem Wald – mit einem dichten, dunklen Astwerk innen, das nur noch aussen von einem grünen Blätterdach umgeben ist.

... ist «Wellness» für Flora und Fauna

Aber dieser Schnitt, der regelrecht Licht ins Innere holt, tut nicht nur der Hecke selbst gut. Auch der Asthaufen profitiert vom regelmässigen Nachschub an frischem Holz und schwach wachsende Arten werden durchs Schneiden freigelegt. So können sie besser gedeihen. Andere Arten wiederum gilt es eher einzudämmen. Würden wir die Brombeeren nicht ausstechen, die die Vögel massenhaft «säen» und andere junge Sträucher entfernen, die im Grasstreifen «Krautsaum» wachsen, nähmen diese bald überhand. Auch die Steinhaufen befreien wir von jungen Sträuchern, damit sie frei und besonnt daliegen. So gepflegt bieten Hecke, Krautsaum, Ast- und Steinhaufen einen ökologisch wertvollen Lebensraum für viele Kleintiere, Vögel und Pflanzenarten.

Erste Neuzuzüge im Gewächshaus

Immer länger werden die Tage und es freut uns, dass die Zeit gekommen ist, um die ersten Jungpflanzen ins Gewächshaus zu setzen. Den Anfang haben in der letzten Woche Peterli, Rucola und Spinat gemacht. Von der Insel Reichenau hatten wir Bio-Jungpflanzen geliefert bekommen, die wir jetzt eingepflanzt haben. Mit dem Spinat wagen wir in diesem Jahr ein kleines Experiment: Wir haben Spinat-Jungpflanzen gepflanzt, statt ihn wie üblich direkt zu säen. Jetzt sind wir gespannt, wie dieser Versuch gelingt. Die gelieferten Krautstiel-Jungpflanzen müssen noch etwas warten. Erst wenn die ersten Wintersalate in Blüte gehen und abgeerntet werden, können sie ihren Platz einnehmen. Deshalb haben wir sie fürs Erste in grössere Töpfe gepflanzt, wo sie Raum zum Wachsen haben. Und wie sieht es aus, wenn das erste junge Grün der Saison im Gewächshaus Einzug hält? Schauen Sie auf unserer Website vorbei und werfen Sie Pschemek und Lukasz einen Blick über die Schultern.

Auch die Kefen ...

... die immer zu den Ersten im Jahr gehören, haben wir bereits gesät. Jetzt sind sie schon am Keimen – freuen Sie sich darauf, sie im Frühsommer zu geniessen.

Wir wünschen auch Ihnen immer wieder «kleine Anfänge» in Ihrem Alltag. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten, Fenchel oder Broccoli.

Schnell, einfach und lecker - Frisches aus dem BioBouquet:



Gerösteter Blumenkohl

Für 2 Personen

Zutaten

400 g Blumenkohl

2 EL Öl

Salz

ca. 6 Stiele Petersilie

1 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

Pfeffer

1 Prise Zucker

1 Zehe Knoblauch

So zubereitet:

Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Den Strunk klein würfeln. Das Öl mit dem Salz in einer Schüssel mischen und den Blumenkohl darin schwenken. Diese Mischung dann auf ein Backblech legen. Im heißen Ofen bei 220°C (Umluft 200°C) auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten hellbraun rösten.

Die Petersilie sehr fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und mit diesem "Petersilien-Öl" beträufeln und anschliessend servieren.

Tipp:

Der geröstete Blumenkohl ist auch eine feine Beilage, wenn Sie gerne Fleisch essen möchten. Zum Beispiel wird er gemeinsam mit Schnitzeln aus biologischer Tierhaltung und Kartoffeln zu einem feinen Gericht.