

Da ist Ausdauer gefragt

In der letzten Woche haben die ersten beiden Rucola-Sätze im Gewächshaus neue Nachbarn bekommen: Neben ihnen wachsen jetzt ein weiterer Satz Rucola und die Kohlräbli. Bis die langen Reihen gepflanzt waren, hat es viel Fleiss und Ausdauer gebraucht. Gregor, Agnes und Mevlude Llalloschi waren mit Freude dabei ...

Töpfchen um Töpfchen

Sowohl der Rucola als auch die Kohlräbli waren bisher in kleinen Töpfchen, in so genannten Anzuchtplatten, zuhause. Dort sind sie gut gediehen und ein gutes Stück gewachsen. Jetzt war es an der Zeit, die kleinen Pflänzchen zu pflanzen. Gregor, Agnes und Mevlude Llalloschi bewiesen einiges an Ausdauer, bis das erledigt war. Doch auch der Spass scheint dabei nicht zu kurz gekommen zu sein – schauen Sie einmal im «Aktuell» auf unserer Website vorbei.

Jedes hat gern seinen Raum

Die Pflänzchen legen grossen Wert auf ihre Lieblingsbedingungen fürs gute Gedeihen. Gerade was den Abstand zu den Nachbarinnen und Nachbarn angeht, hat jedes Gemüse so seine Vorlieben. Es ist immer ein bisschen ein Rechnen, um auf ein gutes Mass zu kommen. Beim Kohlrabi rechnen wir 16 Töpfchen pro Quadratmeter, beim Rucola sind es 50 Töpfchen, wobei in jedem davon mehrere Pflänzchen sind. So versuchen wir eine gute Mitte zu finden zwischen individueller «Luxusfläche» und dem, was zu eng ist. Mal schauen, wie der Neu-Zuwachs gedeiht.

Ein Langsam-Starter, der überrascht

Agnes hat auch noch Peterli gesät und jedes Töpfchen mit drei bis vier Samen bestückt. Der Peterli ist der «Maulesel» unter den Gemüsen und Kräutern. Während andere, die «Rennpferde», von vornweg Vollgas geben, lässt sich der Peterli Zeit. So viel Zeit, dass man manchmal unterwegs denkt, ob das noch etwas wird Doch mit einem Mal steht er dann da, prächtig, grün und gross! Immer wieder versetzt uns der Peterli in Erstaunen.

Von Herzen: Merci und willkommen

Für Gregor war es die letzte Pflanzung beim BioBouquet. Er hat bei uns «überwintert», sein Weg führt ihn nun weiter an den Hallwilersee, wo er als Bademeister arbeitet. Gemeinsam mit Beatrice – einer stillen Schafferin, die immer mit viel Sorgfalt und Zuverlässigkeit am Werk ist – war Gregor ein starkes Team. Die beiden haben jeweils dienstags und donnerstags früh am Morgen alles aufgebaut, so dass die Packerinnen packen konnten. Jetzt übernimmt Agnes für ihn. Wir danken dir, lieber Gregor, für deinen grossen Einsatz und heissen dich, liebe Agnes, ganz herzlich willkommen im Bio-Bouquet Team!

Ein gutes Händchen für Ihre Vorhaben in dieser Woche wünschen wir Ihnen und senden herzliche Frühlingsgrüsse aus Thunstetten.

Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

Frisch und wärmend – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Broccoli-Rüebli-Curry Für 3 Portionen

Zutaten:

| | |
|---------------------|------------------------|
| 1 Broccoli | ¼ l Gemüsebrühe |
| 4 Rüebli | 50 g rote Linsen |
| 2 EL Butter | Salz, Pfeffer |
| 1 EL Currypulver | frische Petersilie und |
| 100 g Crème fraîche | Thymian nach Belieben |

So zubereitet:

Broccoli in Röschen teilen und Rüebli in feine Stifte schneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen, Currypulver darin kurz anschwitzen.
Gemüse zugeben und anbraten.
Mit Gemüsebrühe aufgiessen, zugedeckt 20 Minuten dünsten.
Linsen zugeben und noch weitere 10 Minuten garen.
Crème Fraîche unterrühren, würzen und mit Kräutern bestreuen.

Zu Reis oder frischem Fladenbrot servieren.



Gurken-Schiffchen Zum Apéro oder statt einem Beilagensalat

So zubereitet:

Gerade bei den kleineren Esserinnen und Essern ist dieser Snack oft sehr beliebt: Waschen Sie eine Gurke und schneiden Sie diese in etwa fünf Zentimeter lange Stücke. Dann vierteln Sie diese der Länge nach.

Jetzt haben Sie «Gurken-Schiffchen» vor sich liegen. Diese einfach mit einem Löffel etwas aushöhlen (das Innere der Gurke herauschaben und in einen Salat geben) und die Gurken-Schiffchen mit Hütten- oder Frischkäse befüllen (oder beladen?).

Ebenfalls gut machen sich zum Beispiel Tomatenstückchen (getrocknet oder frisch), Sonnenblumenkerne und frische Kräuter in der Füllung. Einfach so, wie es den Kleinen und Grossen beliebt.

Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren und Geniessen. Vielleicht verraten Sie uns ja sogar Ihre persönliche Lieblingsfüllung?