

Wenn die Faszination dem Alltag zuwinkt

Auf unseren Feldern geht gerade vieles seinen Gang. Wir hacken, säen, mulchen ... und wir haben uns entschieden, einmal wieder Zuckermais anzubauen. Den Zuckermais hatten wir länger nicht zu Gast. Er kommt nicht allein, sondern hat für die Aussaat eine besondere Maschine im Gepäck ...

Da war ein Tüftler am Werk

Hier ein Rädchen, dort ein Hebel, dann noch der Reihenabstand: Da muss jemand die eine oder andere Nacht wachgelegen und studiert haben, stellen wir uns vor, bis das alles so funktioniert hat! Die Rede ist von unserer Sembdner Handsämaschine. 36-jährig ist diese jetzt und sie läuft wie eine eins. Wenn man genau weiss, wie alles funktioniert jedenfalls. Wir haben uns jetzt wieder eingedacht, um den Zuckermais zu säen.

Eins ums andere in die Erde

Bevor es losging, hat Sämi den Boden vorbereitet. Der Zuckermais wird auf einem Stück Land stehen, welches viele Jahre lang Wiese war. Im Frühjahr hatten wir mit der Bodenbearbeitung begonnen, jetzt ist Sämi nochmals mit dem Traktor und der Fräse drüber. Dann war alles parat und die Sämaschine kam zum Einsatz. Man kann dabei den Abstand zwischen den Samen einstellen. Die Maschine gibt dann zum Beispiel alle 30 Zentimeter ein paar Samen in die Erde. Man nennt das Horstablage.

Auf eine eigene Art modern

Während es für die Konstruktion der Sämaschine sicher einiges an Köpfchen gebraucht hat, ist für den Gebrauch auch

Muskelkraft gefragt. Denn man schiebt die Maschine übers Feld, ohne Akku, ohne Batterie, ohne Stromverbrauch. Letzteres ist in den heutigen Zeiten fast schon wieder innovativ, schmunzeln wir. Jetzt bleibt noch die Frage, was die Krähen so anstellen werden. Zuckermais sehen sie gerne auf ihrem Menüplan. Hoffentlich plündern die Vögel nur einen kleinen Teil des «Büffets», also der Saat. Wir sind gespannt, wie der Mais gedeiht und freuen uns, Ihnen diesen dann bald einpacken zu dürfen.

Mulch-Mäntelchen für die Rondini

Die Rondini sind schon etwas weiter als der Zuckermais. Es ist schon eine Weile her, dass wir sie gepflanzt haben und bisher gedeihen sie gut. Jetzt haben Mevlude und Hyra Lllallosi sowie Beatrice die Rondini mit einer dicken Schicht Grassilo gemulcht. Das Grassilo, welches vom eigenen Betrieb stammt, trägt dazu bei, dass der Wasserbedarf nicht so gross ist. Ausserdem kann das Unkraut unter der Mulchschicht nicht wachsen. So hat das Grassilo mindestens einen doppelten Effekt. Die Rondini machen bereits die Ausläufer, wir dürfen uns also auf die ersten Blüten freuen. Erntebeginn sollte dann im August sein. Richten Sie das gerne der Vorfrende aus – herzliche Grüsse ...

... und eine erquickliche Sommersonnenwende voller wohltuender Momente!
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

Kochinspiration frisch aus Ihrem BioBouquet:



Gemüse-Frittata mit Tomatensalat

Für 4 Portionen

Zutaten:

Tomatensalat:

3-4 Tomaten, fein gewürfelt
2-3 Bundzwiebeln
fein geschnittenes frisches Basilikum
3 EL Rapsöl
1 EL Balsamico-Essig

Gemüse-Frittata:

600 g Saisongemüse (z. B. Aubergine, Rübli, Peperoni), gerüstet und fein geschnitten
1 Zwiebel, fein geschnitten
200 g mehlig-kochende Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
2 EL Bratcrème
6 Eier
1,8 dl Milch
Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss

So zubereitet:

Den Salat machen:

Für den Salat die Tomaten mit Bundzwiebeln und Basilikum vermischen.
Mit Rapsöl und Balsamico beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen.

Das Gemüse vorbereiten:

Für die Frittata das Gemüse und die Kartoffeln zusammen mit der Zwiebel in einer Bratpfanne in Bratcrème dämpfen, bis das Gemüse nur noch wenig Biss hat.

Die Frittata zubereiten:

Die Eier trennen.

Die Eigelbe mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Eiweisse ganz leicht schaumig schlagen und unter die Eier-Milch-Masse heben.

Die ganze Mischung über das Gemüse geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd stocken lassen.

Um die Frittata beidseitig zu braten, diese wie Röstli vorsichtig auf einen grossen Teller gleiten lassen, die Bratpfanne über den Teller legen und die Frittata in die Pfanne stürzen.

Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten leicht anbräunen lassen.

Die Gemüse-Frittata zusammen mit dem Tomatensalat anrichten und geniessen.