

## Alles neu macht der Mai

Von Rondini über Kraustiel bis hin zum Koriander – gerade sind wir damit beschäftigt, all das zu säen, was wir im Laufe des Jahres gerne ernten möchten. Lukas und Pschemek haben alle Hände voll zu tun. Doch genau genommen können wir nur vorbereiten, das Wesentliche geschieht durch ein kleines Wunder ...

### Raus aus dem Keller ...

Wenn man so möchte, dann fängt diese Geschichte für einmal in unserem Keller an: Hier unten lagern unsere Samen. Dunkel, kühl und trocken – so haben sie es am liebsten! Manche der Samen liegen hier schon seit mehr als zwei Jahren und warten geduldig auf ihren Einsatz. Jetzt, wo die Sonne schon kräftig wärmt und die Tage länger geworden sind, geht es endlich los.

### ... hinein in die Erde

Für Lukas und Pschemek heisst es in diesen Frühlingstagen «Ärmel hochkrempeln»: Allein von den Kürbissamen wollen knapp 3 000 Stück ausgebracht werden. Gut, dass wir bereits Vorarbeit geleistet haben: Wir säen unsere Samen in Platten statt direkt in den Boden. Diese Platten haben wir schon im Januar und Februar mit Erde gefüllt. So können wir jetzt richtig Gas geben. Haben Sie Lust, sich selbst ein Bild vom «Aussaaten-Festival» zu machen? Auf unserer Website können Sie Lukas und Pschemek über die Schultern schauen.

### Ein Wunder aus Wasser, Licht und Wärme

Unsere Samen, die so lange im dunklen Keller lagen, treffen jetzt auf Wasser, Licht und

Wärme – und was geschieht? Ein kleines Wunder! Nach und nach fangen die Samen an zu keimen – kleine Pflänzchen entstehen, wachsen und gedeihen. Sicherlich tun wir was wir können, um richtig gute Bedingungen zu schaffen, aber das hier, das ist ein Geschenk! Ganz wie beim Gras, das nicht wächst, wenn man daran zieht, heisst es jetzt in Ruhe lassen und vertrauen. Jedes Jahr ist die Freude gross, wenn dann die ersten grünen Spitzen aus der Erde ragen. Eines Tages werden diese Pflanzen uns eine Ernte bescheren. Aber erst einmal gilt es abzuwarten.

### Langstreckenläufer im Beet

Wie lange braucht es jetzt Geduld? Das kommt ganz darauf an, denn jede Pflanze hat ihr eigenes Tempo. Den Dill werden wir relativ bald zu Gesicht bekommen und der Rucola ist sozusagen der Sprinter in unserer Gruppe. Ihn werden wir als erstes ernten. Der Peterli hingegen ist eher ein Marathonläufer: Er braucht besonders viel Zeit, bis er sich so richtig entwickelt hat und schön etwas hergibt. Erst etwa Mitte August werden wir ihn schneiden und uns so lange gedulden. Wir freuen uns und beobachten gespannt, wie sich unser «Startfeld» in diesem Jahr entwickelt.

**Viele schöne Mai-Tage wünschen wir Ihnen und grüssen Sie herzlich aus dem Moos.**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Zucchetti.

**Schnell, gesund und frisch – Feines aus Ihrem BioBouquet:**



**Rüebli-Lauch-Suppe**  
Für 2-3 Portionen

**Zutaten:**

300 g Rüebli  
300 g Lauch  
1 Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
6-8 dl Bouillon

Pfeffer  
Chilipulver  
1 EL Sojasauce  
1 TL Honig  
30 g Baumnüsse

**So zubereitet:**

Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden.

Den Lauch waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen, fein hacken und im Öl andünsten.

Rüebli und Lauch dazugeben und mitdünsten.

Mit der Bouillon ablöschen (so, dass das Gemüse bedeckt ist) und die Suppe etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit Pfeffer, Chili, Sojasauce und etwas Honig abschmecken.

Nach Geschmack mit gehackten Baumnüssen verfeinern.