

Ob sie wohl um die Wette wachsen?

Es ist eine wahre Freude: Die Rondini und die Kürbisse, die bei uns auf dem Freiland stehen, geben gerade richtig Gas. Sie sind in der Wachstumsphase und man kann regelrecht zuschauen, wie sie gedeihen und ihre «Fühler» ausstrecken. Was meinen Sie, wie viele Zentimeter so ein Kürbis-Ausläufer am Tag schafft?

Volle Kraft voraus

Bisher hatten wir Glück: Es gab keinen Hagel und keinen Starkregen bei uns in Thunstetten – und doch immer wieder Regen und natürlich die sommerliche Wärme. Das sind sehr gute Bedingungen für die Kürbisse und die Rondini, die nun in die Höhe und vor allem in die Breite wachsen. Beide Sorten machen nämlich lange Ausläufer, bevor sie dann später den Schwerpunkt auf die Blüte und die Fruchtbildung legen. Wie viel wachsen sie denn nun genau?

Mit dem Stäbli wird gemessen

Um das herauszufinden, haben wir am Samstag mehrere Stäbli in die Erde gesteckt und so den aktuellen Stand festgehalten. Wahrscheinlich haben die Kürbisse das gemerkt und ein kleines Rennen vereinbart, so schmunzelten wir später. Als wir dann am Sonntag wieder auf dem Feld standen und nachgemessen haben, waren wir beeindruckt: Ganze zwölf Zentimeter hatten die Ausläufer der Kürbisse in der Zwischenzeit an Länge gewonnen.

Freude über ein sehr gutes Jahr

Zwölf Zentimeter innerhalb eines Tages – das macht einen halben Zentimeter in der Stunde. Hätten Sie das gedacht? Da kann man also

wirklich fast zuschauen. Doch nicht nur die Kürbisse und die Rondini gedeihen gerade prächtig, auch sonst ist es ein sehr gutes Jahr.

Die Nützlinge sind am Werk

Gerade haben wir den zweiten Satz Ökoblumen gepflanzt, damit auch in den nächsten Wochen genug «Wohnungen» für die Nützlinge bereitstehen, die dem Kohl die Schädlinge vom Leib halten. Bisher klappt das: Der Rosenkohl hat erstaunlich wenige weisse Fliegen und sieht wirklich gut aus. Jetzt säen wir den Federkohl. Zu seinem Schutz wird es später auch noch einen dritten Satz Ökoblumen geben.

Ein gutes Team ... wechselt sich ab

Auch sonst sind wir gerade sehr viel am Pflanzen. Das ist eine schöne, aber auch intensive Arbeit – von Hand haben wir zum Beispiel drei Beete Fenchel und zwei Beete Salate gepflanzt. Wie gut, dass wir tatkräftige Unterstützung haben: Die Cousinen Mevlude Llaloshi und Hyra Llaloshi packen mit an. Die beiden Thunstetterinnen sind erfahrene Helferinnen, die uns schon über so manche Spitze hinweggeholfen haben. Da kann Abdullah bereits eine Ferienwoche geniessen – und dann im Anschluss wieder übernehmen, so dass alle einmal frei machen können.

Freudvolle Sommertage und die eine oder andere Abkühlung wünschen wir Ihnen!

**Herzliche Grüsse
von Gerhard Bühler
und dem ganzen BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Zucchetti.

Feiner Genuss frisch aus Ihrem BioBouquet:



Käse-Rüebli-Quiche

Für 3-4 Personen

Zutaten:

Für eine runde Form von 26-28 cm Durchmesser oder eine mittelgrosse rechteckige Form.

350-400 g Kuchenteig

2 Eier

1 Becher (200 g) Nature Joghurt

200 g Gruyère

300 g Karotten

3 Knoblauchzehen

1 Prise Muskat, frisch gemahlen

1 Prise Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Koriander, gemahlen oder zerstoßen

frischer Thymian

So zubereitet:

Den Kuchenteig ausrollen und in eine eingefettete Form legen.

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Den Gruyère auf der Röstiraffel raffeln, die Karotten schälen und ebenfalls raffeln. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.

Eier und Joghurt gut verquirlen, Gruyère, Karotten und Knoblauch untermischen, würzen und auf dem Teigboden verteilen.

Die Quiche auf der zweituntersten Schiene bei 200° Grad 30 Minuten backen.

Tipps:

Dazu passt zum Beispiel gut ein gemischter Salat.

Die Quiche lässt sich zudem stückchenweise einfrieren und bei Bedarf auftauen. Damit ist sie ein tolles Essen, wenn die Zeit knapp ist: Einfach herausnehmen, im Backofen auftauen – und geniessen!