

Sind aller guten Dinge drei?

Eigentlich wären unsere Stangenbohnen jetzt fast sechs Wochen alt – und damit bereits recht respektable Pflanzen, vielleicht so in etwa einen Meter hoch. Doch in Sachen Stangenbohnen kam es anders als gedacht. Einmal mehr ...

Ein zweiter Anlauf, kein Problem

«Gut, vielleicht war es wirklich einfach zu kühl für den Start», dachten wir, als wir vor knapp einem Monat feststellen mussten, dass es mit den Stangenbohnen, die wir ausgesät hatten, wohl nichts werden wird. Kaum ein Samenkorn hatte gekeimt, das Beet gab wirklich ein tristes Bild ab. Doch wir blieben hoffnungsvoll – manchmal braucht es eben einfach einen zweiten Anlauf. Zudem stand die Hitzeperiode vor der Türe, was den Stangenbohnen beim Keimen normalerweise eher entgegenkommt. Also säten wir ein zweites Mal aus. Das war Nachsaat Nr. 1 ...

Detektivarbeit: Was ist denn hier los?

Allerdings zeigte sich recht bald: Auch die Nachsaat wollte nicht so recht gedeihen. Nur ganz wenige Samenkörner keimten, und das, obwohl die Bedingungen so gut waren. Höchste Zeit, der Sache nochmal nachzugehen! Am Telefon mit dem Saatgutlieferanten erfuhren wir, dass das schon die letzten Jahre schwierig war mit den Stangenbohnen. Da seien wir kein Einzelfall. Die Keimfähigkeit sei unterwartet schlecht.

Früher konnte man das Saatgut ohne Probleme drei, vier oder fünf Jahre lagern. Aber jetzt?

Ein dritter Anlauf mit neuem Saatgut

Wir entschieden, einen dritten Anlauf zu wagen – die Nachsaat der Nachsaat, diesmal mit frischem Saatgut. 600 neue Samen haben wir bestellt und liefern lassen. Die Reste des alten Saatgutes wanderten auf den Kompost, das Neue in die Erde. So ganz liess sich das Stangenbohnen-Rätsel aber nicht lösen. Die Keimfähigkeit ist jetzt zwar viel besser, aber noch nicht so, wie man sich das vorstellt. Als kleines Experiment haben wir das restliche, neue Saatgut in Platten ausgesät. Allenfalls wäre das eine Möglichkeit fürs nächste Jahr?

Der frühe Vogel ... erntet vor der Hitze

Abgesehen vom Stangenbohnen-Rätsel dürfen wir im Moment viel ernten, was wunderbar ist. Deutlich früher als sonst am Morgen, wenn es noch geht mit den Temperaturen, hat Maira jetzt Rucola für Ihre BioBouquets geschnitten und Radiesli-Bünde gemacht. Geniessen Sie die frische Vielfalt, die der Sommer bringt!

**Auch immer wieder eine kleine Pause an einem gemütlichen Schattenplätzchen
wünschen wir Ihnen in dieser Woche!**

**Herzliche Grüsse aus Thunstetten
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team**

Fein und frisch – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Pasta mit Fenchel-Sugo
Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Fenchel	4–6 Zweige Thymian
1 grosse rote Zwiebel	400 g Pasta (z. B. Mezzi Rigatoni, Penne usw.)
2 Knoblauchzehen	Salz
10 in Öl eingelegte Dörrtomaten	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Öl (evtl. von den Dörrtomaten)	nach Belieben geriebener Käse zum Servieren
1 Esslöffel Tomatenpüree	
1 dl Weisswein	
3 dl Gemüsebouillon	

So zubereitet:

Den Fenchel rüsten und längs halbieren. Nun die Fenchelhälften so schneiden bzw. hacken, wie man es mit einer Zwiebel tun würde.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken.

Die Dörrtomaten klein würfeln.

In einer Pfanne das Öl erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Fenchel beifügen und zugedeckt 5 Minuten mitdünsten.

Dörrtomaten und Tomatenpüree beifügen und mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Den Fenchel-Sugo zugedeckt 20 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze kochen lassen.

Inzwischen in einer grossen Pfanne reichlich Wasser für die Pasta aufkochen.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und hacken.

Das kochende Wasser salzen und die Pasta darin bissfest garen.

Den Thymian zum Fenchel-Sugo geben und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta in ein Sieb abgiessen und sofort zurück in die Pfanne geben.

Die Sauce beifügen, alles mischen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Hinweis:

Dieses Rezept stammt von Annemarie Wildeisen. Vielleicht lässt es sich auch mit frischen Tomaten umsetzen? Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Experimentieren, Kochen und natürlich zu Tisch. En Guete!