

## Mit viel Neugier am Werk

In der letzten Woche haben wir den Rosenkohl in grössere Töpfe umgetopft. Das ist bei dieser Kultur ein neuer Arbeitsschritt, welcher im letzten Jahr aus der Not heraus geboren wurde. Nun schauen wir, ob sich das auch zukünftig bewähren könnte ...

### Eine echte «Marathon-Kultur»

Der Rosenkohl ist ein «Langstreckenläufer»: Er gehört zu den Kulturen, welche uns fast durchs ganze Jahr hindurch begleiten. In dieser Saison haben wir den Rosenkohl anfangs April ausgesät und wir hoffen ab dem Herbst, über den Winter und vielleicht bis in den März hinein ernten zu können. Aber abwarten – im letzten Jahr lief alles anders ...

### Regen, Regen, Regen

«Regen Sie sich nicht auf» ist leicht gesagt und oft weniger leichtgetan, das kennen Sie bestimmt auch. Im letzten Jahr gab es wirklich viel Regen – am Ende so viel, dass der Rosenkohl dann im Sommer ertrunken ist. Dabei fing alles noch recht gut an. Zwar war schon das Frühjahr nass, aber genau das brachte uns auf eine Idee: Der Rosenkohl wird in Aussaatplatten gesät und kommt dann ins Freiland. Im letzten Jahr war es fürs Zügeln ins Freiland jedoch erstmal zu nass, darum haben wir den Rosenkohl zunächst in grössere Töpfe gepflanzt und so noch etwas Zeit gewonnen. Das hat wunderbar funktioniert!

### Wird sich das bewähren?

Aha, dachten wir, das Umtopfen ist zwar aufwändig, aber es scheint ein guter «Zwischenschritt» zu sein. Genau darum probieren wir das in diesem Jahr noch einmal aus. Wie gelingt das diesmal? Wäre das etwas, was wir immer so machen könnten? Es ist doch immer wieder schön und auch erstaunlich zu sehen, welche Alternativen einem das Leben in den gewohnten Lauf der Dinge schwemmt. Wir sind gespannt auf die weitere Entwicklung des Rosenkohls und drücken dem «Langstreckenläufer» die grünen Daumen!

### Das Wochenblatt gibt's auch als PDF

Sind Sie ein «Papier-Mensch» oder ziehen Sie das Digitale vor? Das Wochenblatt gibt es in beiden Varianten: Entweder Sie lesen die Papierausgabe, welche wir Ihnen freudvoll in Ihre grüne Kiste legen oder Sie erhalten ein E-Mail mit einer PDF-Version von uns. Bitte geben Sie uns einfach Bescheid, wenn Sie gerne von dem einen aufs andere umsteigen möchten (✉ [info@biobouquet.ch](mailto:info@biobouquet.ch) / ☎ 062 958 50 60).

**Wir wünschen Ihnen viel Freude an den «Experimenten» und Neuerungen in Ihrem Alltag!**  
**Herzliche Grüsse von**  
**Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**

P.S. Alle Wochenblätter seit 2018 finden Sie auch auf unserer Website – falls Sie einmal etwas nachlesen möchten, haben wir diese dort aufgeschaltet.

## Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



### Fenchel-Salat

Für 4 Portionen

#### Zutaten:

600 g Fenchel	6 EL Apfelessig
50 g Baumnüsse	9 EL Rapsöl
1 säuerlicher Apfel	Salz, Pfeffer

#### So zubereitet:

Die Baumnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne leicht rösten (ohne Fett).  
Vom Fenchel das Grün wegschneiden und beiseitelegen.  
Den Fenchel in dünne Scheiben hobeln.  
Den Apfel in Schnitze schneiden und diese zum Fenchel hobeln.  
Dann Essig und Öl begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Den Salat mit Fenchelgrün und Baumnüssen als Beilage servieren.



### Bohnen an einer grünen Sauce

Für 4 Personen als Vorspeise

#### Zutaten:

600 g Coco-Bohnen	1 gekochtes Ei
3 kl. Handvoll glatte Petersilie (nur Blätter ohne Stängel)	1.5-2 dl Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen	wenig Essig
	Salz, Pfeffer

#### So zubereitet:

Die Bohnen rüsten und in siedendem Wasser ca. 15 Min. köcheln, so dass sie am Ende noch Biss haben.  
In dieser Zeit die Petersilienblätter, das Ei, den Knoblauch, das Öl und ein oder zwei Spritzer Essig in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren.  
Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Die Bohnen auf Teller verteilen und die Sauce darüber geben.  
Diese Vorspeise können Sie warm oder lauwarm geniessen – oder natürlich als Beilage zubereiten. Lassen Sie es sich schmecken!

#### Bitte beachten Sie:

Grüne Bohnen bitte immer kochen und nie roh verzehren. Wenn man sie roh isst, kann man nämlich leicht Bauchschmerzen bekommen.