

Eine schöne Überraschung

In der letzten Woche haben wir das Frühlingwetter genutzt und unsere Pause draussen gemacht. Alleine waren wir aber nicht: Ungewöhnlich viele Insekten schwirren durch die Luft. Wir sind ihnen in den Schopf gefolgt und wurden dort freudig überrascht...

Es liegt ein Summen in der Luft

Als wir bei dem warmen Wetter draussen gesessen sind und einen Moment lang die Sonne genossen haben, war Lukas der Erste, dem etwas auffiel: Sind an diesem Tag nicht besonders viele Insekten unterwegs? Das stimmt, fanden wir – aber was sind es denn für welche? Wespen? Für einen Schwarm Bienli ist es doch noch viel zu früh? Gemeinsam haben wir uns auf Spurensuche begeben ...

Ein «Gästehaus» in Bambusstecken

... und sind im Schopf fündig geworden: Unter dem Dach liegen dort die Bambusstecken, die wir für die Stangenbohnen brauchen. Sie lagern nun schon einige Zeit, weil wir in den letzten beiden Jahren keine Stangenbohnen, sondern Buschbohnen gepflanzt haben. Und wer hat sich jetzt hier angesiedelt? Es sind Wildbienen, die fleissig ein und aus fliegen.

Freude über die neuen «Bewohner»

Es freut uns sehr, dass die Wildbienen unseren Schopf gewählt haben und die Bambusstecken gefunden haben, die hier auf ihren nächsten Einsatz warten. Auch überrascht es uns, denn die Stecken sind doch etwas unpraktisch zu erreichen und waren gar nicht für die Bienen gedacht. Wir hatten stattdessen zum Beispiel den Fledermäusen eine Nisthilfe angeboten und einen Fledermauskasten aufgehängt –

dieser ist aber bisher leer geblieben. Umso mehr freuen wir uns darüber, dass die Wildbienen diesen Ort mit einer solchen Leichtigkeit in Beschlag genommen haben. Sicherlich lassen wir die Bienli in Ruhe nisten und freuen uns, sie beobachten zu dürfen. Ein paar Bilder von diesem zufälligen «Insektenhotel» können Sie sich auf unserer Website anschauen.

Spinat als erfrischendes Experiment

Nicht nur in tierischer Hinsicht freuen wir uns über Neues. Auch im Gewächshaus haben wir einen «neuen alten Bekannten»: Es ist der Spinat, den wir dort gepflanzt haben und jetzt etappenweise ernten. Ein paar Jahre hatten wir ihn nicht angebaut und es ist schön, dass er uns Abwechslung bringt. Es macht Freude, immer wieder aus dem «Blumenstraus von Gemüse» wählen zu können! Nicht nur Krankheiten haben so weniger Chancen. Wir sind immer wieder neu begeistert und probieren auch gerne neue Anbautechniken aus. Den Spinat zum Beispiel haben wir in diesem Jahr gepflanzt statt ihn wie früher zu säen. So fallen einige Probleme weg, andere Fragen bleiben: Wann wird es dem Spinat im Gewächshaus zu warm? Wie oft werden wir ernten? Es sind immer wieder spannende Experimente, die frischen Wind in unsere Arbeit und auf Ihre Teller bringen.

Wir wünschen auch Ihnen immer wieder schöne Überraschungen in Ihrem Alltag. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, grüne Spargel, Broccoli.

Eine feine Vorspeise aus dem BioBouquet:



Fenchel-Tomaten-Gratin Für 3 Personen (für 2 Personen als Hauptgang)

Zutaten

400 g Fenchel
2 Tomaten (gross)
1 Knoblauchzehe
½ Bund Majoran / ½ TL getrockneter Majoran
0.5 dl Olivenöl
Parmesan nach Belieben
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Den Strunk des Fenchels dünn abschneiden, sodass die Knolle noch zusammenhält. Die Stängelansätze wegschneiden und schönes Grün beiseitelegen.

Die Fenchelknolle vierteln.

Die Stielansätze der Tomaten entfernen, dann die Tomaten in Sechstel schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.

Den frischen Majoran waschen, trockentupfen und hacken.

Frischen oder getrockneten Majoran mit dem Olivenöl und dem Knoblauch in eine Schüssel geben.

Fenchel und Tomaten beifügen, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Das Gemüse in eine feuerfeste Form füllen.

Das Fenchelgratin im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen (180 Grad Umluft; Unter-/Oberhitze 200 Grad).

Das Gratin etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Vor dem Servieren ggf. mit dem Fenchelgrün garnieren.

Zum Gratin als Hauptgang passen Kartoffeln, eine Joghurtsauce oder auch einmal ein Stück Bio-Fleisch.