

So macht das Bio-Gärtnern Freude

In dieser Woche finden Sie in Ihrem BioBouquet einen knackigen Frühlingsboten. Gleichzeitig beginnt bei uns auf dem Hof eine arbeitsreiche Saison. Es ist ein gutes Gefühl zu wissen, dass zwei Köpfe immer mitdenken und vier Hände zuverlässig anpacken. Deshalb ist es wieder einmal an der Zeit für ein grosses Dankeschön ...

Wir begrüßen die ersten Radiesli

Es freut uns sehr, dass wir Ihnen in dieser Woche ein untrügliches Zeichen für den Frühling schicken können: frische, knackige Radiesli. Einfach gut waschen und direkt geniessen – und werfen Sie die Blätter nicht weg. Zusammen mit einer Sauce wird ein feiner Salat daraus. Lassen Sie es sich schmecken!

Ein grosser Einsatz ...

Mit dem Frühling kommen allerdings nicht nur die Radiesli, auch die Arbeit beim BioBouquet nimmt zu. Deshalb haben wir wieder mit der Samstagsarbeit begonnen und schaffen bei Bedarf bis am Mittag. Somit ist der Wintermodus vorbei und die Wochen werden wieder länger. Und wer sind die Menschen, die mit ihrem Einsatz ganz wesentlich dazu beitragen, dass Sie immer frisches Gemüse in Ihren Kisten finden?

... von Pschemek und Lukas ...

Es sind Lukas und Pschemek, die alle unsere Gemüse und Salate hegen und pflegen und zum Packen parat machen. Lukas ist der Vorarbeiter. Er lebt mit seiner Frau und seinem Kind auf dem Betrieb. In diesem Jahr wird sich die Familie einen kleinen Garten bei uns anlegen und die Wiese dafür ist bereits

umgebrochen. Pschemek ist der Bruder von Lukas' Frau und wohnt in einem Studio in Thunstetten. Beide Männer sind interessiert, verlässlich und denken immer mit. So kommt es schon einmal vor, dass wir mit der Lupe im Beet stehen, um den Hirschhorn genau anzuschauen. Stammen die Flecken, die Lukas entdeckt und gemeldet hat, von einem Pilz? Zum Glück bringt die gemeinsame Untersuchung in diesem Fall Entwarnung: Es sind nur ungefährliche Frassspuren, die den Hirschhorn «zieren». Dennoch sind wir dankbar, dass Lukas so aufmerksam ist.

... und ein riesiges Dankeschön

Ein solch wertschätzendes und gutes Arbeitsklima, wie wir es mit Lukas und Pschemek pflegen, die so offen und ehrlich sind, ist uns sehr wertvoll. Dafür haben wir Strukturen und starten jeden Morgen mit einer Arbeitsbesprechung gemeinsam in den Tag. Ebenso ist einmal Platz für ein Sterneschauen, wenn es in der Frühe am Himmel noch funkelt. Heute gehen ein dickes Lob und ein herzlicher Dank an Lukas und Pschemek: Merci für diese gute Zusammenarbeit! Auch bei Ihnen bedanken wir uns an dieser Stelle: Indem Sie sich fürs BioBouquet entscheiden, machen Sie unsere Arbeit möglich. Es freut uns sehr, dass wir Ihre Küche bereichern dürfen.

Wir wünschen auch Ihnen, dass es immer wieder Hand in Hand geht. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Fenchel, Krautstiel oder Stangensellerie.

Feine Frische aus dem BioBouquet:



Broccoli-Orecchiette

Für 4 Personen

Zutaten

600 g Broccoli, gerüstet, in kleine Röschen geteilt
300 g Orecchiette (oder Ihre Lieblings-Pasta)
5 Tranchen Bio-Bratspeck, in Streifen geschnitten

1-2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
ca. ½ Bund Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer
ca.50 g Käse, gerieben

So zubereitet:

Die Orecchiette nach Packungsangaben in Salzwasser al dente kochen.

Den Broccoli waschen, rüsten und in kleine Röschen teilen. Dann in den letzten 5-7 Minuten mit der Pasta mitkochen.

Den Speck in einer Bratpfanne knusprig braten. Die Hitze etwas reduzieren und den Knoblauch und die Petersilie dazugeben.

Die Orecchiette und den Broccoli abgießen und zum Speck in die Bratpfanne geben. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Käse bestreut servieren.

Tipp – Rüeblli einmal anders:

Vielleicht haben Sie Lust, die Rüeblli einmal neu zu kombinieren?

Rüsten, schneiden und garen Sie diese wie gewohnt.

Dünsten Sie dann eine feingehackte Zwiebel an, geben Sie die Rüeblli dazu.

Jetzt geben Sie noch je einen Esslöffel Honig und einen Esslöffel grobkörnigen Senf (für ca. 300 g Rüeblli) dazu und vermischen das Ganze.

Eine feine Abwechslung im Menüplan!