

Ein Zebra in der Ebene

Sind Sie in der letzten Woche auch einmal so richtig nass geworden? Zumindest bei uns in Thunstetten hat es intensiv geregnet. Es war nicht so viel Regen, dass ihn der Boden nicht mehr aufnehmen konnte, aber es gab doch einige Liter. Und wie immer in solchen Situationen hat sich unser «Zebra» auf dem Feld gezeigt ...

Ein Blick aus unserem Fenster

Rund 100 Jahre muss es her sein, dass bei uns in der Ebene Sickerleitungen im Boden verlegt wurden. Die Leitungen bestehen aus Tonröhren, die jeweils 40 Zentimeter lang sind. In Handarbeit wurden sie Stück für Stück aneinandergelagt. Dank dieser Leitungen wird das Wasser im Boden gesammelt und nach unten abgegeben. Dieses System verhindert also, dass Gemüse und Salate buchstäblich im Wasser stehen. Und was ist nun mit dem Zebra?

Starker Regen macht es sichtbar

Wenn es so stark geregnet hat, wie in der letzten Woche, und man bei uns in die Ebene schaut, sieht man auf dem Feld im Wechsel helle und dunkle Streifen. Dort, wo der Boden hell ist, liegen die Sickerleitungen. Sie haben viel vom Wasser abtransportiert und dort trocknet dann der Boden schneller ab und ist darum heller. Zwischen den Leitungen liegen dunkle Streifen, sie zeigen, wo der Boden nasser ist. Durch diesen Wechsel ergibt sich das Bild: unser Zebra!

Ein Frühlings- und Sommerphänomen

Besonders jetzt wird dieses Phänomen gut sichtbar. Wenn später im Jahr alle Kulturen auf dem Feld stehen und es dicht grün ist, fällt das Zebra nicht mehr auf. Nun freuen wir uns, dass es in dieser Woche wieder schön werden soll. Zusammen mit dem Regen, der den Boden nur an – und nicht über – die Grenze gebracht hat, sind das gute Voraussetzungen fürs weitere Pflanzen. Auf dem Programm steht zum Beispiel auch «Bohnen säen».

Der Rosenkohl hat sich gut erholt

Vor kurzem hatten wir Ihnen erzählt, dass sich da jemand am Rosenkohl gütlich getan hat. War es ein Hase? Oder wer war da am Werk? So genau wussten wir es nicht. Doch in der Zwischenzeit ist klar: Der Zaun, den wir um den Rosenkohl gezogen hatten, war die richtige Idee. Wir konnten ihn bereits wieder abbauen und es hat keine neuen Knabberspuren gegeben. Der Rosenkohl hat sich erholt, ist ein schönes Stück gewachsen und es sieht aus, als käme er richtig gut. Da freut sich das Gärtner-Herz!

**Geniessen Sie die sonnig-warmen Tage! Herzliche Grüsse und bis nächste Woche,
Gerhard Bühler
für das ganze BioBouquet-Team**

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

Sommerküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Zucchini-Mozzarella Spiessli

Für 2 Portionen

Zutaten:

1-1½ Zucchini, längs in ca. 3 mm dicke
Streifen geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
1 Beutel Mozzarelline (kleine Mozzarella-
Kugeln), abgetropft

25 g Bündnerfleisch, in feine Tranchen
geschnitten, längs gefaltet
½ EL Basilikum, gehackt
Salz, Pfeffer
ca. 6 Holzspiesse von je ca. 15 cm Länge

So zubereitet:

Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in sehr feine Streifen schneiden – das geht auch mit dem Sparschäler.

Zucchini portionenweise in Bratbutter oder Bratcrème beidseitig braten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Mozzarelline mit dem Basilikum mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einem Bündnerfleischstreifen umwickeln.

Zucchini um die restlichen Mozzarelline wickeln.

Mozzarelline auf Spiesse stecken und kalt oder lauwarm servieren.

Tipps:

Die Spiessli schmecken natürlich auch in einer vegetarischen Variante sehr gut. Und Zucchini sind reich an Vitaminen, enthalten viel Wasser und wenig Kalorien. Wie ist es mit der Lagerung? Im Kühlschrank sind Zucchini lange haltbar. Achten Sie darauf, dass Sie sie *nicht* gemeinsam mit Tomaten (oder anderen Früchten) aufbewahren, denn diese geben beim Reifen ein Gas ab unter welchem die Haltbarkeit der Zucchini leidet.