

# Den Zucchetti ein schönes Bett machen

Unterm Regendach und im Gewächshaus haben wir in den letzten Tagen Zucchetti gepflanzt. Noch sind sie recht klein und zart – da gilt es ihnen gut Sorge zu tragen. Am besten gedeihen die Pflänzchen gut eingepackt in eine dicke Schicht Silo-Gras. Darum haben wir uns gleich ans Werk gemacht ...

#### Vom eigenen Betrieb ...

Noch nicht lange ist es her, dass wir unsere Wiese gemäht und aus dem Gras Siloballen gemacht haben. Diese kamen jetzt zum Einsatz: Erst haben wir Vlies auf die Wege zwischen den Zucchetti-Beeten gelegt. Im Anschluss haben wir dann eine dicke Schicht vom Gras-Silo um die Pflanzen gepackt. Das ist eine Arbeit, die Rücken fordert, aber auch die Nase verwöhnt. Denn das Silo riecht gut und im Gegensatz zum Stroh, das wir früher verwendet haben, staubt es nicht und ist immer angenehm feucht.

#### ... für den eigenen Anbau

Und was macht es nun, das Bett aus Gras-Silo? Die dicke Schicht hält die Feuchtigkeit drinnen und trägt dazu bei, den Zucchetti das Unkraut vom Leib zu halten. Denn dieses wird zwar keimen, aber weil unter dem Silo das Licht fehlt, geht es dann grad wieder kaputt. So wachsen die Zucchetti ohne Konkurrenz. Auch die Kleinstlebewesen in der Erde haben etwas vom Silo: Sie bekommen einen riesigen Vorrat an Futter serviert und danken es uns damit, dass sie den Boden beleben. Diese dicke Mulch-Schicht ist übrigens nur eine mögliche Variante. Man kann auch das Silo dünn

verstreuen und in den Boden einarbeiten. Doch davon erzählen wir einmal bei anderer Gelegenheit. Jetzt möchten wir Sie einladen:

## Kommen Sie zum Tag der offenen Tür

Gewächshäuser, Freiland, Regendach, Ökoblumen, Rüstraum ... so oft erzählen wir Ihnen davon und jetzt haben Sie wieder die Gelegenheit, sich selbst ein Bild zu machen. Wir laden Sie ganz herzlich ein und freuen uns bereits auf den Austausch mit Ihnen. Gleich nach unseren Betriebsferien öffnen wir die Türen für Sie:

### Dienstag, 6. August:

9.30 Uhr: Kaffee und Gipfeli 10-11.00 Uhr: Rundgang

Damit wir planen können, freuen wir uns über Ihre Anmeldung bis am Sonntag, 4. August. Senden Sie uns einfach ein Mail oder rufen Sie uns an:

info@biobouquet.ch 062 958 50 60

Gerne reservieren wir Ihnen dann gleich Ihren Platz. Bis bald in Thunstetten!

Einen kühlen Kopf in diesen heissen Tagen wünschen wir Ihnen! Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem ganzen BioBouquet-Team

## Erfrischendes aus Ihrem BioBouquet:



# Kalte Gurken-Suppe Für 4 Personen

### Zutaten:

1 EL Gemüsebouillon 2 dl Wasser 800 g Gurken 1 Knoblauchzehe ½ Bund Dill 200 g Joghurt nature Salz Pfeffer Gurkenscheiben und Borretschblüten zum Dekorieren

#### So zubereitet:

Bouillon und Wasser verrühren.

Die Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und grob würfeln.

Zur Bouillon geben.

Knoblauch dazupressen.

Etwas Dill für die Garnitur beiseitestellen.

Den restlichen Dill hacken und mit dem Joghurt zur Bouillon geben.

Alles mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren nochmals kurz mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem beiseitegestellten Dill, Gurkenscheiben und Borretschblüten dekorieren. Dann kühl servieren.

# Tipp:

Dazu passt Vollkornbrot. Die Suppe ist eine tolle Vorspeise und eignet sich auch für das sommerliche Party-Buffet. Lassen Sie es sich schmecken!