

Weisse Punkte auf grünem Grund

Es ist wieder so weit: Unsere Kefen haben begonnen zu blühen und zeigen sich in einem wunderschön weiss-grünen Gewand. Auch sonst ist einiges am Tun bei uns. Zum Beispiel sind wir damit beschäftigt – respektive warten wir darauf – die Böden zu bereiten und ... wie geht das denn jetzt im Detail mit dem Traktor?

So schön, wie die Kefen blühen

Noch etwas klein, aber schön grün – so zeigen sich unsere Kefen im Moment. Und siehe da: Lauter kleine, weisse Blüten! Jedes Jahr ist es eine Freude, wenn die hellen Punkte auftauchen und die langen Kefen-Reihen zieren. Allerdings stehen die Kefen im Moment nicht allein. Dort, wo sie wachsen, passt es auch noch einer anderen Pflanze recht gut ...

Jetzt ist jäten angesagt

Im Herbst hatten wir eine Grün-Düngung gemacht und Phacelia auf der Fläche wachsen lassen, wo jetzt die Kefen stehen. Die Phacelia – auch Bienenweide genannt – muss einiges an Samen gemacht haben, so dass sie nun auch wieder recht zahlreich wächst und gedeiht. Sie ist dominanter und schneller als die Kefen, deshalb steht nun jäten auf dem Programm. In den Reihen gehen wir mit der Hand ans Werk, dazwischen mit der Pendelhacke. Schliesslich soll die Phacelia nicht zur Konkurrenz für die Kefen werden.

Lieber Sonnenbrille statt Gummistiefel

Sind Sie in diesem Winter Ski gefahren? Viel Schnee hatten wir nicht und so insgesamt gab

es wenig Niederschlag. Seit März sind die Niederschläge überdurchschnittlich hoch. Doch im Moment würden uns regenfreie Tage sehr gelegen kommen, denn wir möchten den Teil unseres Bodens, der begrünt durch den Winter gegangen ist, wieder in einen Acker verwandeln. Das geht nur, wenn es trocken genug ist. Um uns etwas Zeit zu verschaffen, haben wir die Aussaat der Kürbisse und Rondini um zwei Wochen verschoben. Nicht, dass es nachher mit dem Pflanzen eng wird, weil der Boden nicht parat ist. Mal schauen, wie das Wetter sich entwickelt.

Traktor-Erfahrungswissen für die Neuen

Am Freitag konnten wir zumindest einen Anfang machen mit der Bodenbearbeitung. Sämi ist gekommen, um Agnes und Noah bei dieser Gelegenheit auch gleich den Traktor zu erklären. Die beiden sind neu im Team und waren froh, von Sämis Erfahrung profitieren zu können. Schliesslich steckt der Teufel im Detail, das kennen Sie bestimmt. Wenn Sie Lust haben: Auf unserer Website zeigen wir Ihnen gern eins, zwei Fotos davon. Vielleicht sind Sie auch auf Facebook oder Instagram und folgen uns dort?

**Viel Musse für das, was in dieser Woche bei Ihnen ansteht, wünschen wir Ihnen und
senden Ihnen herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Ein Vorgeschmack auf den Sommer – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Coco-Bohnensalat mit Büffelmozzarella
Für 3 Portionen

Zutaten:

250 g grüne Coco-Bohnen
4 EL Rapsöl
½ TL Dijon-Senf
½ TL Honig
1½ EL Zitronensaft

Salz
Pfeffer
150 g Mozzarella di bufala
¼ Bund Basilikum

So zubereitet:

Grill (Backofen oder draussen) auf ca. 180 °C vorheizen.

Die Hälfte des Öls mit Senf, Honig und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen mit restlichem Öl mischen und bei direkter mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillieren. Dabei ab und zu wenden.

Bohnen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Vinaigrette anrichten.

Mozzarella und Basilikum darüber zupfen und servieren.

Bitte beachten Sie:

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