

Echte Sommertypen

Zählen Sie zu denjenigen, welche die Wärme und die Trockenheit so richtig geniessen? Wahrscheinlich ist das auch ein bisschen eine Typenfrage. Nicht nur bei den Menschen, sondern auch bei den Pflanzen sind einfach nicht alle gleich ...

Die Buschbohnen sind Fans der Wetterlage

Eindeutig zum Team «echte Sommertypen» gehören bei uns die Buschbohnen. Vor ungefähr drei Wochen hatte Sämi die Buschbohnen ausgesät und es ist eine wahre Freude zu sehen, wie sie gedeihen. Das war im letzten Jahr anders ... Damals fiel ihr «Jungstadium» in eine Regenperiode und das gefiel den Buschbohnen wirklich nicht gut. Kühl und nass? Nein, danke, finden sie.

In diesem Jahr frohwüchsig unterwegs

Doch so wie es jetzt ist, schön trocken und warm, und dies in Kombination mit unserem Boden, welcher das wenige Wasser gut speichert und zur Verfügung hält ... perfekt! Einzig am Anfang, im Stadium des Keimens, hatten wir die Buschbohnen gegossen, jetzt braucht es das nicht mehr. Nun schauen wir, wie sich die Pflanzen in der nächsten Zeit entwickeln und hoffen, dass es für die Buschbohnen weiterhin so gut läuft.

Agnes war mit den Aussaaten beschäftigt

Während die Buschbohnen bereits eine kleine Weile auf ihrem Weg sind, gingen andere gerade an den Start. Einer davon ist ein richtiger Marathonläufer: Agnes hat gerade den Schnittlauch fürs 2024 ausgesät. Er hat jetzt Zeit, um so richtig schön kräftig zu werden, bevor es dann im nächsten Jahr (hoffentlich)

ans Ernten geht. Ausserdem hat Agnes den ersten Satz Federkohl ausgesät. Auch er wird uns über einige Monate begleiten. Wir sind gespannt, wie sich die beiden «Neuen» in unserem diesjährigen Anbau-Reigen machen.

Auf Herz und Nieren geprüft

Das BioBouquet ist Knospe- und Demeter-zertifiziert. Doch eine einmalige Anerkennung reicht nicht aus: Jedes Jahr werden wir neu überprüft. Deshalb kam in der letzten Woche Susanne Stein zu uns auf den Betrieb. Sie ist Kontrolleurin von bio.inspecta und hat das BioBouquet auf Herz und Nieren geprüft. Die Kontrolle umfasst auch die Saatgutbestellung oder die Vielfalt der Ökowiase. Eine Vielzahl an Themen wird genau angeschaut. Jüngst kam noch ein Formular hinzu.

Freude über den positiven Bericht

Neu wird man als Betriebsleiter auch nach seinen «Quellen» gefragt. Wie setze ich mich mit den biodynamischen Grundlagen auseinander? Was tue ich für mein Verständnis des Biodynamischen? Ein wesentlicher Aspekt, der zum Reflektieren anregt! Wir freuen uns sehr, dass wieder ein positiver Inspektionsbericht vorliegt. Dieser geht nun an die Zertifizierungsstelle, welche die Demeter- und Knospe-Zertifikate vergibt.

**Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und immer wieder eine kleine Abkühlung!
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und Ihrem BioBouquet-Team**

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Zucchini-Täschli mit Parmesan

Für ca. 3 Personen

Zutaten:

ca. 250 g Zucchini

4 Eier

40 g geriebener Parmesan

1 TL Thymian, fein gehackt

½ TL Salz

wenig Pfeffer

etwas Olivenöl

So zubereitet:

Die Zucchini rüsten und fein raffeln.

Die Eier «verklopfen» und mit dem Parmesan, dem Thymian, dem Salz und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Dann die geriebenen Zucchini dazugeben und alles vorsichtig vermengen.

Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.

Jeweils circa 2 Esslöffel Zucchettimasse für ein Täschli in die Pfanne geben und etwas zusammenschieben.

Die Täschli beidseitig ca. 2 Minuten braten und dann servieren.

Tipp:

Zu den Zucchini-Täschli passt z. B. eine grosse Portion Salat.

Und: Die Täschli lassen sich auch aus (oder kombiniert mit) Rüeblen machen.