

Ein Hauch Seeland-Stimmung in Thunstetten

Wir freuen uns sehr über die Vielfalt an Bäumen, welche mittlerweile auf unserem Land steht. Von einem Wald kann man nicht sprechen, aber wir sind doch ein wenig stolz auf die zahlreichen «Grossen» unseres Betriebs. Gerade sind noch drei Schwarzpappeln hinzugekommen ...

Im Gespräch mit dem Wind

Es ist dieses besondere Geräusch ... wenn der Wind an Sommertagen durch die Schwarzpappeln säuselt und ihr Laub zum Klirren, Rascheln, Erzählen ... bringt. Welch' schöner Klang! Jetzt sind zu unserer «gestandenen» Schwarzpappel noch drei «Junge» hinzugekommen.

Sämi war am Werk

Sämi hat die kleinen, noch ganz dünnen Bäume in einer Dreiergruppe unterhalb des Gewächshauses gepflanzt. Die Bäume stammen von einer Baumschule in Lobsigen und das Saatgut vom Bielersee. Eine genetische Untersuchung hat ergeben, dass es original Seeländer Schwarzpappeln sind – keine Kreuzungen, was es auch öfters gibt.

Alles Neue will geschützt sein

Nun freuen wir uns, drei Vertreter dieser Art bei uns in Thunstetten zu haben. Wie alles Neue wollen die jungen Bäume gut geschützt sein. Sämi hat einen Hag um die frisch gepflanzten Bäume gebaut, um beispielsweise die Rehe

davon abzuhalten, sich hier gütlich zu tun. Wir mussten schmunzeln, denn im Moment ist der Schutz noch weit grösser als die Bäume. Auch das sogenannte «Einschlämmen» ist wichtig: Im Gegensatz zum Salat werden die Bäume kräftig angegossen. Nicht nur wegen des Wassers, sondern vor allem, um Hohlräume im Erdreich zu schliessen und sich Wurzeln und Boden ganz miteinander verbinden. Sämi hat auch dafür gesorgt.

Es ist die Zeit des Pflanzens

Nicht nur in Sachen Bäume kümmern wir uns im Moment im buchstäblichen Sinne um den Nachwuchs. Wir haben zum Beispiel auch zwei Beete Rucola gepflanzt. Zwei Beete – das heisst in unserem Fall zweimal mehr als 2'000 Pflanzen. Gut, dass Hyra und Mevlude Llalloshi, Sabrina, Beatrice und Sämi so geübt sind. Ausserdem haben wir die Kefen hinausgepflanzt. Erinnern Sie sich an die Mäuse? Mit Kulturschutznetzen mussten wir die jungen Pflanzen vor ihnen schützen. Das hat gut funktioniert. Jetzt wachsen die Kefen unter dem Regendach weiter.

**Wir wünschen Ihnen inspirierende Momente in dieser Frühlingswoche! Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Eine Idee für die Küche – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Spaghetti mit Petersilien-Pesto

Für 2 Portionen

Zutaten:

Spaghetti

200 g Spaghetti
150 g Rüebli, geraffelt (oder als lange,
dünne «Zoodles»)

Pesto

1 Bund Petersilie, fein geschnitten
1 Zitrone, abgeriebene Schale
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Bedarf

So zubereitet:

Spaghetti

Spaghetti im Salzwasser al dente kochen.
Circa 30-60 Sek. vor Ablauf der Kochzeit die Rüebli begeben.

Pesto

Petersilie, abgeriebene Zitronenschale und Öl vermischen, würzen.

Spaghetti abtropfen, auf vorgewärmte Teller anrichten, Pesto darüber verteilen und geniessen

Tipp: Zoodles?!

Zoodle ist eine Wortschöpfung aus «Zucchetti» und «Nudel»:

Einfach Rüebli – oder eben auch Zucchetti – durch den Spiralschneider drehen, oder mit etwas Übung auch mit dem Sparschäler in lange, dünne «Spaghetti» schneiden/hobeln. Zoodles sind fast wie Pasta – und dabei schmackhaft und gesund.