

Bereit fürs Neue werden

In der letzten Woche war bei uns im Gewächshaus einiges los. Erst hat Maira das ausgetrocknete Kürbis- und Rondini-Laub hinausgeschafft. Dann hat Agnes übernommen und eine kraftvolle Maschine geführt ...

Wie viel passt auf eine Karette?

Etwas ungewöhnliche Sommergäste logierten in dieser Saison bei uns im Gewächshaus – normalerweise stehen sie draussen! Doch wie es scheint, hat es den Kürbissen und den Rondini bei uns auch drinnen gut gefallen. Immerhin bekamen sie so keine viel zu nassen Füsse und wir konnten uns gut um sie kümmern. Das hat sich gelohnt, die Ernte war gut. Doch jetzt ist die Uhr der Kürbis- und Rondini-Kulturen abgelaufen. Was von ihnen blieb, war nur noch dürres Laub. Darum hat Maira Karette um Karette aufgeladen und hinausgeschafft. Auf unserer Website sehen Sie, wie viel eine Ladung ist.

Lieber keine Völlerei für Kleinstlebewesen

Der Mulch, der ebenfalls noch da lag, eignet sich wunderbar, um den Boden und die Kleinstlebewesen darin zu nähren. Doch die ganze dicke Mulchschicht einzuarbeiten, ginge nicht. Die Kleinstlebewesen würden so viel wie möglich «verputzen» und sich schnell vermehren. Dafür bräuchten sie Nahrung aus dem Boden (Stickstoff-Fixierung) und diese Nahrung würde dann anfänglich den Pflanzen fehlen, welche hier als Nächstes wachsen sollen. Darum heisst es auch hier: Mass halten

statt der Völlerei frönen. Wir arbeiten nur einen Teil des Mulches in den Boden ein. Der Rest kommt an anderen Orten zum Einsatz.

Immer Herrin der Lage bleiben

Nachdem Maira das Gewächshaus ausgeräumt hatte, schritt Agnes zur Tat. Sie hatte den Job gefasst, den Boden zu bereiten. Dafür nutzte sie die Fräse. Es ist wichtig, dass nicht die Maschine sagt, wo's langgeht, sondern immer die Maschinenführerin. In der Fräse steckt nämlich ordentlich Power drin! Agnes war sowohl mit Kraft als auch mit viel Gefühl am Werk. Schauen Sie ihr gerne auf unserer Website über die Schultern.

Jetzt können die Nächsten kommen

Auch das Planieren gehörte zu dieser Arbeitsphase dazu. Das ist wichtig, damit wir nachher die Pflanzmarkierungen sehen. Wenn man so ins Gewächshaus schaut ... unglaublich, wie gross der Unterschied zwischen dem «Vorher» (alles voller Kürbis- und Rondinipflanzenreste) und dem «Nachher» (schön plan und ordentlich) ist! Jetzt können die nächsten Kulturen ins vorbereitete Gewächshaus Einzug halten. Sind Sie bereits gespannt, was als Nächstes kommt?

Eine gute Woche wünschen wir Ihnen und immer wieder wohlthuende Sonnenstrahlen – draussen, oder im Herzen!

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team

Inspiration für die herbstliche Menüplanung – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Kürbis-Würfeli aus dem Ofen

Für 4 Personen

Zutaten:

Etwa 800 g Kürbis

Marinade:

1 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

½ EL Sojasauce

½ TL Salz

Gewürze: Za'tar, Chilli, Curry, Paprika,
Kreuzkümmel oder Garam Masala

Dip:

Sauerrahm (herkömmlich oder vegan)

Zitronenabrieb oder Zesten

Haselnussöl

etwas Salz

geröstete und gehackte Haselnüsse zum
Bestreuen

So zubereitet:

Den Kürbis waschen und in Würfel (oder Schnitze) schneiden.

Alle Zutaten der Marinade mischen.

Die Würfel in der Mischung gut wenden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Im Ofen bei 200° C (Umluft 190° C) ca. 30 – 40 Min. rösten.

Ab und zu wenden und probieren.

Für den Dip die Zutaten mischen und in einer Schale anrichten.

Die Würfel aus dem Ofen nehmen und in Schälchen anrichten.

Den Dip auf die Kürbiswürfel geben und servieren.

Tipp:

Bei den Gewürzen kann man je nach Belieben kombinieren und variieren. Wichtig ist, dass die Marinade etwas Öl enthält.

Dieses Rezept stammt von Demeter Schweiz (<https://demeter.ch/>).

Noch zwei Tipps zum «Knirps»:

Unser Kürbis «Oranger Knirps» hat eine Schale, die beim Kochen weich wird und zerfällt.

Man muss ihn also nicht schälen, sondern höchstens verkorkte (hellbraune) Stellen

herausschneiden und die Kerne herausnehmen. Reste aus dem Rezept oben lassen sich zu Suppe weiterverarbeiten – die Röstaromen machen sich sehr gut darin.

In Würfeli oder Scheiben geschnitten lässt der Kürbis sich einfach kochen, dünsten oder im Ofen garen und mit anderen Gemüsen kombinieren. Als Beilage macht er sich wunderbar zu Fleisch und Wild und natürlich auch zu vegetarischen oder veganen Lieblingsvarianten.