

Vorfreude auf die Buschbohnen

Mmmmh, so ein knackig-frischer Buschbohnen-Salat ... oder auch Buschbohnen vom Blech ... das ist einfach «Sommer am Gaumen», finden Sie nicht auch? Doch noch ist es nicht so weit. Die Buschbohnen haben ihre Reise erst begonnen ...

Beste Startbedingungen

Ein strahlend blauer Himmel und, noch viel wichtiger als das, beste Bodenverhältnisse: In der letzten Woche haben wir die Buschbohnen ausgesät. Dabei kam einmal mehr ein lang-jähriges «Teammitglied» von uns zum Einsatz: unsere Sembdner Handsämaschine. Diese Maschine gibt im gewünschten Abstand jeweils ein paar Samen in die Erde – und das nicht mit Benzin oder Diesel, sondern mit Muskelkraft.

Viel Power und Ausdauer

Maira hat die Maschine übers Feld geschoben und so das Säen mit viel Geschick und Ausdauer übernommen. Eine Maschine ganz ohne Energieabhängigkeit – ist das nicht heute schon fast wieder innovativ? Jedenfalls leistet uns die Handsämaschine seit sage und schreibe 38 Jahren gute Dienste und läuft tiptop. Für die Buschbohnen haben wir das grosse Lochband ausgewählt und ins grösste Loch eingestellt. Auch wenn die Maschine alt ist, lässt sie verschiedene Einstellungen zu – je nachdem, was gerade ausgesät wird.

Giessen, hegen, pflegen – und vorfreuen

Nach dem Säen stand das Giessen auf dem Programm. Wir sind mit dem langen Giess-

gerät übers Feld gegangen und haben die Reihen ganz gezielt und sehr wassersparend gegossen. Jetzt hoffen wir, dass die Buschbohnen-samen quellen und keimen und die Pflänzchen dann zügig wachsen. Mitte oder Ende August sollte es (wenn nichts dazwischenkommt) so weit sein: Buschbohnen-Liebungsgerichte dürfen auf den Menüplan!

Fast wie neu: rauf aufs Gewächshaus

Für ein paar Wochen hatten wir ein «Cabriolet-Gewächshaus». Denn die Bise war unter die Folie gefahren und hatte diese aus der Verankerung gerissen. Jetzt hat unser Gewächshaus eine neue Folie bekommen und ist wieder geschlossen. So ein Gewächshaus umzudecken ist ein grösseres Projekt – und ein Generationenwerk noch dazu. Im Jahr 1996 hatten wir das Gewächshaus gebaut. Damals war Herr Kirchhofer Senior am Werk. Nach einem Folienwechsel im 2012 war beim jetzigen Umdecken der Junior federführend. Für diese äussert wertvolle Zusammenarbeit über zwei Generationen hinweg sind wir sehr dankbar. Jetzt freuen wir uns auf all die Gemüsekulturen und Salate, welche zukünftig im Schutz des Gewächshauses wachsen und gedeihen werden.

Allzeit einen kühlen Kopf in diesen so vielfältig hitzigen Sommertagen wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse aus Thunstetten,

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Knackig-frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Karamellisierter Fenchel für 2 Personen (als Beilage)

Zutaten:

1 bis 2 Fenchel

2 EL Öl (oder Butter)

1 Knoblauchzehe

2 EL Zucker

Salz und Pfeffer

1 TL Zitronensaft

So zubereitet:

Den Fenchel waschen, Wurzelansatz abschneiden, halbieren und der Länge nach in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Das Fett in einer Bratpfanne erhitzen.

Die Fenchelscheiben dazu geben und jede Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten.

Anschliessen den Fenchel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Knoblauchzehe rüsten und halbieren.

Zusammen mit dem Zucker sowie etwas Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und kurz erhitzen.

Den Knoblauch wieder entfernen und den Fenchel im Sud 1 bis 2 Minuten karamellisieren.

Mit dem Zitronensaft ablöschen und geniessen.

Tipp:

Zum karamellisierten Fenchel frischen Ziegenkäse oder Quark und je nach Gusto etwas frisches Brot servieren.