

Eine Premiere nach vielen Jahren

In der Woche nach Ostern waren wir mit dem Säen beschäftigt. Das ist erstmal nichts Spezielles – schliesslich ist es Frühjahr! Trotzdem gibt es einen besonderen Grund zur Freude: In einem unserer Gewächshäuser gedeiht nun die Luzerne ...

Vieles in Einklang bringen

Jeder Saison geht eine sorgfältige Planung voraus: Welche Kulturen werden wir anbauen? Wie passen die Ideen zum Anbau mit dem Garten-Team und den individuellen Plänen zusammen? Wer ist da, um zu pflanzen, zu pflegen und zu ernten? Ein ebenso wichtiger Faktor, einer der wichtigsten Mitspieler in unserem Geschäft, ist der Boden. Es geht in der Planung auch darum, wo welche Kultur wachsen wird und dass wir den Böden gut Sorge tragen. Immer wieder sind deshalb Pausen vorgesehen.

Für einmal etwas länger «frei»

Jeweils im Sommer zum Beispiel findet eine solche Pause statt: In den Gewächshäusern machen wir dann eine Grün-Düngung und die Böden können sich für 6-8 Wochen erholen. In diesem Jahr weiten wir das aus und gönnen einem unserer Gewächshäuser ein Sabbatjahr. Wie sieht so eine Auszeit aus? Luzerne ist das Zauberwort! Nach Ostern haben wir eine Luzerne-Grasmischung eingesät, die sich nun voll entfalten kann.

Grün-Düngung, Futter und Lebensmittel

Luzerne kennen Sie vielleicht, es gibt sie auch in unserem Sortiment, sie wird Alfalfa genannt. Es heisst, Alfalfa kommt aus dem Arabischen und bedeutet «Vater aller Nahrungsmittel». Das ist doch mal etwas! Nicht nur wir Menschen haben die Sprossen gerne, sondern Luzerne ist auch ein wichtiges Futtermittel.

Doch die Pflanze kann noch etwas Anderes richtig gut: Mit Hilfe von so genannten Knöllchenbakterien lagert die Luzerne Stickstoff aus der Luft im Boden ein. Das ist wertvoll für die Böden.

Mehr nach unten als nach oben

Luzerne wird in etwa einen Meter hoch. Spannend wird es, wenn man unter die Erde blickt: Die Wurzeln sind im Durchschnitt 120 bis 150 Zentimeter lang und können eine «Gardemass» von bis zu 9 Metern erreichen. Das ist wirklich eindrücklich und ein Grund dafür, warum die Luzerne gut mit trockenen Bedingungen klarkommt resp. dann sogar die Wurzelbildung am grössten ist. Die tiefe Durchwurzelung des Bodens ist eines unserer Hauptziele mit dieser Kultur. Im Gewächshaus scheint sie sich recht wohlfühlen, im Moment zeigt sich schon ein grüner Teppich.

Ihre Kiste wird's nicht merken

Ja, wir sind uns sicher, dem Boden wird diese für einmal etwas längere Auszeit rundum guttun. Doch während das Erdreich unseren Entscheid bemerkt, wird es Ihre grüne Kiste nicht betreffen. Wir freuen uns, Sie auch in den nächsten Wochen und Monaten wie gewohnt zu beliefern und gleichzeitig den Boden für alle künftigen Ernten und Lieferungen zu bereiten. Es ist eine grosse Freude, Ihnen jede Woche (resp. in Ihrem Rhythmus) Ihr BioBouquet packen zu dürfen.

Eine freudvolle Woche und viel Gelingendes wünschen wir Ihnen!
Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

FrISChe KÜche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Tomaten-Salat Für 4 Portionen

Zutaten:

700 g Tomaten

1 Handvoll Basilikum

1 EL Honig

4 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico di Modena

Salz und Pfeffer

So zubereitet:

Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und mundgerecht würfeln.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

Für die Sauce Honig, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren.

Dann die Tomaten und das Basilikum unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps:

Vor dem Verzehr am besten mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann herausnehmen, noch einmal abschmecken und z. B. mit einem feinen Ciabatta genießen.

Wenn Sie gerne möchten, lässt sich dieser Salat auch sehr gut mit kleinen Mozzarella-Kugeln oder -Stückchen ergänzen. En Guete wünschen wir!

Ein Tipp zu den Radieschen:

Radieschen machen sich sehr gut in einem Dip bzw. Aufstrich, welcher sich zum Beispiel auf Ihr Lieblingsbrot streichen lässt. Rühren Sie einfach etwas Frischkäse glatt und würzen Sie diesen mit Salz und Pfeffer. Dann waschen Sie die Radieschen, schneiden (oder raffeln) Sie diese in feine Stäbchen und geben Sie diese unter den gewürzten Frischkäse. Eine feine, frische Abwechslung aufs Brot oder zum Apéro!