

Auf Kürbissuche

In der letzten Woche war der Boden endlich trocken genug, um im Feld mit den Kürbissen zu jäten. Das wurde auch höchste Zeit, denn das Unkraut wächst einfach so viel schneller als die Kürbispflanzen ...

Ein langsamer Start

Anfangs Mai hatten wir die Kürbisse ausgesät. Direkt ins Freiland, wo sie über den Sommer wachsen und gedeihen dürfen. Doch die Kürbisse hatten da draussen keinen leichten Start: Es war kühl, darum dauerte das Keimen länger als sonst. Dazu gab es viel Regen, was dazu führte, dass der Boden lange Zeit zu nass war, um zu jäten und zu hacken. Der ideale Zeitpunkt fürs Jäten und Hacken ist eigentlich dann, wenn man das Gefühl hat, dass es noch gar nicht nötig ist.

Weg mit dem Unkrautteppich

Das sah jetzt ganz anders aus: Ein dichter Unkrautteppich hatte sich um die Kürbisse herum gebildet. Das geht rasend schnell. Ist es nicht spannend, dass Unkraut so viel zügiger wächst und sich vom kühlen Wetter so viel weniger beeindrucken lässt als die Kulturpflanzen? Jedenfalls war der Boden in der letzten Woche schliesslich trocken genug und wir gingen dem Unkraut an den Kragen. Erst mit der Pendelhacke *in* den Kürbisreihen, nachher mit der Fräse *zwischen* den Kürbisreihen. Nachher sah das Ganze schon wieder viel besser aus.

Schritt für Schritt in Richtung Ziel

Als nächstes wird dann noch ein Durchgang mit dem Messer folgen, um direkt um die Kürbispflanzen herum alles sauber zu machen. Dann haben sie wieder Platz und können erstmal wieder konkurrenzfrei weiterwachsen. Schauen Sie gerne auf unserer Website vorbei. Im «Aktuell» gibt es wieder neue Bilder. Dort können Sie im dichten Grün selbst auf Kürbispflänzchen-Suche gehen (zum Glück helfen die Stöckli dabei) und sehen, wie Sophie mit viel Kraft und Geschick gefräst hat. Ist das Vorher und Nachher nicht eindrücklich?

Pflanzen, säen, schützen

Neben dem Jäten standen auch Pflanzen und Säen auf unserem Programm. Weil die Kürbisse so zaghaft gestartet waren – und die Krähen sich auch noch an den keimenden Samen gütlich getan hatten – hatten wir etwas später noch weitere Kürbisse gesät, diesmal in Töpfchen. Jetzt war es Zeit, diese zu pflanzen. Ausserdem haben wir noch einen zweiten Satz Zuckermais ausgesät und vorsorglich mit einem Kulturschutznetz abgedeckt. Nicht, dass dieser auch noch zum Gaumenschmaus für die Krähen wird. So ist immer etwas los ...

... und wir wünschen auch Ihnen viel Tatkraft in dieser Woche und viel Freude an dem, was Sie tun.

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**



Broccoli-Käse-Muffins 12 Stück (auch zum Mitnehmen)

Zutaten:

350 g Broccoli inkl. Stiel, in kleinen Stücken	Pfeffer
1,5 dl Milch	wenig Muskat
1 Ei	150 g Weismehl
100 g geriebener Gruyère	60 g Haferflöckli (fein)
½ TL Salz	1 TL Backpulver
	Muffinblech u. Papierförmchen

So zubereitet:

Den Ofen auf 180°C Heissluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 200°C).

Den Broccoli im Dampf oder in siedendem Salzwasser 5 Minuten garen. Abgiessen, abtropfen und auskühlen lassen.

Milch, Ei und Käse in einer Schüssel verrühren, würzen. Mehl, Haferflöckli mit Backpulver mischen. Zur Masse geben, gut mischen. Broccoli daruntermischen.

Den Teig in ein Muffinblech (mit Papierförmchen) verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.

Tipp:

Muffins schmecken auch kalt sehr gut und lassen sich gut einpacken fürs Mittagessen.

Hinweis: Dieses Rezept stammt von Swissmilk.



Broccoli-Rüebli-Curry Für 3 Portionen

Zutaten:

1 Broccoli	¼ l Gemüsebrühe
4 Rüebli	50 g rote Linsen
2 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 EL Currypulver	frische Petersilie und
100 g Crème fraîche	Thymian nach Belieben

So zubereitet:

Broccoli in Röschen teilen und Rüebli in feine Stifte schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Currypulver darin kurz anschwitzen.

Gemüse zugeben und anbraten.

Mit Gemüsebrühe aufgiessen, zugedeckt 20 Minuten dünsten.

Linzen zugeben und noch weitere 10 Minuten garen.

Crème Fraîche unterrühren, würzen und mit Kräutern bestreuen.

Zu Reis oder frischem Fladenbrot servieren.