

## «Wie herrlich leuchtet – Mir die Natur!»

Ob wir unter die Dichterinnen und Dichter gegangen sind, fragen Sie sich? Nein, schmunzeln wir, wir bleiben lieber beim Gärtnern. Die Worte im Titel stammen von Goethe, es sind die ersten beiden Zeilen seines «Mailiedes». Und sie passen, so finden wir, gut in diese Tage ...

### Eichblatt aus eigenem Anbau

In der letzten Woche am Mittwoch war es, als wir auf dem Feld standen und den Eichblattsalat geprüft haben. Na, der sieht doch schon gut aus! Also haben wir einen Kopf abgeschnitten, gewogen – und befunden, dass es Zeit für ihn ist, den Weg in die grünen Kisten zu finden und auf Ihre Tische zu kommen. Und wissen Sie was? Für einen Moment war da ... Wehmut? So ein Gedanken à la «jetzt wo's so schön ist ...». Ja, da hegt und pflegt man und irgendwann – jetzt – kommt der Moment des «Abschieds». Auch eine Salatkultur kann einem ans Herz wachsen. Beim Schneiden zu Beginn der neuen Woche war aber klar: Ja, jetzt ist genau der richtige Zeitpunkt – mit Freude liefern wir Ihnen den ersten Eichblattsalat 2020 aus eigenem Anbau!

### Gute Nachrichten für Kefen-LiebhaberInnen

Ebenfalls Freude bereiten uns die Kefen. Gerade haben wir die ersten weissen Blättchen in ihrem Grün entdeckt. Es geht also los mit der Kefen-Blüte. Alle Kefen-Liebhaberinnen und -Liebhaber dürfen sich freuen. An anderen Orten hingegen braucht es noch etwas Zeit, Geduld und Zuversicht. Unser aktuelles «Sorgenkind» war der Rucola. Alle 14 Tage säen wir einen Satz. Einer von ihnen ist auf dem Kompost gelandet, weil er einfach nicht

werden wollte. Ein anderer hingegen hat sich nach einem zögerlichen Start prächtig erholt. So schauen wir weiter genau hin und hoffen, dass der Rucola frohwüchsig bleibt.

### Kein Platz an der Sonne

Bestimmt geniessen auch Sie die warmen Sonnenstrahlen und freuen sich über einen Kaffee auf dem Balkon oder einen Spaziergang am Feierabend. Eine allerdings steht am liebsten im Schatten: Es ist Ihre grüne Kiste. Denn Gemüse und Salate bleiben gut geschützt am längsten frisch. Da die Temperaturen steigen, weisen wir heute gerne auf die Möglichkeit mit der **Styroporbox** hin. Für 10 Franken können Sie bei uns eine solche kaufen und wir stellen Ihr BioBouquet dann in diese Box, die Ihre Lieferung gut schützt, bis Sie nach Hause kommen. Jetzt im Frühling/Sommer – und auch im Winter.

### Standortwünsche bitte melden

Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie eine Styroporbox beziehen möchten. Und melden Sie es uns auch ungeniert, wenn Ihre Lieferung einmal nicht am vorgesehenen Platz auf Sie wartet. Am einfachsten ist es für unsere Fahrer (die einander, wenn nötig, vertreten), wenn Sie die leere Kiste dort abstellen, wo Sie die volle vorfinden möchten. Wir danken Ihnen dafür.

**Wir senden herzliche Grüsse in Ihre Woche und wünschen viel Freude mit Ihrem BioBouquet!**

**Für das BioBouquet-Team: Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Fenchel und Broccoli.

## Vegetarisch-frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Zucchini-Täschli mit Parmesan

Für 4 Personen

#### Zutaten:

ca. 250 g Zucchini  
4 Eier  
40g geriebener Parmesan  
1 TL Thymian, fein gehackt  
0.5 TL Salz  
wenig Pfeffer  
etwas Olivenöl

#### So zubereitet:

Die Zucchini rüsten und fein raffeln.

Die Eier «verklöpfen» und mit dem Parmesan, dem Thymian, dem Salz und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Dann die geriebenen Zucchini dazugeben und alles vorsichtig vermengen.

Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.

Jeweils circa 2 Esslöffel Zucchettimasse für ein Täschli in die Pfanne geben und etwas zusammenschieben.

Die Täschli beidseitig ca. 2 Minuten braten und dann servieren.

#### Tipp:

Zu den Zucchini-Täschli passt z.B. eine grosse Portion des frischen Eichblattsalats.  
Die Täschli lassen sich auch aus Rübli machen.