

Der Natur ihre Geheimnisse entlocken

Stellen Sie sich vor, Sie greifen in einen Sack und holen eine Handvoll Rondinisamen heraus. Wie viele dieser Samen werden keimen? Wir verraten es gleich: Egal, wie man die Samen dreht und wendet, sie anschaut, befühlt oder beschnüffelt, man wird es nicht erfahren – und auch Maschinen wissen es nicht ...

Mit der Ernte ging es los

Unsere heutige Geschichte geht aufs letzte Jahr zurück. Im Anschluss an die Rondini-Saison hatten wir einige ausgewählte Rondini halbiert und die Samen herausgenommen. Ja, für einmal waren die Samen unser «Objekt der Begierde», denn es ging uns um ... die Saatgutgewinnung! Sorgsam haben wir die Samen von Fäden und Fruchtfleisch befreit und dafür gesorgt, dass sie gut trocknen können. Dann begann eine Ruhezeit.

Die Keimprobe sorgt für Spannung

Nun haben wir die Rondinisamen wieder hervorgeholt. Die grosse Frage lautete: Werden sie auch keimen? Wie hoch ist die Keimfähigkeit unseres Saatguts? Um das herauszufinden, haben wir eine Keimprobe gemacht. Als erstes hiess es Samen zählen. Genau 70 Stück haben wir abgezählt und in ein Kistchen mit Erde gegeben. Und siehe da: Von den 70 Samen haben 69 Samen gekeimt! Das ergibt nach «Adam Gärtner» eine Keimfähigkeit von 98.5%. Dies ist ein extrem hoher Wert, der uns sehr froh und zuversichtlich stimmt.

Jetzt können wir die Aussaat planen

Die Ergebnisse der Keimprobe geben nicht nur Anlass zur Freude, sondern sie bilden auch die Planungsgrundlage für die neue Saison. Auf dieser Basis rechnen wir aus, wie viel Saatgut wir brauchen und aussäen werden. Jedes Jahr, jedes Mal, ist es ein Geheimnis oder Wunder, welches das Saatgut mit sich bringt. Erst, wenn man die Samen ins Leben führt, erfährt man, wie fruchtbar sie tatsächlich sind. Keine Formel und keine Maschine oder KI kann die Fruchtbarkeit von Saatgut im Voraus, ohne Aussaat, ermitteln. Ist das nicht beeindruckend und erstaunlich?

Mit dem Rucola wächst die Vorfreude

Vor ein paar Wochen hatten wir den Rucola ausgesät. Damals kam unser Spaghetti-Gerät zum Einsatz, vielleicht erinnern Sie sich. In der Zwischenzeit ist der Rucola schon fast parat für die Ernte: In der nächsten oder übernächsten Woche sollte es soweit sein. Auch der zweite Satz steht schon in den Startlöchern. Freuen Sie sich auf die diesjährige Premiere unseres eigenen Demeter-Rucolas!

Immer wieder kleine, schöne Wunder wünschen wir Ihnen in Ihrem Alltag und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten,

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

PS: Machen Sie sich gerne ein Bild von der Keimprobe – wir haben Ihnen ein paar Schnappschüsse auf unsere Webseite gestellt.

Kochinspirationen frisch aus Ihrem BioBouquet:



Cocobohnen-Salat mit Büffelmozzarella

Für 3 Portionen

Zutaten:

250 g grüne Cocobohnen

4 EL Rapsöl

½ TL Dijon-Senf

½ TL Honig

1½ EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

150 g Mozzarella di bufala

¼ Bund Basilikum

So zubereitet:

Grill (Backofen oder draussen) auf ca. 180 °C vorheizen.

Die Hälfte des Öls mit Senf, Honig und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen blanchieren, mit dem restlichen Öl mischen und bei direkter mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillieren. Dabei ab und zu wenden.

Bohnen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Vinaigrette anrichten.

Mozzarella und Basilikum darüber zupfen und servieren.

Bitte beachten Sie:

Grüne Bohnen bitte immer kochen und nie roh verzehren. Wenn man sie roh isst, kann man nämlich leicht Bauchschmerzen bekommen.



Broccoli-Orecchiette

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Broccoli, gerüstet, in kleine Röschen geteilt

300 g Orecchiette (oder Ihre Lieblings-Pasta)

Je nach Wunsch: 5 Tranchen Bio-Bratspeck, in Streifen geschnitten

1-2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

ca. ½ Bund Schnittlauch, geschnitten

Salz, Pfeffer

ca. 50 g Käse, gerieben

So zubereitet:

Die Orecchiette nach Packungsangaben in Salzwasser al dente kochen.

Den Broccoli waschen, rüsten und in kleine Röschen teilen. Dann in den letzten 5-7 Minuten mit der Pasta mitkochen.

Wenn gewünscht, den Speck in einer Bratpfanne knusprig braten. Die Hitze etwas reduzieren und den Knoblauch und den Schnittlauch dazugeben.

Die Orecchiette und den Broccoli abgießen und zum Speck in die Bratpfanne geben.

Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Käse bestreut servieren.