

Gemeinsam für das grosse Ganze

«Viele Hände, schnelles Ende» lautet eine Redensart und immer wieder zeigt sich, dass da etwas dran ist. Zum Beispiel, wenn es darum geht, Schnittmangold zu pflanzen oder den Packtag vorzubereiten. Natürlich ist auch Sorgfalt mit am Werk ...

Ein Beet voller Schnittmangold

Ja, auch der beginnende Herbst hält noch junges, zartes Grün bereit: Ein ganzes Beet voller Schnittmangold haben Agnes, Sophie und Maira nun im Gewächshaus gepflanzt. Das sind 2'340 Pflänzchen! Man kann sich sicherlich gut vorstellen, dass bei dieser Arbeit sowohl Geduld als auch ein gelenkig-trainierter Körper gefragt sind. Die Frauen haben grosses Engagement bewiesen und auch auf die exakten Abstände zwischen den Pflänzchen geachtet. Das macht es nachher viel leichter, wenn es ums Hacken geht. Auf unserer Website finden Sie ein paar Impressionen von dieser Pflanzaktion.

Maira ist jetzt in zwei Teams daheim

Maira ist eine unserer flinken Packerinnen. Neu verstärkt sie auch unser Gartenteam und unterstützt uns seit Sabrina weg ist (die Kletterhalle, die sie in Langenthal aufbaut, Sie wissen schon) zusätzlich im Anbau und auch bei den Vorbereitungen zum Packtag. Da Maira in beiden Teams, Garten und Packen, zuhause ist, weiss sie ganz genau, was in den Gestellen wo sein muss, damit die Packerinnen es möglichst einfach haben und zügig vorankommen. Wir freuen uns sehr, liebe Maira, über deinen tatkräftigen Einsatz und dein praktisches Geschick!

Im Austausch mit Ivan

In der letzten Woche hatten wir bereits berichtet, dass Ivan uns wieder seine Kartoffeln im praktischen 3-Kilo-Sack geliefert hat. Vielleicht haben Sie sich auch welche bestellt und sogar schon probiert? Ivan bewirtschaftet den Rosenhof, ganz in unserer Nachbarschaft. Die Kartoffelernte fiel diesmal kleiner aus als erwartet, das hatte er bereits erzählt – und wie lief es sonst in diesem Jahr? Wenn zwei Landwirte oder Gärtner aufeinandertreffen, wird das natürlich intensiv diskutiert. Schnell tauchte in unserem Gespräch ein gemeinsamer Nenner auf: Oh, diese Placken!

Lara geht den Placken an den Kragen

Durch die enorm späte Heuernte, die wir dem Regen zu «verdanken» hatten, hatten die Placken Zeit zu blühen und zu samen – mehrheitlich im Versteckten, denn wenn das Heugras hochsteht, übersieht man sie leicht. Also gilt es bei Ivan und auch bei uns den Fokus auf die Placken wieder zu verstärken, da waren wir uns einig. Lara ist bereits ganz engagiert dran. Jetzt, nach der Heuernte, sorgt sie bereits vor, indem sie das nachwachsende Gras Streifen für Streifen abläuft und die Placken sticht. Eine grosse Arbeit, die sich aber auszahlen wird.

Wir wünschen Ihnen ein gutes Händchen bei Ihren Vorhaben in dieser Woche und immer wieder genussvolle Momente!

**Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**



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.
Linsen zugeben und noch weitere 10 Minuten garen.
Crème Fraîche unterrühren, würzen und mit Kräutern bestreuen.

Zu Reis oder frischem Fladenbrot servieren.



**Lauwarmer Zucchettisalat
mit Mozzarella**
Für 2 Portionen

Zutaten:

1 bis 2 Zucchini	wenig Chili
1 Zwiebel	etwas fein gehacktes Basilikum
ein paar Cherrytomaten	ein paar Mozzarellabällchen
½ EL Tomatenpüree	Salz und Pfeffer

So zubereitet:

Die Zucchini waschen, längs vierteln und in mundgerechte Stückchen schneiden.
Die Zwiebel schälen und fein hacken.
Die Zwiebel mit etwas Olivenöl in einer Bratpfanne andünsten. Die Zucchini dazugeben und mitdünsten, bis die Zucchini bissfest sind.
Die Cherrytomaten halbieren, in die Pfanne geben und mitdünsten.
Das Tomatenpüree unter das Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer, etwas Chili sowie dem Basilikum abschmecken.
Das Gemüse etwas abkühlen lassen, mit Mozzarellabällchen garnieren und geniessen.