

Wissen und Begeisterung weitergeben

In der letzten Woche war Franz bei uns, um das Hornkiesel-Präparat auszubringen. Mit im Gepäck hatte er nicht nur seine grosse Erfahrung, sondern auch viel Leidenschaft. Auch darum wurde er bereits freudig erwartet ...

Wenn viel Erfahrung ...

Franz ist bei uns auf dem Betrieb für die Präparate zuständig. Seine langjährige Erfahrung und sein tiefes Wissen werden sehr geschätzt. Als er neulich zögerlich anfragte, ob er überhaupt noch kommen sollte – jetzt, wo sich Sabrina und Sämi so intensiv mit den Demeter-Grundlagen beschäftigen und auch einen Kurs besuchen werden – war die Antwort eindeutig: Ja, unbedingt!

... auf Neugier und Wissensdurst trifft

Franz bringt nämlich jeweils auch seine grosse Begeisterung mit und steht gerne Rede und Antwort. Man kann ihn viele Sachen fragen, wie Sabrina vordreht. Also kam Franz, um sich ein- und das Hornkiesel-Präparat auszubringen. Das Hornkiesel-Präparat wird aus Bergkristall hergestellt. Franz hat es erst gerührt und dann die Pflanzen damit besprüht. Gerne zeigen wir Ihnen ein paar Bilder davon auf unserer Website und auch auf Instagram und Facebook.

So viele verschiedene Beiträge

Es ist schön zu sehen, wie nicht nur die Kulturen auf unserem Land, sondern auch wir als Team gemeinsam wachsen und wie man so vielfältig voneinander lernen und profitieren kann. Das gilt nicht nur bei den Präparaten,

auch sonst ist eine gute Zusammenarbeit Gold wert. Sabrina und Mevlude Llalloschi haben sich gerade um den Peterli gekümmert.

Beim Peterli gab's ein Ende ...

Erst war es eine grosse Freude: Hurra, wir haben den Peterli über den Winter gebracht! Wir konnten im Frühling dann nochmals ernten, bevor wir die Kultur räumten, was wirklich eine schöne Sache ist. Doch mit dem Peterli hat auch der Pilz überwintert, der Mehltau, genauer gesagt. Dieser hat dann auch den jungen Peterli (Jahrgang 2022), den wir im Frühling gepflanzt haben, befallen – so fest, dass wir die Kultur wenige Wochen später räumen mussten.

... und einen Neuanfang

Es war eindeutig eine Anbaupause nötig, um den Mehltau zu stoppen. Sabrina und Mevlude Llalloschi haben jetzt nach dieser Anbaupause neuen Peterli gepflanzt. Nun hoffen wir, dass der junge Peterli gut und pilzfrei gedeiht. In der Zwischenzeit widmen wir uns den drei Aufgaben, die aktuell mit am wichtigsten sind: hacken, hacken und hacken. Ja, wir sind bei den Bohnen, den Rondini und beim Rosenkohl am Werk. Warum das genau jetzt so wichtig ist, erzählen wir gerne ein andermal. Nun ...

... wünschen wir Ihnen eine «wohlschmeckende» Sommerwoche und senden Ihnen sonnige Grüsse aus Thunstetten.
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Frische Sommerküche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Bruschetta Für 2 Portionen

Zutaten:

2 Tomaten, in Würfeli geschnitten
2 kleine Knoblauchzehen, fein gehackt
wenig Basilikum, gehackt

4-6 Scheiben Baguette
Etwas Butter zum Bestreichen
Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Tomaten waschen und in Würfeli schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Beides mischen und würzen.

Die Baguette-Scheiben in einer Bratpfanne beidseitig ohne Fett rösten.

Auf einer Seite mit Butter bestreichen.

Die Tomaten-Knoblauch-Mischung darauf verteilen.

Mit Basilikum garnieren.



«Zweistöckige» Zucchetti-Sandwiches Für 2 Personen

Zutaten:

Zucchetti:

1 EL Olivenöl
1 Zucchetti, längs in ca. 5 mm dünne
Scheiben geschnitten
Salz

Ricotta:

250 g Ricotta
½ Bund Oregano, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

Brot:

6 Scheiben Vollkorn-Toast

So zubereitet:

Ricotta: mit Oregano verrühren, würzen, beiseitestellen.

Zucchetti: Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Zucchettischeiben beidseitig je ca. 3 Min. grillieren, salzen und herausnehmen.

Brot: Toastbrotsscheiben in derselben Pfanne portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren, herausnehmen.

4 Toastbrotsscheiben mit Ricotta bestreichen, Zucchettischeiben darauflegen.

Je 2 dieser belegten Toastbrotsscheiben aufeinanderstapeln, die übrigen beiden Toastscheiben als Deckel verwenden. Wir wünschen en Guete!