

Grosser Einsatz beim «Frühjahrsputz»

Beim BioBouquet gibt es nicht nur Äcker und Gewächshäuser, sondern auch eine lange Hecke am Grundstücksrand und verschiedene Sträucher. Sie bieten vielen Tieren einen wertvollen Lebensraum – und wollen auch gut gepflegt werden ...

Licht hineinlassen

Wie immer im Frühling haben Lukasz und Pschemek deshalb zur Säge gegriffen und die Hecke und die Sträucher geschnitten. So bleibt das Grün «in Form». Ohne diese Pflege dehnt sich eine Hecke schnell zu sehr aus, oder sie wächst aussen zu. Dann verkümmert sie innen – verkahlt, sagt man – weil das Licht fehlt. Dank dem Einsatz von Lukasz und Pschemek kann die Sonne jetzt auch das Heckeninnere wieder «kitzeln».

Verstärkung aus der Nachbarschaft

Auch diesmal hat es wieder viele grosse Haufen an Ästen und Zweigen gegeben, die die beiden abgesägt haben. Wir sind froh, dass wir da jeweils auf einen Nachbarn zählen können: Christoph Äschlimann. Mit Traktor und Häcksler ist er zu uns gekommen und wir haben alle «Ast-Haufen» gehäckselt. Es macht einen ziemlichen Krach, wenn der Häcksler Harasse für Harasse mit Holzschnitzeln füllt. Auf unserer Website können Sie deshalb für einmal Gärtner mit Helm, Visier und Gehörschutz sehen.

Unglaublich, wie es wächst

Es ist immer wieder erstaunlich, wie viel man aus den Hecken und Sträuchern jährlich

herausschneidet. Wenn man die grossen Ast-Haufen sieht, fragt man sich fast, ob die Hecken und Sträucher bald verschwunden sein werden. Aber es wächst tatsächlich mehr nach als man denkt. Übers Jahr hinweg bemerkt man es einfach nicht. Wirklich beeindruckend, diese stille Kraft!

Ende und...

Auch der Rosenkohl hat das BioBouquet in der letzten Zeit beschäftigt: Wir haben den «2017er Jahrgang» jetzt vom Feld genommen. Die Pflanzen waren mittlerweile gut einen Meter hoch und so ein Strunk hatte einen Durchmesser von ungefähr vier Zentimetern! Bevor der Rosenkohl auf den Kompost konnte, haben Lukasz und Pschemek diese Stämme deshalb mit dem «Gertu» kleingehauen.

... Anfang zugleich

Fast gleichzeitig haben wir den «neuen» Rosenkohl ausgesät. Der Rosenkohl ist also ein ganzjähriger Begleiter des BioBouquets. Und auch, wenn man jetzt wirklich noch nicht an herbstliche Wildgerichte und Rosenkohl auf den Tellern denken möchte: Wir sind trotzdem schon gespannt, wie der Kohl in diesem Jahr wachsen und gedeihen wird.

**Auch Ihnen viel Licht und Frühlingssonne in Ihre Woche. Herzliche Grüsse,
für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Italienisches Flair frisch aus Ihrem BioBouquet:



Tomaten-Risotto

Für 2 Personen

Zutaten:

2 Tomaten (halbiert, entkernt, klein gewürfelt)
150 g Risottoreis
3 EL Tomatenpüree
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
3,5-4 dl Gemüsebouillon, heiss
3 EL Schweizer Mascarpone

2-3 EL geriebener Sbrinz AOP
4 EL Oliven (grün oder schwarz, entsteint, gehackt)
½ Zwiebel (fein gehackt)
1 Knoblauchzehe (gepresst)
Butter zum Dämpfen
2 EL fein gehackter Oregano
Pfeffer aus der Mühle

So zubereitet:

Knoblauch und Zwiebel in Butter andämpfen.

Reis und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen.

Nach und nach heisse Bouillon dazu giessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen.

Mascarpone, Oregano, Tomaten und Sbrinz daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer würzen.

Nach Belieben mit Oliven bestreuen und mit noch etwas Oregano garnieren.