

Zwischen Zucchini, Mulch und Bio-Kontrolle

Auch an diesen (nassen) Tagen geht es bei uns rund: Erinnern Sie sich an den Gourmet, der unsere Zucchini verspeist hat, noch bevor diese aus der Erde schauten? Eine hungrige Krähe hatte vor etwa zwei Wochen mit grossem Eifer Samen für Samen aus der Erde gepickt ...

Die zweite Runde Zucchini

Nicht schlecht hatten wir gestaunt, als wir sahen, wie gründlich sich die Krähe am «Buffet» auf dem Anzuchtstisch bedient hatte – und darüber, dass sie sich wirklich auf die Zucchini konzentrierte. Offensichtlich waren die Zucchini-Samen ihr absolutes Lieblingsessen! Da ja aber auch Sie bestimmt gerne Zucchini essen und sich freuen, wenn wir Ihnen welche einpacken, haben wir natürlich noch einmal gesät und nun den zweiten Satz gepflanzt.

Auch diesmal ist guter Schutz gefragt

Draussen auf dem Feld ist es immer noch viel zu nass, um etwas zu pflanzen. Darum wachsen die Zucchini unter dem Regendach. Fürs gute Gedeihen haben wir sie mit Grassilage gemulcht. Die Grassilage kommt von unserer eigenen Wiese, man nennt das auch «Transfermulch». Denn mit ihr transportiert man sozusagen die «Power» der eigenen Wiese ins eigene Beet. Power können die Zucchini gut gebrauchen, zumal einige eifrige Schnecken unterwegs sind. Als Schutz vor den hungrigen Mäulern haben wir die Pflanzen mit einem Schneckenkragen versehen. Nach den Betriebsferien sollten die

Zucchini erntereif sein – freuen Sie sich bereits auf die frischen, grünen Thunstetter!

Regenerationsphase im Gewächshaus

In der Zwischenzeit sind wir im Gewächshaus zugange. Dort steht mittlerweile nur noch das Basilikum, welches wir gerade ernten. Die Kulturen des Frühjahrs und des Spätfrühjahrs sind schon raus. Mit dieser «Leere» beginnt für den Gewächshausboden eine Zeit der Regeneration. Bis die Herbstkulturen kommen, darf sich der Boden einfach erholen. Wir führen ihn, als wäre er eine Kultur und haben auch hier von der Grassilage ausgestreut und diese dann eingearbeitet. Dazu wird der Boden gewässert – so sind die Kleinstlebewesen in der Erde rundum versorgt.

Die jährliche Bio-Kontrolle stand an

Regelmässig werden Bio-Betriebe kontrolliert: In der letzten Woche stand bei uns die Demeter- und Knospe-Kontrolle an. Vom Lieferschein über die Saatgutbestellung bis hin zur Vielfaltigkeit der Ökowieze hat Kontrolleur Christoph Gerber alles unter die Lupe genommen. Auch in diesem Jahr ist alles bestens. Über diese Bestätigung freuen wir uns sehr.

**Wir wünschen Ihnen viel Power und immer neue Ideen bei den Herausforderungen,
die in dieser Woche auf Sie warten! Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Zucchini.

Frisch gekocht – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Blumenkohl mit Brösmeli

Für 4 Personen

Zutaten:

1 grosser Blumenkohl
wenig Streusalz
wenig Wasser
30 g Butter

3 Esslöffel Brösmeli (mit dem Wallholz
zermahlener Zwieback) oder
Paniermehl

So zubereitet:

Den Blumenkohl rüsten (grüne Blätter entfernen, Strunk etwas schälen) und waschen. Mit wenig Wasser und leicht mit Streusalz bestreut rund 15-20 Minuten dämpfen, bis er gar ist. Am besten mit einem spitzen Messer einstechen, um die gewünschte Garstufe zu prüfen. Wasser abgiessen.

In einer kleinen Bratpfanne die Butter zerlassen und die Brösmeli zugeben.

Auf mittlerer bis hoher Stufe unter ständigem Rühren die Brösmeli braun rösten.

Achtung: Wenn die Bratpfanne heiss wird, können die Brösmeli sehr rasch von braun zu schwarz wechseln. Sofort Pfanne vom Herd nehmen!

Den Blumenkohl in einer Schüssel anrichten, die Brösmeli über den Blumenkohl geben und sofort servieren, solange alles noch heiss ist.