

## Wunderschöne Blumen – mit grossem Nutzen

Blau, Weiss, ein wenig Violett und Rot: Die Blühstreifen entlang unseres Feldes sind jeweils wunderbar anzusehen. Doch sie sind nicht nur richtige Farbtupfer, sondern auch sehr nützlich. Denn ihre «Bewohnerinnen und Bewohner» schützen den Kohl. Und das machen sie sehr gut ...

### Achtung, Weisse Fliegen

Weisse Fliegen lieben Kohl und haben es bei uns jeweils auf den Federkohl und den Rosenkohl abgesehen. Früher haben wir die Kulturen darum immer mit einem feinen Kulturschutznetz abgedeckt, um die «Eindringlinge» abzuhalten. Das war immer so eine Sache, denn wenn die Pflanzen wuchsen, lüpfte es das Netz gerne an den Seiten, wo es punktuell festgemacht war. Ausserdem muss ja auch gehackt werden, wofür das Netz jeweils abgenommen werden musste. Damit standen der Weissen Fliege «Tür und Tor» offen.

### Von den Netzen hin zur offenen Kultur

Natürlich waren wir dennoch froh über die Netze. Doch nun freuen wir uns, eine andere, für uns passendere Methode gefunden zu haben: die Blühstreifen. Das sind Blumen, die wir entlang des Kohlfeldes pflanzen. Es sind nicht irgendwelche Blumen, sondern ausgewählte Sorten, welche das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) empfiehlt. Diese Blumen bilden die «Wohnungen» für die Insekten, welche die Weisse Fliege zum Fressen gernhaben. Die Nützlinge, die in den Blühstreifen hausen, halten so den Bestand der Weissen Fliege in

Dimensionen, mit denen der Kohl – und die Küchenchefinnen und Küchenchefs – gut umgehen können. Und das zu 100 % natürlich!

### Freude über diesen Fortschritt

Mit den Blühstreifen setzen wir also nicht mehr auf Vermeidung, sondern auf die Herstellung eines Gleichgewichts. Das funktioniert ausserordentlich gut. Bereits in mehreren Jahren hat diese Methode nun den Praxistest bei uns mit Bravour bestanden. Es macht Freude zu sehen, wie sich der biologische Landbau immer weiterentwickelt und ein Teil davon zu sein. Gleichzeitig sind wir dankbar für diesen Erfolg und die Ernte, welche wir Ihnen gerne einpacken. Apropos einpacken ...

### Spätlese aus Willisau

Barbara Marti hat uns geschrieben und uns gefragt, ob wir gerne nochmal weisse Trauben möchten. Natürlich möchten wir! Martis Tafeltrauben waren in der letzten Zeit immer nur knapp verfügbar, umso mehr freute uns dieses Angebot aus Willisau. Gerne packen wir Ihnen in dieser Woche noch ein letztes Mal von der «Willisauer Spätlese» in Ihre BioBouquets ein und feiern auf diese Weise die Dernière für dieses Jahr.

**Ein gutes Händchen mit den nötigen Gleichgewichten bei Ihren Vorhaben  
wünschen wir Ihnen! Herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

## Wärmende Herbstküche – frisch und fein direkt aus Ihrem BioBouquet:



### Blumenkohl-Curry mit Rüebli und Kartoffeln Für 4 Personen

#### Zutaten:

400 g festkochende Kartoffeln	½ TL Koriander (zerdrückt)
1 Blumenkohl (ca. 700 g)	½ TL Paprikapulver
300 g Rüebli	Bratbutter oder Bratcreme
1 Zwiebel	2 dl Wasser
1-2 rote Chilischoten	Salz
1 Stück Ingwer	180 g Joghurt nature
½ TL Kreuzkümmel (zerdrückt)	

#### So zubereitet:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Den Blumenkohl in Röschen teilen und waschen.

Die Rüebli rüsten, halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel rüsten und fein hacken.

Die Chilischoten in Ringe schneiden.

Den Ingwer rüsten und fein schneiden.

Alle Zutaten bis und mit dem Paprikapulver in der Bratbutter anbraten und dabei umrühren – bis die Gemüse und Gewürze fein riechen.

Mit Wasser ablöschen und ca. 10-15 Minuten knapp weich garen.

Würzen und mit dem Joghurt servieren.

#### Tipps:

Zum Curry passt gut Fladenbrot oder Toastbrot. Es lässt sich auch portionsweise einfrieren und als schnelles, feines Essen – zum Beispiel nach einem langen Arbeitstag – wieder auftauen, wärmen und geniessen.