

## Freude über einen gelungenen Pflanz-Auftakt

In der letzten Woche ging es rund in unseren Gewächshäusern: Die erste Pflanzung stand an und 6'000 junge Pflänzchen wollten eins ums andere in die Erde gesetzt werden. Da sind geübte Hände und erfahrene Unterstützung wirklich Gold wert ...

### Peterli, Schnittmangold und Rucola

Nachdem wir bereits die Kefen gesät hatten, ging es nun auch mit dem Pflanzen los. Das ist auch eine Aufgabe, die jeweils mit viel Vorfriede und Hoffnung verbunden ist. Gleichzeitig markiert die erste Pflanzung auch die erste Arbeitsspitze des Jahres. Unsere Jungpflanzen stammen von der Bio-Jungpflanzen-Gärtnerei Jud in Tägerwilen. In diesem Jahr waren die Peterli-, Schnittmangold- und Rucola-Jungpflanzen von besonders guter Qualität.

### Dankbar über so gute Unterstützung

Doch wie setzt man die vielen Pflänzchen zügig in die Erde? Am besten mit viel Erfahrung, Ausdauer und Geschick! Einmal mehr waren wir froh und dankbar, bei dieser intensiven Aufgabe auf die bewährte Unterstützung von Hyra und Mevlude Llaloshi sowie von Beatrice Hauert zählen zu dürfen. Die drei Frauen packen jeweils tatkräftig an, wenn es Arbeitsspitzen zu brechen gilt. Und ihre Arbeitsweise erinnert mittlerweile an einen Pizzabäcker, der mit einer einzigen gekonnten Handbewegung ein wenig Mehl gleichmässig auf der Arbeitsplatte verteilt.

### Vorfriede mit allen Sinnen

Mit all der Übung und den mittlerweile optimierten Bewegungsabläufen hatten die drei Frauen die 6'000 Pflanzen binnen eines Tages gepflanzt! Jetzt freuen wir uns bereits darauf zu sehen, wie sich Rucola, Peterli und Schnittmangold entwickeln. Übrigens, dass es nun der richtige Zeitpunkt war fürs Pflanzen, das nahm sogar die Nase wahr: Ist Ihnen aufgefallen, dass die feuchte Erde – wenn man spazieren geht, oder bei uns auch im Gewächshaus, beim Giessen – seit den warmen Tagen ganz anders riecht?

### Fahrschule im Gewächshaus

Neben den Frauen war auch Karol im Gewächshaus aktiv. Er besuchte sozusagen die «Fahrschule» und übte das Fräsen, welches einiges an Gefühl und Geschick erfordert. Drinnen ist es noch etwas herausfordernder als draussen. Denn im Gewächshaus ist der Platz beschränkt und immer wieder heisst es: Achtung, Folie! Aber Karol liess sich nicht einschüchtern und drehte bald souverän seine ersten Runden mit der Einachser-Bodenfräse. Wir freuen uns über den guten Start und über die sorgsam vorbereiteten Böden.

**Wir wünschen Ihnen eine hoffnungsfrohe Woche und immer wieder dankbare Momente!  
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler  
und dem BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Spinat und Krautstiel.

## Rezeptideen frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Hausgemachte Zucchini-Clubsandwiches für 2 Personen

#### Zutaten:

1 Zucchini (ca. 150g)

250 g Ricotta

½ Bund Oregano, fein geschnitten

6 Scheiben Vollkorntoast

1 EL Olivenöl

etwas Salz

wenig Pfeffer

#### So zubereitet:

Ricotta mit dem Oregano verrühren und mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Die Zucchini quer halbieren und längs in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Zucchettis Scheiben auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillieren, salzen und dann herausnehmen.

Die Toastbrot Scheiben in derselben Pfanne portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren und herausnehmen.

4 Toastbrot Scheiben mit Ricotta bestreichen und Zucchettis Scheiben darauflegen.

Je 2 belegte Toastbrot Scheiben exakt aufeinander stapeln und mit den restlichen 2 Brot Scheiben bedecken (als würde man einen dreistöckigen Turm bauen).

Die Sandwiches etwas zusammendrücken, diagonal halbieren und für mehr Stabilität evtl. mit Holzspießchen fixieren.

Zu den Sandwiches passt gut ein Salat – wir wünschen en Guete!

#### Tipp – Rüeblen einmal anders:

Vielleicht haben Sie Lust, die Rüeblen einmal neu zu kombinieren?

Rüsten, schneiden und garen Sie diese wie gewohnt.

Dünsten Sie dann eine feingehackte Zwiebel an, geben Sie die Rüeblen dazu.

Jetzt geben Sie noch je einen Esslöffel Honig und einen Esslöffel grobkörnigen Senf (für ca. 300 g Rüeblen) dazu und vermischen das Ganze.