

Halten Gärtner Winterschlaf?

Zwar sind die Tage schon wieder etwas länger und jeden Morgen wird es ein klein wenig früher hell. Doch noch hat der Winter das Zepter in der Hand und die Gärten und Felder scheinen mehrheitlich in einer Art Winterschlaf zu sein. Gilt denn das auch für die Gärtner, oder was machen sie um diese Jahreszeit?

Im Winter geht's ums Gold

Säen, wässern, jäten, hegen, pflegen ... ernten: Es ist schon richtig, ein grosser Teil der Arbeit eines Gärtners findet im Frühjahr, im Sommer und im Herbst statt. Doch das ist vielleicht einfach das, was gut sichtbar ist. Im Winter geht es – natürlich abgesehen vom Kisten packen und ausliefern – beim BioBouquet etwas verborgener zu und her. Gerne verraten wir es Ihnen: Es geht in dieser Jahreszeit ums «Gold des Gärtners».

Die Geschichte beginnt im Sommer

Vielleicht erinnern Sie sich, im letzten Sommer war das Wetter einfach grossartig – und genau so grossartig sind unsere Bohnen gewachsen. Den ersten Ernte-Durchgang konnten wir in Ihre Kisten packen. Doch beim zweiten und dritten Ernte-Durchgang waren dann Betriebsferien. Statt die Bohnen verkommen zu lassen, hat uns Rüedu Schüpbach vom Biohof Obereichi kurzerhand Dörrbohnen gemacht, die Sie zu Weihnachten geniessen durften.

Krachtrockene Bohnen

Die dann noch übrigen Bohnen sind noch auf dem Feld geblieben. Im Herbst haben wir sie schliesslich geerntet. Bohne um Bohne, wie sonst auch – auch wenn die Schoten jetzt

gelblich-braun waren und, sagen wir es so, etwas hoffnungslos aussahen. Die Bohnen haben dann in unserem Büro gelagert, um so richtig durchzutrocknen. «Krachtrocken» müssen sie sein ...

Mit Arbeitsschuhen und Fön am Werk

... damit man sie schliesslich dreschen kann. Ahnen Sie es? Das «Gold des Gärtners» ist das Saatgut – das wir in diesem Fall aus den Bohnen der letzten Saison gewonnen haben. Um daran zu kommen, ist Lukasz auf den Bohnen «ume gschtämpfelet». Geknackt und gekracht hat es und so haben sich Bohnen und Hülsen getrennt. Mit Fön und Sieb haben wir sie «sortiert» und die glänzenden Bohnen sorgsam eingelagert. Vier bis fünf Jahre sind sie keimfähig, wenn man sie gut pflegt. Möchten Sie sich ein Bild von den gelblich-schwarzen Schoten, dieser Arbeit und unseren «Goldstückchen» machen? Schauen Sie doch auf unserer Website vorbei.

Herzlichen Glückwunsch, Pschemek!

Bisher durfte Pschemek nur auf dem Betrieb den Traktor fahren. Doch in Kürze ist er auch im Auto und auf den Strassen unterwegs: Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Autoprüfung, Pschemek, und allzeit gute Fahrt!

Ihnen wünschen wir eine freudvolle Woche in Ihrem «Winter-Alltag». Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir Karotten, Krautstiel, Broccoli oder Weisskabis.

Einfach lecker – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Pastinaken-Frites

Für 2 Personen

Zutaten:

500 g Pastinaken
etwas Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

So zubereitet:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
Die Pastinaken schälen und in Stifte schneiden.
Dann die Frites auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit dem Olivenöl besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldbraun garen. Dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Zu den Pastinaken-Frites eine Mayonnaise reichen.



Spiralen mit Fenchel und Dörrtomaten

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Pasta, z.B. Spiralen	2 Esslöffel schwarze Oliven, entsteint
2 Liter Salzwasser	Italienische Kräutermischung
2 Fenchelknollen	Pfeffer
10 Dörrtomaten (eingelegte oder trockene)	Streusalz
2 Knoblauchzehen	100 g geriebenen harten Alpkäse oder Parmesan

So zubereitet:

Die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.
Die Dörrtomaten (falls trocken) in wenig Wasser einweichen. Den Fenchel putzen, waschen und die Knollen vierteln. Die Viertel in Streifen schneiden.
Geschnittenen Fenchel mit wenig Wasser in eine grosse (Brat-)Pfanne geben und den Fenchel dämpfen. Die eingeweichten Dörrtomaten kleinschneiden, zum Fenchel geben und mitdämpfen. Pfanne mit Deckel schliessen
Knoblauch schälen und gepresst zum Fenchel geben. Wenn der Fenchel weich ist, Deckel von der Pfanne nehmen und das restliche Wasser verdunsten lassen. Die Oliven zugeben.
Die al dente gekochte Pasta abtropfen und dazu geben, alles gut mischen und Pfanne vom Herd nehmen. Beim Servieren kräftig mit Reibkäse bestreuen.