

Mehr Zaun als Baum

Es sieht fast ein wenig aus, als hätten wir ihnen eine Festung gebaut: Hohe, kräftige Pfosten und stabile Latten umgeben die jungen, zarten Bäume, welche Sämi gepflanzt hat. Diese Schutzmassnahmen haben einen guten Grund. Doch fangen wir etwas weiter vorne an in unserer «Baum-Geschichte» ...

Zwei Bäume gehen ...

Rund 25 Jahre ist es her, dass wir voller Vorfreude auf feine Äpfel einen Boskoop-Baum gepflanzt hatten. Vorfreude ist die schönste Freude heisst es – und bei Hochstammbäumen ist diese wichtig, denn man sagt, dass es bis zum Vollertrag an die zehn Jahre dauert. Allerdings ist es so, dass wir ... noch immer warten. Denn statt kistenweise knackiger Äpfel machte unser Boskoop-Baum in den letzten Jahren immer einen dürren Ast mehr. Kurzum: Der Baum serbelte dahin. Darum hat Sämi diesen nun gefällt und auch gleich noch eine Birke «verräumt», welche ein Sommersturm umgebrochen hatte.

... und vier Junge kommen nach

Zwei Bäume weniger, das ist natürlich ein Verlust – und Grund genug, vier neue, junge Bäume zu pflanzen. Nachdem die Standortfrage geklärt war, ging Sämi tatkräftig ans Werk. Wir freuen uns nun über Zuwachs in der Form von drei Edelkastanien und einer Bergulme. Es sind noch ganz dünne Kerlchen, sie sehen im Moment noch mehr aus wie ein Ast als ein Baum. Allerdings sind sie heissbegehrt. Damit sich kein hungriges Maul daran gütlich tut und nicht gewetzt oder gekratzt wird, hat Sämi die Bäumchen eingehagt. Auf unserer Website finden Sie einige Fotos davon.

Freude über die Neuzugänge

Jetzt heisst es abwarten, wie die Neuen wohl gedeihen werden. Übrigens ist die Edelkastanie besser bekannt unter dem Namen Esskastanie. Ursprünglich ist diese Art bei uns nicht heimisch, doch sie fügt sich gut in unser Ökosystem ein und gilt zudem als zukunftsfähiger Baum. «Klimatolerant» nennen Fachleute die Edelkastanie und verweisen darauf, wie gut diese etwa mit viel Trockenheit klarkommt. Für viele Tiere ist die Edelkastanie eine wichtige Nahrungsquelle: Von ihrer langen, intensiven Blüte profitieren die Insekten und ihre Früchte werden von zahlreichen Säugetieren gern verspeist.

Wenn die Kiste Thema wird ...

Auch grün, aber eindeutig mobiler als Bäume, sind die Kisten, in denen wir Ihnen Ihre Bestellungen jeweils bringen. Es ist uns wichtig, dass Ihre Wunsch-Lieferung auch an Ihrem Wunsch-Standort auf Sie wartet, wenn Sie nach Hause kommen. Doch was, wenn es einmal nicht klappt und die Kiste am falschen Ort steht? Einmal ist in diesem Fall *nicht* keinmal, sondern ein guter Grund, uns ungeniert Bescheid zu geben. Denn unser Team besteht aus mehreren Fahrern, die sich auch mal vertreten. Ihre Rückmeldung fliesst dann sofort in diesen Prozess ein. Merci!

**April, April möchte man fast sagen – kommen Sie frohen Mutes durch all die Wetterlagen, welche uns diese Woche erwarten! Liebe Grüsse aus Thunstetten,
Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team**

Knackig-frische Inspiration direkt aus Ihrem BioBouquet:



Salat mit Kohlrabi, Rüeblü und Apfel

Für ca. 3 Portionen

Zutaten:

1 Kohlrabi
3 Rüeblü (gross)
1 Apfel (süss)
1 EL Rosinen

Salatsauce:

3-4 EL Nature Joghurt
1-2 EL Honig (eher flüssig)
1-2 EL Rahm
Saft einer ½ Zitrone

So zubereitet:

Die Kohlrabis und die Rüeblü rüsten und klein schneiden – wie «Zündhölzli» (Julienne). Den Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Sauce mischen und glattrühren. Kohlrabi, Rüeblü und Apfel zur Sauce geben und vermengen. Den Salat anrichten – je nach Gusto mit Baumnüssen oder Melisse garnieren – und geniessen. Ein Stück Vollkornbrot passt bestens dazu!

Tipps:

Kohlrabi ist reich an Vitamin C und enthält viel Calcium, Phosphor, Eisen und Magnesium. Das ist unter anderem gut für den Aufbau und den Erhalt von Knochen, Nägeln und Zähnen. Geniessen Sie dieses gesunde Gemüse roh oder gedünstet: Neben dem Salat lässt sich Kohlrabi z. B. auch in Stängel geschnitten dippen, oder mit etwas Rahm dünsten und als Beilage zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Lieblings-Alternativen geniessen.