

Wie das BioBouquet-Sortiment entsteht

Jede Woche, oder alle vierzehn Tage, bringt Ihnen ein BioBouquet-Fahrer Ihre Kiste voll Frische direkt bis an die Haustür. Eine ganze Auswahl an Gemüsen, Früchten und Salaten erwartet Sie dann immer. Und warum kommt jeweils in die Kiste, was in der Kiste ist?

Auch im Büro wird «gegärtnert»

Säen, wässern, Unkraut jäten – ganz klar, beim BioBouquet wird viel draussen auf den Feldern und in den Gewächshäusern gearbeitet. Doch auch im Büro wird geschafft. Denn hier entsteht der Plan, was wann in Ihre Kiste kommt. Feststeht: Beim BioBouquet ist alles Bio. Aber auch hier gibt es Unterschiede. Deshalb haben wir einige Kriterien, die uns bei der Sortimentsplanung leiten.

Am liebsten Demeter ...

Alle Gemüse und Salate, die auf den BioBouquet-Böden wachsen, werden nach Demeter-Richtlinien angebaut. Demeter ist das älteste Öko-Label und verfügt über die strengsten Richtlinien. Gerne stellen wir Ihnen diese bei einer anderen Gelegenheit wieder einmal vor. Auch bei den Lebensmitteln, welche wir von anderen Betrieben beziehen, bevorzugen wir Demeter-Erzeugnisse. Sie sind unsere Favoriten.

... und heimische Erzeugnisse

Doch auch die Herkunft der Produkte spielt eine grosse Rolle: Grundsätzlich entscheiden wir uns für Bio-Produkte aus der Schweiz. Nur wenn das nicht möglich ist, weichen wir aufs Ausland aus. Dabei kommen Flugtransporte für

das BioBouquet nicht in Frage. Was ist demnach die ideale Kombination? Es sind Demeter-Erzeugnisse aus der Schweiz. Gibt es diese nicht, fällt der Entscheid auf Knospe-Produkte – wo immer möglich aus dem Inland.

Die Qualität ist entscheidend

Doch ob Demeter oder Knospe, Schweiz oder Italien: Die Qualität muss natürlich stimmen. Sie hat sozusagen ein «Veto-Recht». Wenn ein Produkt nicht hält, was es verspricht, weichen wir auf ein anderes aus. Für den vollen Genuss!

Zurück auf «Feld eins»

Das Stichwort Qualität bringt uns zurück ins eigene Gewächshaus. Hier hatten Lukasz und Pskemek vor wenigen Wochen den Rucola gesetzt. Etwa fünf Zentimeter war er bereits grossgeworden. Doch in der letzten Woche mussten wir ihn zurückschneiden und kompostieren. Was war passiert? Der Mehltau-Pilz hatte den Salat fest im Griff. Jetzt macht der kurzgeschnittene Rucola einen «Neustart». Und nun mit einem stärkeren Wurzelwerk und in eine Zeit hinein mit viel mehr Licht. Das sind gute Bedingungen! Bestimmt ist er bald gross und kräftig. Freuen Sie sich schon jetzt auf den so aromatisch-würzigen Salat!

Wir wünschen Ihnen eine sonnige Osterwoche. Herzliche Grüsse,

für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Grünspargel und Lauch.

Ein einfacher Klassiker frisch aus Ihrem BioBouquet:



Blumenkohl mit Brösmeli

Für 4 Personen

Zutaten:

1 grosser Blumenkohl (ca. 700 g)
wenig Streusalz
wenig Wasser
30 g Butter

3 EL 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 Pfanne 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, so lange alles noch heiss ist.