

## So viele kleine und grosse Freuden

Irgendwie schafft es die Weihnachtszeit immer, sich schnell und gut zu füllen. Das geschieht fast automatisch, haben wir das Gefühl. Geht es Ihnen ähnlich? Grund genug, zwischendurch innezuhalten und aufs Schöne zu schauen ...

### Wirklich ein bewegender Moment

Zwar ist noch nicht Silvester, aber der grösste Teil des 2024 liegt bereits hinter uns. Wenn wir zurückschauen, ploppt der August auf. Damals haben wir als Team unsere neue Website live geschaltet. Das war ein bewegender Moment! Lange hatte uns dieses Thema beschäftigt und auch einige graue Haare bereitet. Dann kam es endlich gut. Wir freuen uns nach wie vor, dass die Website, wie sie sich jetzt präsentiert, auch bei Ihnen – und einigen neue Kundinnen und Kunden – auf Anklang stösst.

### Highlights an den Türen und auf den Tellern

Neben solch technischen Geschichten freuen wir uns natürlich an jeder Pflanze, an jeder Kultur, die gut gedeiht. Auf dem Feld und in den Gewächshäusern ist jede Saison anders. Oft gibt es Überraschungen. Beständig bleibt aber unsere Freude, Ihnen Woche für Woche knackige Frische einpacken zu dürfen. Ja, Sie zählen definitiv zu unseren Highlights! In dieser Woche gibt es wieder Dörrbohnen und Sauerkraut. Das ist schon fast BioBouquet Tradition.

### Für den Fall, dass Sie gefragt werden

Ebenfalls eine Tradition ist vielerorts, über die Feiertage mit den Lieben zusammenzukommen. Vielleicht zaubern Sie ein festliches Mahl? Sollte bei Tisch die Frage aufkommen, woher das feine Gemüse stammt, dachten wir, es wäre womöglich praktisch, Sie hätten ein paar Informationen zur Hand. Darum haben wir Ihnen heute drei Flyer in Ihre Kiste gelegt. Diese Kiste ist übrigens bereits wieder das «Schlussbouquet» für dieses Jahr ...

### Voller Vorfreude aufs 2025

... denn mit den Weihnachtstagen und dem Jahreswechsel klopfen auch unsere 14-tägigen Betriebsferien an die Türe. Wir werden unter dem Tannenbaum sitzen statt am Computer und während unserer Pause die Köpfe lüften. Der grüne Daumen bleibt natürlich im Einsatz. Abwechselnd kümmern wir uns um die Kulturen, welche uns durchs Winterhalbjahr begleiten. Bereits jetzt freuen wir uns, Ihnen im neuen Jahr wieder die erste Kiste zu packen. Mal schauen, was es dann Feines gibt. Bis dahin wünschen wir Ihnen ...

**... von Herzen fried- und freudvolle Festtage und einen genussreichen Start ins neue Jahr!**

### Herzliche Grüsse von Ihrem BioBouquet-Team:

Markus Baumgartner, Corinne Borner, Ulrich Braun, Franz Dolderer, Lorella Fontanesi, Sophie Gfeller, Theres Gränicher, Beatrice Hauert-Hofer, Anita Jakob-Schäppi, Urs Jordi, Agnes Krebs, Andy Kunz, Romy Lieberherr-Lüthi, Mevlude Llallosi, Hyra Llallosi, Ramona Mattheus, Lara Müller, Ruth Nyffeler, Christian Rentsch, Nicole Rindlisbacher, Corinne Roth, Sepp Rothenbühler, Rita Sena, Nadja Steffen, Sabrina Schaller, Maira Trachsel, Stephan Urben, Frank von Arx, Rita Wirz, Werner Zürcher und Gerhard Bühler.

## Dörrbohnen und Sauerkraut – unser bewährtes Weihnachtsduo:



### Dörrbohnen mit oder ohne Speck

Für 2 Portionen

#### Zutaten:

60 g Dörrbohnen, eingeweicht  
10 g Butter  
½ Zwiebel, gehackt

½ EL Bohnenkraut, getrocknet  
Salz  
nach Belieben: 100 g Kochspeck

#### So zubereitet:

Die Dörrbohnen **über Nacht in kaltem Wasser einweichen**, dann abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, hacken und in Butter andünsten. Nach Belieben Kochspeck in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.

Bohnenkraut kurz mitdünsten, die eingeweichten Bohnen beifügen und mit etwas Wasser ablöschen. Mit Salz würzen.

Die Bohnen 40-50 Minuten leicht kochen lassen und ab und zu etwas Wasser nachgiessen. Die Bohnen sollten immer in etwas Flüssigkeit kochen, aber nie darin schwimmen.



### Sauerkraut-Schnecken

zum Apéro

#### Zutaten:

1 rechteckiger Blätterteig  
250 g Sauerkraut, abgetropft  
½ Becher Sauerrahm oder Crème Fraiche

150 g Schinken- oder Speckwürfeli  
etwas Kräuterbutter oder Cantadou

#### So zubereitet:

Den Blätterteig ausrollen und mit Kräuterbutter oder Cantadou bestreichen.

Die restlichen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschliessend gleichmässig auf dem Teig verteilen und einrollen.

Die Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und für 30 Minuten in das Gefrierfach legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 35 Minuten backen.

Hinweis: Dies ist eine Rezeptidee von Schöni.