

Hoffnungsfroh unterwegs

In der letzten Woche hatten wir von unserer neuen Website erzählt und Sie dazu eingeladen, sich dort einzuloggen und zu testen. Über Ihre vielen positiven Rückmeldungen und wertvollen Feedbacks freuen wir uns sehr ...

Attraktiv für Sie soll es sein

Viele von Ihnen haben die Möglichkeit genutzt und ihre Bestellung letzte Woche bereits über die neue Website gemacht. Ihre Neugier und Ihr Interesse freuen uns sehr! Genauso wie die zahlreichen Rückmeldungen, welche bei uns eingegangen sind. Die neue Website scheint gut zu bedienen und übersichtlich sowie einfach verständlich zu sein. Das stimmt uns hoffnungsfroh, was die Umstellung angeht – schliesslich möchten wir, dass es für Sie so intuitiv wie möglich wird.

Die Umstellung ist am 12. August

Für Ihre wertvollen Rückmeldungen inklusive kleinere Verbesserungsvorschläge danken wir Ihnen sehr. Unser Webentwickler prüft bereits, wie wir Ihre Inputs aufgreifen können. Sollten Sie noch nicht auf der neuen Website vorbeigeschaut haben, könnten Sie die nächsten beiden Bestellungen dafür nutzen, sich in Ruhe umzuschauen und alles auf Ihrem Gerät auszuprobieren. Sie erreichen die neue Website unter neu.biobouquet.ch. Im Moment laufen noch beide Websites parallel, das heisst, Sie können sowohl über die alte als

auch über die neue Website bestellen. Am 12. August wird dann umgestellt.

Die Betriebsferien stehen vor der Türe

Zwischen Website, säen, ernten, jäten, Sommersonne und Wolkenbrüchen geht es jeweils schneller als man denkt: Schon stehen unsere allsommerlichen Betriebsferien vor der Türe. Von Montag, 22. Juli, bis Freitag, 2. August, machen wir eine kleine Pause und liefern keine BioBouquets aus.

Vorfreude auf den 5. August

Natürlich steht der Betrieb auch in dieser Zeit nicht still. Denn so eine Gärtnerei ist kein Laden, den man einfach abschliessen kann. Wir alle geniessen gestaffelt einige freie Tage. In der ersten Betriebsferienwoche ist Sophie da und kümmert sich um die Aussaaten, das Pflanzen und so weiter. In der zweiten Woche übernimmt Sabrina und schaut überall zum Rechten. Lara wird einspringen, wenn es Arbeitsspitzen gibt, und ist zuständig für den Wochenenddienst. Wir freuen uns bereits, Sie ab dem 5. August wieder mit knackig-frischem Gemüse und vielem mehr zu beliefern! Bis dahin wünschen wir Ihnen ...

... von Herzen freud- und genussvolle Sommer(ferien)tage – ob zuhause oder anderswo!

Liebe Grüsse
von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team

Sommerküche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Schnelle Zucchini-Pfanne Für 2 Portionen

Zutaten:

2 Zucchini

½ Bund Basilikum

½ Bund Pfefferminze

30 g Pinienkerne

1 EL Olivenöl

knapp 1 TL Salz

etwas Pfeffer

So zubereitet:

Die Zucchini rüsten und in ca. 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Das Basilikum und die Pfefferminze waschen, abtropfen und grob schneiden.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen.

Die Zucchini unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. anbraten.

Dann die restlichen Zutaten begeben und ca. 5 Min. fertig dünsten.

Tipp:

Diese schnelle Zucchini-Pfanne ist eine feine Beilage für Grilladen.

Hinweis: Dieses Rezept stammt von Fooby.ch (leicht angepasst).

Noch ein PS:

Es gibt diese Woche auch Peterli im BioBouquet ... einfach Hüttenkäse mit dem Stabmixer pürieren, gehackten Peterli dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen ... und auf ein Brot schmieren. Oder Gemüsestängel hineindippen. Mmmmmhhh ...