

Auch im Winter immer in Aktion

Die letzte Woche hielt ein paar besondere Überraschungen für uns bereit: Einige von Ihnen vermissten ihr sonntägliches Erinnerungs-Mail und auch der Eisbergsalat fand seinen Weg teilweise nicht wie geplant zu uns in die Schweiz. Zum Glück konnten wir kurzfristig feinen Nüssler als Ersatz anbieten. Nun gilt es Gemüse und Salat noch gut gegen die Kälte zu schützen.

Das Technik-Teufelchen ...

Normalerweise bekommen Sie sonntags ein Mail von uns. Darin informieren wir Sie, dass Ihre Bestellung fertig ist und Sie nutzen die Gelegenheit gern, um noch Änderungen vorzunehmen. In der letzten Woche aber hat das Technik-Teufelchen zugeschlagen und mit einem System-Update dazwischengefunkt. Manche Mails wurden dann nicht versendet und einige von Ihnen haben sich deswegen bei uns gemeldet. Wir verstehen Ihre Irritation gut und möchten an dieser Stelle noch einmal die «guten Nachrichten» zusammenfassen.

... konnte vertrieben werden

Die Panne ist behoben und Sie erhalten das Erinnerungs-Mail ab sofort wieder wie gewohnt. Ihre Lieferung bekommen Sie in jedem Fall, denn sie ist nicht an das Mail gekoppelt. Sicherlich können Sie weiterhin den Link im Mail nutzen, um ganz komfortabel Änderungen an Ihrer Bestellung zu machen. Wussten Sie, dass das auch über die Website (www.biobouquet.ch) möglich ist? Bereits ab Freitagnachmittag können Sie sich im E-Shop einloggen und Ihren Auftrag anpassen. Der Login ist mit Ihrer Kundennummer und Ihrem Passwort möglich. Das Passwort ist – sofern Sie es nicht geändert haben – Ihre Postleitzahl.

Spontaner Einsatz für den Nüssler

In der letzten Woche hat ein vergesslicher Chauffeur unseren Eisbergsalat in Perpignan stehenlassen. Als Ersatz haben wir uns dann schnell um Nüssli-Salat bemüht. Solche Engpässe können immer wieder ganz kurzfristig auftreten und es ist uns wichtig, dass Sie dennoch nichts in Ihrer Kiste finden, was Sie nicht gernhaben. Halten Sie darum am besten Ihre Ausschlussliste aktuell. Sie fragen sich jetzt, was auf Ihrer Ausschlussliste überhaupt steht? Kein Problem! Senden Sie uns einfach eine neue Liste und wir ersetzen die alte. Das Formular dazu finden Sie auf der Website. Oder nutzen Sie den Webshop, um Ihre Ausschlüsse einzusehen und zu ändern.

Wenn Ihr Gemüse doch einmal friert

Im Moment beschert uns der Januar richtig kalte Tage. Da bietet die Styropor-Box, die Sie bei uns kaufen können, zusätzlichen Schutz für Ihre Kiste. Sollte Ihre Ware doch einmal gefrieren, gibt es ein paar Tipps: Fassen Sie sie möglichst nicht an und lassen Sie sie langsam und bei moderaten Temperaturen, z.B. in einem kühleren Vorraum, auftauen. Nach einem halben bis ganzen Tag Ruhe und Geduld können Sie Gemüse und Salat dann meist doch noch so richtig geniessen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Winterwoche und ganz viele Sonnenstrahlen. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Rüebli, Kürbis, Lauch oder Stangensellerie.

Einfach, lecker und wärmend: Suppe aus dem BioBouquet:

Gemüsesuppe



Für 2-3 Personen

Zutaten

300g Suppengemüse (bereits vorbereitet in Ihrem BioBouquet)
ca. 7dl Gemüsebouillon
etwas Butter
Petersilie, gehackt (als Garnitur)
Salz, Pfeffer, Muskat (nach Geschmack)

So zubereitet:

Das vorbereitete Gemüse in ein wenig warmer Butter dämpfen (ca. 3 Min).
Dann mit der Gemüsebouillon ablöschen und kurz aufkochen.
Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln.
Mit etwas Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Muskat würzen.
Pürieren und mit der Petersilie garnieren.

Apfel-Fenchel-Salat



Für 2 Personen

Zutaten

Für die Salatsauce:

3 EL weisser Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
2 EL Rapsöl
4 EL Rahm

Für den Salat:

400 g Fenchel, gerüstet
2–3 Äpfel, ca. 300 g, gerüstet
50 g Dörrfrüchte, z.B. Aprikosen, Datteln,
Feigen, in kleine Stücke geschnitten
2–3 EL Baumnüsse, grob gehackt

So zubereitet:

Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren.
Fenchel und Äpfel rüsten und in die Sauce raffeln.
Dörrfrüchte und Nüsse dazugeben und mischen.
Salat in Schüssel oder auf Tellern anrichten.