



Ein herzlicher Dank an Sie

Über die Jahre ist es uns zu einer lieben Tradition geworden, Ihnen, geschätzte Kundinnen und Kunden, einmal im Jahr auf ganz besondere Weise Danke zu sagen. Danke für Ihre Treue und für Ihr Mittragen und Mitgestalten des BioBouquets durch alle Jahreszeiten.

Dank in vielen Formen

Gerne haben wir Sie bei dieser Gelegenheit mit einer Kleinigkeit überrascht. Mal war es eine schöne Tasche, ein andermal ein reichbebildertes Memory, oder eine praktische Kochkelle. Im letzten Jahr, vielleicht erinnern Sie sich, haben wir zum ersten Mal eine andere Form gewählt und mit einer Spende den Transport unseres alten Traktors nach Afrika finanziert. Dort ist er jetzt ein wertvolles Werkzeug bei der Feldarbeit.

Von der Ferne zurück in die Nachbarschaft

Viele von Ihnen haben uns geschrieben, wie gut ihnen diese Form des Dankes gefallen hat und auch für uns war es sehr stimmig. Nun wollen wir es in diesem Jahr noch einmal so angehen mit dem «Kundengeschenk» – bloss, dass wir dieses Mal nicht ins ferne Afrika schweifen, sondern direkt in unserer Nachbarschaft bleiben.

Noch einmal geht es um den Frost

Zwei Nächte haben in diesem Jahr für viele Obstbauern über die ganze Saison entschieden: die beiden Frostnächte im April. Als die Temperaturen damals weit unter null fielen, sind unzählige Blüten erfroren. Womöglich haben Sie in der Zeitung gelesen, wie gravierend die Ernteauffälle infolgedessen mancherorts sind. Oder Sie erinnern sich noch

an die Familie Sägesser, welche in unserer Nachbargemeinde Gutenberg ihren Betrieb führt und das BioBouquet schon jahrelang mit knackig-frischen Bio-Äpfeln beliefert.

Sägessers Jahr ohne Äpfel

Als es im April hiess, dass es so kalt werden soll, hat Stephan Sägesser Finnenkerzen zurecht gesägt. Die Feuer sollten die Apfelbäume, die gerade voll in der Blüte standen, vor der Kälte schützen. Anfangs sah es aus, als würde das helfen. Doch etwas später wurde klar, dass die Apfelernte bei Sägessers in diesem Jahr ausfallen würde.

Ein Zustupf in Namen des BioBouquets

Zwar haben Sägessers andere Betriebszweige, die dazu beitragen, diesen Verlust auszugleichen. Aber ein harter Einschnitt ist es doch und wir wissen gut, was das bedeutet. Deshalb haben wir uns entschieden, uns mit der Familie Sägesser solidarisch zu zeigen und ihnen – anstelle des Kundengeschenks – eine Einzahlung im Gegenwert von drei Wochenlieferungen Äpfel zu machen. So können wir gemeinsam mit Ihnen einem langjährigen Partner in diesem schwierigen Jahr ein klein wenig unter die Arme greifen. Wir freuen uns, wenn diese Art des Dankes auch in Ihrem Sinne ist.

**Ganz herzlichen Dank an Sie,
Gerhard Bühler und das ganze BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Kürbis, Rüebli und Rotkabis.

Das Rezept darf natürlich auch in diesem Wochenblatt nicht fehlen:



Auberginen-Tomaten-Zucchini-Auflauf

Für 2 Portionen

Zutaten:

2 kleine Zucchini	2 Zweige Oregano
2 kleine Auberginen	1 Bund Petersilie
250 g Tomaten	200 g Emmentaler, gerieben
2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
1 Zwiebel	Salz und Pfeffer

So zubereitet:

Zucchini, Auberginen und Tomaten waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken.

Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Oregano waschen, abtropfen lassen und die Blätter von den Stielen zupfen.

In einer ausreichend grossen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Zucchini- und Auberginenscheiben darin anbraten, bis sie Röstaromen entwickeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen.

Tomaten, Knoblauch und gehackte Kräuter vorsichtig vermengen.

In einer Gratinform nacheinander eine Schicht Tomaten, Zucchini und Auberginen schichten. Auberginenscheiben dabei als letzte Schicht hübsch anordnen.

Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten bei 180 Grad gratinieren, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Tipp: Dieser Auflauf ist fast wie eine Lasagne, nur dass die Lasagneblätter fehlen. Damit ist er ideal für alle, die für einmal auf Kohlenhydrate verzichten wollen.