

Qualität von der Scholle bis zum Kühlschrank

Gemüse, Salate und Früchte sind nicht wie Schrauben, die gut und gerne mal ein paar Jahre irgendwo herumliegen können, ohne dass sie sich verändern oder an Qualität verlieren. Im Gegenteil, alles, was wir Ihnen liefern, ist in ständiger Entwicklung. Gerade deshalb ist uns die BioBouquet Qualitätsgarantie so wichtig ...

Voller Werdelust und Energie

Wärme, Kälte, Temperaturunterschiede, Trockenheit oder Feuchtigkeit ... ähnlich wie wir selbst reagieren auch Gemüse, Früchte und Salate auf das, was um sie herum ist, und sie sind in ständiger Entwicklung. Das ist etwas Wunderbares! Wir haben grosse Freude daran, dass so viel Lebenskraft und Vitalität im Mittelpunkt unseres Schaffens stehen. Gemeinsam mit dem konsequent biologischen und nachhaltigen Anbau steht Qualität für uns an erster Stelle.

Was nicht einwandfrei ist, wird vergütet

Unser Anspruch ist es, dass alles, was wir Ihnen einpacken und liefern, Sie bei der Inaugenscheinnahme beim Auspacken restlos überzeugt. Doch eben, genau wie die Gemüse, Salate und Früchte selbst ist auch ihre Qualität nicht «in Stein gemeisselt». Auf dem Weg von der Scholle – dem Acker – bis zu Ihrem Kühlschrank kann so einiges passieren. Umso wichtiger ist es uns, Ihnen den «Ausfall» zu vergüten, sollte trotz sorgfältiger Arbeit und Kontrolle etwas nicht in einwandfreiem Zustand bei Ihnen ankommen. Weil uns das so wichtig ist, haben wir Ihnen heute noch eine Beilage zur Qualitätsgarantie eingepackt.

Pilze mögen's gerne trocken

Viele grosse wie kleine Geniesser und Geniesserinnen sind jetzt voller Vorfreude – der Herbst tischt jeweils feine Pilzgerichte auf! Gehören auch Sie zu denjenigen, denen bereits das Wasser im Mund zusammenläuft? Unser E-Shop hält Pilze für Sie bereit. Wenn Sie Pilze bestellen: Befreien Sie diese am besten von der Folie, welche sie während dem Transport geschützt hat, und stellen Sie sie in der Kartonschale unbedeckt in den Kühlschrank. So bleiben die Pilze am längsten frisch. Wir wünschen en Guete!

Kartoffeln aus junger Landwirtschaft

Ebenfalls viel Freude bereiten uns die Kartoffeln von Ivan und Serafina. Die beiden bewirtschaften seit Beginn des letzten Jahres in unserer Nachbarschaft den Rosenhof. Jetzt liefern sie uns bereits das zweite Jahr von ihren Kartoffeln im praktischen 3-Kilo-Sack. Die Ernte, so erzählt Ivan, sei kleiner ausgefallen als erwartet. Ja, der viele Regen bis Mitte Juli ... was Ivan sonst noch zu erzählen hatte, das berichten wir gerne beim nächsten Mal. Auch die Wühlmäuse könnten dann noch Thema sein. Mal schauen, wo wir da in der nächsten Woche stehen (oder die Mäuse wühlen).

Einige gemütliche Momente und immer wieder ein Lächeln auf den Lippen wünschen wir Ihnen in dieser ersten herbstlich anmutenden Woche! Herzliche Grüsse,

Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



**Karamellisierter Fenchel
für 2 Personen (als Beilage)**

Zutaten:

1 bis 2 Fenchel

2 EL Zucker

2 EL Öl (oder Butter)

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 TL Zitronensaft

So zubereitet:

Den Fenchel waschen, Wurzelansatz abschneiden, halbieren und der Länge nach in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Das Fett in einer Bratpfanne erhitzen.

Die Fenchelscheiben dazu geben und jede Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten.

Anschliessen den Fenchel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Knoblauchzehe rüsten und halbieren.

Zusammen mit dem Zucker sowie etwas Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und kurz erhitzen.

Den Knoblauch wieder entfernen und den Fenchel im Sud 1 bis 2 Minuten karamellisieren.

Mit dem Zitronensaft ablöschen und geniessen.

Tipp:

Zum karamellisierten Fenchel frischen Ziegenkäse oder Quark und je nach Gusto etwas frisches Brot servieren.