

Herbstgenuss hat viele Formen

Gerade hat die Arbeit draussen viel mit Dankbarkeit zu tun. Es ist eine grosse Freude, was wir alles ernten dürfen. Auch ein paar letzte Aussaaten gibt es noch. Daneben war im «IT-Garten» in letzter Zeit ebenfalls einiges los ...

Es rumort und schafft im Hintergrund

Unsere grosse Leidenschaft ist die bio-dynamische Landwirtschaft und wir freuen uns jede Woche, dass wir Ihnen wieder Frisches und Feines einpacken und liefern dürfen. Damit das alles möglichst wie am Schnürchen klappt, wird bei uns auf dem Betrieb nicht nur viel Garten-, sondern auch viel Büroarbeit geleistet. Doch wie das so ist mit «wie am Schnürchen laufen» ... schon etwas länger stellte uns unser Abrechnungssystem immer wieder vor Herausforderungen und Geduldsproben. In diesem Teil vom «Schnürchen» gab es definitiv einen kleinen Knopf.

Das Ergebnis verspricht Erleichterung

Darum haben wir in den letzten Monaten intensiv an einer Anpassung des Abrechnungssystems gearbeitet. Weniger Potenzial für die sprichwörtlichen grauen Haare und Arbeits-erleichterung waren das Ziel. Jetzt gibt es Grund zur Freude und zum Feiern: Die allermeisten Anpassungen sind gemacht und das System läuft. Am letzten Freitag ging die Premiere über die Bühne: Erstmals haben wir aus dem neuen System heraus Rechnungen verschickt. Was heisst das nun für Sie? Im Wesentlichen bleibt für Sie alles beim Alten. Die meisten Änderungen gibt es im Hintergrund.

Nur kleine Anpassungen für Sie

Doch aufmerksame Augen bemerken zwei Neuerungen. Zum einen gibt es auf der Rechnung eine versteckte Zeile, welche «Davon bereits bezahlt Aus Guthaben» heisst. Diese kommt zum Vorschein, wenn es nötig ist. Zum anderen sind als Zahlungsziel neu 15 Tage netto angegeben. Wir möchten ab sofort mit früheren Erinnerungsmails arbeiten. Dieser automatische Erinnerungsservice soll helfen, Mahngebühren zu vermeiden und die bisher teilweise sehr langen Zahlungsrückstände zu verringern. Wenn Sie üblicherweise einmal im Monat Ihre Zahlungen machen, braucht es keine Änderung Ihrerseits.

Und wie war das mit den Aussaaten?

Es ist schön, wenn der Betrieb es zulässt, sich nicht nur um das Dringende, sondern auch um die Wichtigen zu kümmern – ein neues Abrechnungssystem, welches die Arbeit erleichtert ... und natürlich auch Nachschub aus dem Beet. Was haben wir nun ausgesät? Portulak, Winterkresse und Asiasalat! Wir sind gespannt, wie diese Herbstgäste im Gewächshaus in dieser Saison gedeihen werden. Wie wäre es in der Zwischenzeit mit einer Quiche? Ein Rezept finden Sie auf der Rückseite dieses Wochenblatts.

Viel Herbstsonne im Gesicht und im Herzen wünschen wir Ihnen!

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet Team**

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Zucchini-Tomaten-Quiche
Für ein Küchenblech mit 28-30 cm Ø

Zutaten:

1 rund ausgewallter Blätterteig

Belag:

2–3 Tomaten, in dünnen Scheiben

1–2 Zucchini in dünnen Scheiben

Guss:

200 g Crème fraîche oder Quark

1 EL Senf

120 g geriebener Gruyère AOP

1 Ei

Salz

Pfeffer

So zubereitet:

Den Ofen auf 180°C Heissluft vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze).

Den Teig samt Backpapier ins Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Guss: Crème fraîche/Quark, Senf, Käse, Ei mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den Teig streichen.

Gemüsescheiben lamellenförmig einschichten.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

Hinweis: Dieses Rezept stammt von Swiss Milk (leicht angepasst).