

## Wenn das ganze BioBouquet Team zusammenkommt

Wer am Montag vor einer Woche zufällig beim BioBouquet vorbeispazierte oder auf dem Velo unterwegs war, hat sich vielleicht gewundert: Höre ich da etwa Gesang? Ja, tatsächlich! Für einmal sind wir zum Chor geworden ...

### Viele Hände packen mit an

Das BioBouquet ist ein arbeitsteiliges Unterfangen: Die einen pflanzen, jäten und ernten. Die anderen packen oder fahren oder tippen und telefonieren. Dann gibt es noch einen, der versucht, alle Fäden zusammenzuführen. Kurzum: Im BioBouquet Alltag trägt jede und jeder das ihrige resp. das seinige bei. Dabei verteilt sich die Arbeit zwischen Gewächshaus oder Feld, Packraum, Strasse und Büro, weshalb sich einige oft nur kurz oder kaum sehen. Umso schöner ist es, wenn wir dann alle an einem Tisch sitzen!

### Ein freudiger und vielstimmiger Anlass ...

Jedes Jahr kommen wir am zweiten Montag nach den Betriebsferien in geselliger Runde zusammen: Richtig, jetzt stand wieder unser Mitarbeitendenanlass an. Es gab einen Flurgang, um gemeinsam zu schauen, was auf dem Land gerade so wächst und gedeiht, und dann wurde es musikalisch. Christian, der gerne singt und jodelt, hat den Taktstock übernommen und wir haben ein Quodlibet aus zwei Liedern zur Konzertreife gebracht.

### ... verbunden mit einem grossen Dank

Ok, wir wollen nicht übertreiben, die Freude war eindeutig grösser als die Perfektion, aber genau darum ging es ja! Ein schöner Moment war auch die Würdigung der langjährigen Macherinnen und Macher. 5 Jahre, 10 Jahre, 15 Jahre BioBouquet – wow! Ein feines Essen rundete den Abend ab. Ein herzliches Merci ans gesamte Team, welches sich tagtäglich engagiert und einbringt. Ihr macht das BioBouquet zu dem, was es ist!

### Ein Blick in die grüne Kiste

Vielleicht ist Ihnen aufgefallen, dass es die gekochten Randen jetzt nur noch in der 500-Gramm-Packung gibt. Schöni, unser Lieferant, produziert keine 300-Gramm-Packungen mehr. Kleiner wird's an anderer Stelle: Neu gibt's im E-Shop Snack-Peperoni im praktischen 150-Gramm-Beutel. Mmmhh, diese wären sicher einen Versuch wert. Freude macht auch der Eichblattsalat, den wir von Simon Schenk aus Madiswil haben. Geniessen Sie das frische Grün – und Violett und Rot ... einfach die Frische in all ihren Farben!

**Immer wieder Momente, in denen das Herz einen kleinen Freudensprung macht,  
wünschen wir Ihnen und senden Ihnen herzliche Grüsse,**

**Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

## Sommerliche Koch-Inspiration frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Buschbohnen-Penne für 4 Personen

#### Zutaten:

500 g Buschbohnen	1 Knoblauchzehe
250 g Tomaten	1 grüner Peperoncino
250 g Penne (oder Ihre Lieblings- Teigwaren)	2 EL Olivenöl
20 g Mandelblättchen	200 g Ricotta
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer

#### So zubereitet:

Die Buschbohnen rüsten und in Stücke schneiden.

Die Buschbohnen mit den Teigwaren im Salzwasser ca. 12 Min. al dente kochen.

Ca. 2 dl Kochwasser beiseitestellen, dann Bohnen und Pasta abtropfen.

Die Mandelblättchen ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, den Knoblauch schälen und pressen, den Peperoncino entkernen, fein hacken und alles im warmen Öl andämpfen.

Das Kochwasser und den Ricotta begeben, aufkochen. Penne und Bohnen wieder begeben, heiss werden lassen und würzen.

Die Tomaten vierteln und mit den Mandeln darauf verteilen – und geniessen!