

Kleber für Kleber: Hier ist Besim am Werk

Auf den ersten Blick sind es einfach Kisten. Also, grüne Kisten, in denen wir Ihnen jeweils Ihr BioBouquet liefern. Knackig-frisches Gemüse, Salate, Früchte ... alles, was Sie sich wünschen, packen wir Ihnen ein. Jede Kiste hat, so zeigt der «zweite Blick», vier Kleber und das hat einen guten Grund ...

Wohin geht A330?

Es ist eine Frage der Logistik: Alles, was Sie bestellen und was wir Ihnen einpacken, soll ja auch bei Ihnen ankommen. Doch wie geht das, wo doch jede Kiste gleich aussieht? Das Geheimnis steckt in den Klebern, die auf den Kisten sind. Von der Packerin bis zum Fahrer: Alle wissen anhand dieser «Codes», dass die Kiste A330 in dieser Woche zu ... sagen wir, Frau Meier geht.

Besim zeigt sehr grossen Einsatz

Doch natürlich sind die Kleber nicht «von Natur aus» auf den Kisten und sie haben ein System. Genau hier packt Besim zurzeit zuverlässig mit an. Seit dem Herbst unterstützt er uns im Rahmen eines Wiedereingliederungs-Praktikums. Die Uhr müssen wir seither nicht mehr stellen: Wenn Besim am Morgen hereinkommt, ist es Punkt sieben. Mit grosser Geduld macht er sich Tag für Tag an die riesige Kisten-Arbeit und er hat natürlich auch schon andere Aufgaben übernommen. Voraussichtlich bleibt Besim noch bis im April beim BioBouquet und es ist eine Freude mit

ihm zusammenzuarbeiten. Danke, Besim, für deinen tollen Einsatz!

Bitte die Kisten retournieren

Warum sind es eigentlich vier Kleber? Es sind doch die gleichen? Damit der Fahrer, wie auch immer die Kiste steht, sieht, um welche Kiste bzw. Bestellung es gerade geht. Denn es wäre aufwändig, im vollgeladenen Auto bei jeder Kiste den Kleber zu suchen. Im Allgemeinen sind die Kisten sehr praktisch. Sie würden sich auch in Kellern gut machen, das wissen wir. Jedoch bitten wir Sie, die Kisten regelmässig zurückzugeben. Diese sind ein kostbares Gut bei Ihrem BioBouquet.

Vielleicht gibt es nochmals Federkohl

Es ist eine wahre Freude: Der Federkohl hat den Winter (bis jetzt) überstanden. Wenn alles gut geht, wächst er im März noch etwas und wir können noch einmal ernten. Der Federkohl erzählt uns, wie der Winter war. In diesem Winter war es nicht so kalt wie im letzten, den der damalige Federkohl nicht überstanden hatte. Nun schauen wir, wie es sich entwickelt.

**Wir wünschen Ihnen viel Musse und Freude an den Aufgaben Ihrer Woche und senden Ihnen herzliche Grüsse aus Thunstetten.
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Käse-Rüebli-Quiche

Für 3-4 Personen

Zutaten:

Für eine runde Form von 26-28 cm Durchmesser oder eine mittelgrosse rechteckige Form.

350-400 g Kuchenteig

2 Eier

1 Becher (200 g) Naturjoghurt

200 g Gruyère

300 g Karotten

3 Knoblauchzehen

1 Prise Muskat, frisch gemahlen

1 Prise Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Koriander, gemahlen oder zerstoßen

2 Prisen Thymianpulver

So zubereitet:

Den Kuchenteig ausrollen und in eine eingefettete Form legen.

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Den Gruyère auf der Röstiraffel raffeln, die Karotten schälen und ebenfalls raffeln. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.

Eier und Joghurt gut verquirlen, Gruyère, Karotten und Knoblauch untermischen, würzen und auf dem Teigboden verteilen.

Die Quiche auf der zweituntersten Schiene bei 200° Grad 30 Minuten backen.



Risotto mit Kohlrabi und Rüebli

Für 4 Personen

Zutaten:

300 g Rüebli, gerüstet, in 2-3 mm dicke Scheiben geschnitten

1 Kohlrabi, gerüstet, in 3x3 mm grosse Würfel geschnitten

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

etwas Butter zum Dämpfen

350 g Risottoreis

1 dl Weisswein oder Bouillon

7-8 dl heisse Bouillon

0,5 dl Rahm

wenig Salz

Pfeffer

50 g geriebenen Käse

1-2 EL Petersilie, fein gehackt

etwas Thymian, getrocknet

So zubereitet:

Die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter andämpfen.

Den Reis beifügen und unter ständigem Rühren dünsten.

Das Gemüse dazugeben, mitdünsten.

Mit Weisswein oder Bouillon ablöschen.

Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen

Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten kochen. Rahm beifügen, würzen.

Risotto auf Tellern anrichten, mit Käse und Petersilie bestreut servieren. En Guete!