

Ihr BioBouquet kam ohne Kiste? Das liegt an der grossen «Kisten-Schmelze» und hat nichts mit Ihrer Bestellung zu tun – Ihre Lieferung ist gewohnt frisch und fein.



Wie ein frühlingshafter Wachstumsschub

Junges Grün schießt aus dem Boden, die Bäume entwickeln erste Knospen und jeden Tag begrünnen wir neue, leuchtende Blüten. Der Frühling hat Einzug gehalten! Auch das BioBouquet hat in den letzten beiden Wochen einen grossen Wachstumsschub erlebt ...

So etwas hat es noch nie gegeben

Wenn wir wirklich vorne anfangen würden, wäre das im Jahr 1987. Damals sind wir nach Thunstetten gekommen und haben begonnen, die ersten Beete und Felder nach der Demeter-Philosophie zu bewirtschaften. Kaum zu glauben, wie lange das her ist ... Aber statt nun Schritt für Schritt zu erzählen, «gumpen» wir gleich ins 2020. Denn in den letzten Tagen haben sich die Ereignisse überschlagen.

Ein grosser Dank ans ganze Team ...

Ob im PC-Postfach, am Telefon oder im E-Shop: Unzählige Anfragen haben uns erreicht und das Interesse an knackig-frischem Gemüse, das bis vor die Haustüre geliefert wird, war nie so gross wie jetzt. Da ging (und geht) es hoch her bei uns. Darum möchten wir eines voranstellen: Herzlichen Dank ans ganze Team! Ob drinnen oder draussen, auf dem Feld, im Rüstraum, im Büro oder im Lieferwagen: Es ist super, wie ihr das hohe Pensum bewältigt und mit welchem Schwung und mit welcher Flexibilität ihr euch den vielen Herausforderungen stellt. Ganz herzlichen Dank!

... und an Sie!

Auch bei Ihnen möchten wir uns bedanken: Für Ihre Treue, für Ihr Interesse – herzlich willkommen bei uns! – und Ihre Anerkennung in diesen so schwierig planbaren Tagen. Es ist fast wie Weihnachten, wenn ein Fahrer mit

Schoggi von der Tour zurückkommt und die anerkennenden Worte im elektronischen Postfach tun mindestens ebenso gut. Danke, dass Sie gemeinsam mit uns flexibel sind.

Auch un-schöne Entscheide gehören dazu

So sehr der ungewöhnliche Ansturm freut – er hat auch Schattenseiten. Im Moment ist die Warteliste für ein Abo lang und wir konnten auch 14-täglichen Kundinnen und Kunden kein «Umsteigen» mehr auf ein wöchentliches Abo ermöglichen. Dass das auf Enttäuschung stösst, verstehen wir. Gleichzeitig beschäftigt uns die Verfügbarkeit der Waren. Nichts ist sicher im Moment. Zum Beispiel fallen an vielen Orten Erntehelfer aus. Aber wir tun, was wir können – und das mit viel Freude, grosser Beweglichkeit und immer wieder einer Portion Humor.

Bitte beachten: Das Kistenlager schmilzt

Im Moment schmilzt unser Kistenlager wie Schnee an der Frühlingssonne. Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Fahrer nun teils den vollen Sack aus der Kiste nehmen und ihn so vor Ihre Türe stellen. Dann können wir die Kiste nämlich gleich wiederverwenden. Auch sind wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie die Kisten jeweils direkt in der Folgewoche retour geben und darauf verzichten, Verpackungsmaterial mitzugeben. Denn wir dürfen z.B. Eierkartons und Einlegebeutel nicht wiederverwenden. Wir schätzen Ihr Mittun sehr.

Viel Kraft und immer wieder ein Lachen für Ihre Herausforderungen im neuen Alltag!

Herzliche Grüsse,

Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet-Team

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Grünspargeln.

FrISChe Küche aus Ihrem BioBouquet:



Bohnen an einer grünen Sauce

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten:

600 g Coco-Bohnen

3 kl. Handvoll glatte Petersilie (nur Blätter ohne Stängel)

1-2 Knoblauchzehen

1 gekochtes Ei

1.5-2 dl Olivenöl

wenig Essig

Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Bohnen rüsten und in siedendem Wasser ca. 15 Min. köcheln, so dass sie am Ende noch Biss haben.

In dieser Zeit die Petersilienblätter, das Ei, den Knoblauch, das Öl und ein oder zwei Spritzer Essig in ein hohes, schmales Gefäss geben und mit dem Pürierstab pürieren.

Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen auf Teller verteilen und die Sauce darüber geben.

Diese Vorspeise können Sie warm oder lauwarm geniessen – oder natürlich als Beilage zubereiten. Lassen Sie es sich schmecken!

Bitte beachten Sie:

Grüne Bohnen bitte immer kochen und nie roh verzehren. Wenn man sie roh isst, kann man nämlich leicht Bauchschmerzen bekommen.



Der Broccoli spürt den Frühling

Ein Hinweis

In diesen Tagen ist es möglich, dass Sie den Broccoli leicht «ergraut» antreffen. Nein, er ist nicht alt geworden – und ganz sicher noch geniessbar! **Das Gräuliche sind die Spuren des Frühlingserwachens:**

Wenn der Broccoli nämlich den Frühling spürt, beginnt er zu blühen. Das sieht aus wie ein Rapsfeld, so richtig schön gelb. In die Blüten setzt er alle Power, anschliessend sieht er einfach nicht mehr ganz so schön aus. Kochen und geniessen kann man ihn aber noch gut.

Wie immer gilt: Packen Sie Salat oder Gemüse einmal nicht in einwandfreiem Zustand aus Ihrem BioBouquet aus, melden Sie uns das ungeniert. Wir erstatten es Ihnen.