

Der Auftritt der Kirschbäume

Einmal zur Kirschblüte nach Japan ... das wäre doch was! Aber auch hier in den Wäldern rund ums BioBouquet lädt der Frühling zum Entdecken und Geniessen ein. Gerade jetzt, wo die wilden Kirschbäume die Bühne betreten ...

Eine kleine Entdeckungstour ...

Ah, schau mal, dort an der Ecke, da steht ja auch noch einer! Und dahinten ... wunderschön! Wenn uns am Sonntag beim Spaziergang im Wald jemand dicht auf den Fersen gewesen wäre, hätte er oder sie wahrscheinlich solche Sätze aufgeschnappt. Denn überall gab es etwas zu entdecken, jetzt wo die wilden Kirschbäume blühen.

... voller Frühlingsfreude

Die hellen Blüten machen die Bäume, die einem vielleicht sonst gar nicht auffallen, mit einem Mal sichtbar und holen sie in den Vordergrund. Nur ein paar Tage später bescheiden sich die Bäume wieder und verschwinden im grossen, weiten Grün der Wälder. Er ist ein richtiges Geschenk, dieser Frühlingsschuss der Kirschbäume, für den man weder gärtnern noch Koffer packen muss.

Es war einmal ein Zettel ...

Also, um genau zu sein, waren es manchmal auch vier oder fünf ... Moment, ging es nicht gerade um die Kirschblüten? Das stimmt, wir kehren jetzt aus dem Wald und auf den Betrieb zurück. Dort legen viele fleissige Hände und Köpfe jede Woche im Idealfall eine Punktlandung hin. Eine Punktlandung, bei der Sie alles, was Sie sich wünschen und bestellt haben, aus Ihrer grünen Kiste auspacken und sich freuen. Doch es ist fast nicht zu glauben,

was bei wöchentlich rund 90 verschiedenen frischen Produkten auf dem Weg dahin alles schiefgehen kann.

... der kurzfristige Änderungen bekannt gibt

Vom Zahlendreher bei den Bestellungen, die wir bei uns im Büro machen, über den Bauer, der anderes zu tun hat als uns zu melden, dass die Ernte ausgefallen ist, bis hin zum Lastwagenfahrer-Streik in Frankreich ... kurzum: Genau darum gibt es die Zettel, die wir Ihnen in Ihr BioBouquet legen, wenn wir etwas kurzfristig doch nicht liefern können.

Ein papiersparender Mittelweg

Im Team wurden diese Zettel heiss diskutiert. Niemand hat sie gerne, schliesslich bedeuten sie, dass Sie Abstriche machen müssen. Auch organisatorisch und logistisch ist es eine Herausforderung, gerade wenn mehrere Zettel in eine Bestellung gehören. Noch dazu gibt das immer Altpapier. Jetzt haben wir einen Mittelweg gefunden: Künftig finden Sie nur noch einen Zettel in Ihrem BioBouquet, wenn es eine kurzfristige Änderung gibt (statt für jede Änderung einen). Alle weiteren Details finden Sie auf dem Lieferschein, auf dem jedes Produkt aufgelistet ist. Wir hoffen, dass auch Sie diesen Mittelweg begrüßen und arbeiten jeden Tag mit viel Leidenschaft daran, das Zettelaufkommen zu minimieren und Ihnen Ihre Wünsche zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen ...

... freudvolle und genussreiche Tage – bis nächste Woche, im Wonnemonat Mai!
Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team

Frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Fenchel-Salat
Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Fenchel	6 EL Apfelessig
50 g Baumnüsse	9 EL Rapsöl
1 säuerlicher Apfel	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Die Baumnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne leicht rösten (ohne Fett).
Vom Fenchel das Grün wegschneiden und beiseitelegen.
Den Fenchel in dünne Scheiben hobeln.
Den Apfel in Schnitze schneiden und diese zum Fenchel hobeln.
Dann Essig und Öl begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Salat mit Fenchelgrün und Baumnüssen als Beilage servieren.



Pfälzer-Kartoffel-Rösti
Für 2 Portionen

Zutaten:

300 g Pfälzer	1 ½ EL Bratbutter
½ kg festkochende Kartoffeln	1 ½ EL Butter
Salz	
Pfeffer	

So zubereitet:

Pfälzer und Kartoffeln in der Schale separat knapp weichkochen.
Abgiessen, etwas abkühlen lassen.
Kartoffeln schälen.
Rüben und Kartoffeln an einer Röstiraffel reiben.
Mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Hälfte der Bratbutter in zwei weiten Bratpfannen erhitzen.
Röstmasse in die Pfannen verteilen.
Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Nach und nach etwas Butter begeben.
Die Rösti in der Luft oder mithilfe eines flachen Tellers wenden.
Die zweite Seite mit restlicher Bratbutter und Butter ebenfalls ca. 10 Minuten goldgelb braten und die Rösti servieren.