

Es weihnachtet: Ihr Schlussbouquet ist da

Mit viel Freude und Dankbarkeit liefern wir Ihnen in dieser Woche das letzte BioBouquet des Jahres. Damit so eine Lieferung möglich wird, sind viele fleissige Hände und wache Köpfe am Werk ...

So ein richtiges Weihnachtshighlight

Mmmh, haben Sie auch so gerne Dörrbohnen? Auch in diesem Jahr finden Sie dieses Weihnachtshighlight – zusammen mit dem feinen Sauerkraut – pünktlich zu den Festtagen in Ihrem BioBouquet. Dörrbohnen sind eine recht aufwändige Sache, man braucht «Schnuuf», bis diese im Säckli sind. Zum Glück gibt es Ramon Stäubli aus Muri. Er hat im 2020 Schüpbachs als Lieferanten abgelöst und steuert seither jedes Jahr die Dörrbohnen zu Ihrem BioBouquet bei. Damit zählt Ramon zu all den Menschen, welche mit ihrem grossen Wissen und vielfältigen Engagement das BioBouquet möglich machen.

Viele Rädchen greifen ineinander

Doch natürlich sind es nicht nur unsere Partnerbetriebe, mit denen wir zum Teil bereits in der zweiten Generation zusammenarbeiten – einen mindestens genauso grossen Anteil am Gelingen haben alle unsere Mitarbeitenden! Jeden Tag geben sie ihr Bestes, und legen sich ins Zeug, damit Ihr BioBouquet Sie zu 100% überzeugt. Damit alles rundläuft, braucht es ganz unterschiedliche Spezialgebiete:

Während die einen draussen die Erde bereiten, säen, pflanzen, wässern, jäten und ernten, «gärtnern» die anderen drinnen am PC und am Telefon. Wieder andere packen Ihre Kisten und die Fahrer liefern diese bei Wind und Wetter bis an Ihre Haustüre.

Ein grosser Dank an Euch

Es ist eine Art «Stafette» mit viel Struktur, Aufmerksamkeit und Präsenz, welche das Werk zum Klingen bringt. Jetzt, wo ein weiteres gemeinsames Jahr zu Ende geht, möchten wir allen Mitarbeitenden Danke sagen: Merci für euren enormen Einsatz, euer Zutun, Mitwirken und euer Engagement! Es ist eine Freude, mit euch das BioBouquet gestalten zu dürfen.

Vorfreude aufs 2026 mit Ihnen

Jetzt stehen die Festtage vor der Türe. Doch bevor wir in die Betriebspause gehen, gäbe es da noch etwas Wichtiges zu sagen: Es war (einmal mehr) schön, mit Ihnen durchs Jahr zu gehen. Wir freuen uns bereits aufs 2026 mit Ihnen und darauf, Sie wieder mit einer (zwei)wöchentlichen Kiste voller Frische erfreuen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen von Herzen frohe Festtage, viele genussreiche Momente zu Tisch und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Liebe Grüsse von Ihrem BioBouquet Team:

Markus Baumgartner, Corinne Borner, Johannes Bühler, Franz Dolderer, Barblina Flury, Lorella Fontanesi, Sophie Gfeller, Theres Gränicher, Beatrice Hauert-Hofer, Adrian Hohl, Martin Hürlimann, Urs Jordi, Agnes Krebs, Andy Kunz, Mevlude Llaloshi, Hyra Llaloshi, Ramona Mattheus, Lara Müller, Ruth Nyffeler, Christian Rentsch, Nicole Rindlisbacher, Corinne Roth, Sepp Rothenbühler, Nadja Steffen, Nadja Streit, Maira Trachsel, Stephan Urben, Rita Wirz, Werner Zürcher sowie Barbara und Gerhard Bühler

Freude übers traditionelle «Weihnachtsduo»: Dörrbohnen und Sauerkraut



Dörrbohnen mit oder ohne Speck

Für 2 Portionen

Zutaten:

60 g Dörrbohnen, eingeweicht	etwas Einweichwasser
10 g Butter	½ EL Bohnenkraut, getrocknet
½ Zwiebel, gehackt	Salz
	nach Belieben: 100 g Kochspeck

So zubereitet:

Die Dörrbohnen **1 Stunde in kaltem Wasser einweichen**, dann abtropfen lassen und etwas Einweichwasser zurückbehalten.

Die Zwiebel schälen, hacken und in Butter andünsten. Nach Belieben Kochspeck in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.

Bohnenkraut kurz mitdünsten, die eingeweichten Bohnen beifügen und mit Einweichwasser ablöschen. Mit Salz würzen.

Die Bohnen 40-50 Minuten leicht kochen lassen und ab und zu etwas Einweichwasser nachgiessen. Die Bohnen sollten immer in etwas Flüssigkeit kochen, aber nie darin schwimmen.



Flammkuchen mit Sauerkraut

Für 2-4 Portionen

(je nachdem ob als Mahlzeit oder zum Apéro)

Zutaten:

1 runder Flammkuchenteig	70 g Greyerzer-Käse
3-4 EL Crème fraîche	1 Zwiebel, grob in Streifen geschnitten
200 g Sauerkraut	Salz, Pfeffer

Eine weitere Zugabe kann sein: 120 g geräucherter Speck, in Streifen geschnitten

So zubereitet:

Das Sauerkraut wärmen.

Die Crème fraîche gleichmässig auf dem Teig verstreichen.

Das Sauerkraut und den geriebenen Käse auf dem Teig verteilen.

Je nachdem auch den Speck hinzugeben.

Zwiebeln ebenfalls verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 10 Minuten bei 250° Grad im Ofen backen.

Tipp: Sauerkraut ist sehr gesund und ein kalorienarmer und fettloser Vitaminspender. Es eignet sich gut als Beilage zu Fleisch, oder auch einmal zum Raclette. Es muss nicht zwingend gekocht werden: Wärmen Sie es nur, statt es zu kochen, bleiben mehr Vitamine erhalten.