

## Noch einmal Neues bauen

Hoffnungsfroh und mit enormem Engagement sind wir im letzten Jahr das Projekt «neue Webseite mit neuem E-Shop» angegangen. Leider ist das Ganze nicht so herausgekommen, wie gewünscht. Das haben uns auch viele von Ihnen zurückgemeldet. Mit Blick nach vorne haben wir dann einen Entschluss gefasst ...

### Erinnerungen an den Grossvater

«Meister, die Arbeit ist fertig. Soll ich sie gleich flicken?» Mein Grossvater hatte Jahrgang 1897 und diesen Spruch, den er gerne sagte, habe ich noch heute im Ohr. Ganz besonders jetzt, wo unsere neue Webseite nicht nur einen enormen Anfangsaufwand generierte, sondern auch in der Folge ein Quell vielfältiger Anpassungen, Probleme und ja, Ärgernisse, blieb. Wir sind uns bewusst, dass die Webseite sowie der E-Shop, so wie sie heute sind, für Sie als Kundinnen und Kunden wenig attraktiv sind.

### Am Horizont zeichnet sich Licht ab

Unser tapferes Büroteam hat eine steile Lernkurve genommen und badete die letzten Monate aus, was immer ging. Denn unsere Hilferufe beim Anbieter verklingen in schier endlosen Ticket-Schlangen. Ja, der Anbieter hat sich mit dieser grossen Umstellung von insgesamt 50 Betrieben überlupft. Aber wir wollen unseren Blick nach vorne richten und haben darum entschieden, noch einmal einen Neuanfang zu machen in Sachen E-Shop und Webseite. Gemeinsam mit einem neuen Partner arbeiten wir bereits intensiv daran.

### Unser Dank gilt Ihnen

Es wird also nochmal Umstellungen geben für Sie, dessen sind wir uns bewusst. Dennoch glauben wir, dass dies der richtige Schritt ist, damit Sie in Zukunft wieder nicht nur mit Ihrer grünen Kiste Frische, sondern auch mit dem Bestellprozess rundum glücklich sind. Vor allem möchten wir uns bei Ihnen bedanken: Danke für Ihre Geduld und für Ihre zahlreichen Rückmeldungen und Feedbacks, die uns geholfen haben, diesen Entschluss zu fällen. Danke für Ihre Treue!

### Freude über den Saisonstart der Kefen

Nicht nur im Büro, sondern auch draussen ist einiges los und es ist immer wieder ein klein wenig etwas Besonderes, wenn wir Ihnen etwas «das erste Mal» einpacken dürfen, also das erste Mal für diese Saison. In dieser Woche sind es die Kefen, die ihren Saisonauftakt feiern. Die Kefen haben das Wetter, wie es gerade ist, sehr gerne und sie sind gut gediehen. Wussten Sie, dass man Kefen – im Gegensatz zu Bohnen – auch roh essen kann? Von Hand geerntet haben Sabrina, Sophie sowie Hyra und Mevlude Llalloschi für Sie.

**Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und viele knackig-frische Genussmomente!**

**Herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

## Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



### Tomaten-Zucchini-Auflauf

Für 4 Portionen

#### Zutaten:

6 Tomaten

3 Zucchini

100 g Emmentaler (wird gerieben)

200 g Halbrahm

4 Eier

Salz

weißer Pfeffer

1 EL Olivenöl

2 Zweige Thymian

#### So zubereitet:

Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, die Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Zucchini waschen, rüsten und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Den Emmentaler reiben.

Den Halbrahm mit den Eiern und dem geriebenem Emmentaler mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Gratinform mit Öl einstreichen.

Die Tomaten und die Zucchini darin immer im Wechsel schichten (wie Dachziegel) und mit dem Eier-Rahm-Gemisch übergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Über den Auflauf streuen und in weiteren 10 Minuten fertig backen.

#### Tipp:

Je nach Gusto machen sich auch die Auberginen und Peperoni in diesem Rezept gut. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kombinieren und en Guete!