

## Wenn wieder alle einmal zusammenkommen

In der letzten Woche war es wieder soweit: Der jährliche BioBouquet Team-Anlass stand an. Und was machen die BioBouquet-ler und BioBouquet-lerinnen, wenn sie so zusammenkommen?

### Fast wie ein Stafettenlauf

Das BioBouquet könnte man sich vorstellen, wie eine lange Kette: Den Anfang macht der Anbau. Alle, die dort mit Herz und Hand beschäftigt sind, kümmern sich um all die Pflanzen, die bei uns auf dem Betrieb gedeihen. Dann geht es weiter ins Büro, wo das Sortiment geplant wird, der E-Shop bestückt und Ihre Anfragen beantwortet werden. Die nächste Station ist der Rüstraum, wo unsere Packerinnen Ihre BioBouquets individuell zusammenstellen. Und schliesslich bringen die Fahrer Ihre grünen Kisten zu Ihnen nach Hause. Warum wir das erzählen?

### Gemeinsamer Flugang

Weil das so schön zeigt, warum es zu Beginn des BioBouquet Team-Anlasses eine kleine Vorstellungsrunde braucht – wie schön, wenn alle einmal zur selben Zeit am selben Ort sind und man sich persönlich begegnet! In der letzten Woche sind wir dann zum Flugang aufgebrochen. Zum Beispiel haben wir gemeinsam angeschaut, wie die «Flurpolizei», unsere fleissigen Insekten, die in den Blühstreifen wohnen, Feder- und Rosenkohl die Schädlinge vom Leib halten.

### Natürlich darf gutes Essen nicht fehlen

Danach hat Franz Dolderer, der «Mann für die Präparate» im BioBouquet, einen Einblick in seine Arbeit gegeben. Franz hat erzählt, wie das geht, mit dem Hornmist- und dem Kieselpräparat. Das können wir an dieser Stelle gar nicht vertiefen – so viele Wochenblätter müssten wir damit füllen! Schliesslich wurden wir mit einem feinen Essen verwöhnt. Bio-Bruderhähne mit Currysauce, Gemüse und Reis durften wir geniessen und so klang der Abend gemütlich aus. Es macht grosse Freude, mit diesem BioBouquet Team zu arbeiten – und einen gemeinsamen Nachmittag und Abend zu erleben!

### Von Premieren und Darnièren

Diese Augustwochen sind die Zeit der Darnièren: Zum Beispiel pflanzen wir in diesen Tag den letzten Satz Endiviensalat und der Anzuchtisch wird immer leerer. Doch auch Spätsommer und Herbst warten noch mit Premieren auf. Asiasalat, Winterkresse und Hirschhorn stehen schon in den Startlöchern für den grossen Auftritt. Wir freuen uns bereits.

**Wir wünschen Ihnen eine Woche voller schöner, gemeinsamer Momente!  
Herzliche Grüsse vom ganzen BioBouquet Team,  
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Tomaten, Fenchel, Buschbohnen oder Schnittmangold.

## FrISChe Sommerküche aus Ihrem BioBouquet



### Knackiger Sommer-Salat mit Buschbohnen

Für 4 Portionen

#### Zutaten:

600 g Buschbohnen, gerüstet  
200 g Tomaten, in Schnitze geschnitten  
1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten  
200 g Bio-Feta, zerbröckelt  
4 Hand voll Bataviasalat, gerüstet

#### Sauce:

½ TL Senf  
2 EL Weissweinessig  
½ EL Zitronensaft  
3-4 EL Rapsöl  
1 EL Basilikum, fein geschnitten  
1 TL Thymian, Blättchen  
Salz, Pfeffer  
Thymian zum Garnieren

#### So zubereitet:

Die Bohnen rüsten (Enden abschneiden, ggf. abfädeln) und in Dampf oder siedendem Salzwasser ca. 12-15 Minuten knapp weich garen.

Dann kalt abschrecken, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Mit den geschnittenen Tomaten, den Zwiebelringen und dem Feta mischen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen und zur Gemüse-Feta-Mischung geben.

Den Salat in Schüsselchen verteilen und die Sauce mit der Gemüse-Feta-Mischung dazugeben.