

Mmmh, dieses Brot ist wirklich fein ...

Vielleicht haben Sie es per Zufall in der letzten Woche schon im E-Shop entdeckt? Wir haben jetzt ein zweites Brot im Angebot! Es ist ein UrDinkel-Vollkornbrot, hat unser Team restlos überzeugt und wird von Koni Fuchs für Sie gebacken.

Koni Fuchs ist Bäcker aus Leidenschaft

Bald zehn Jahre ist es her, dass sich Koni Fuchs den Traum von seiner eigenen Backstube verwirklicht hat. Seine Bäckerei hat das BioSuisse-Label für unsere beiden Brote und liegt quasi in unserer Nachbarschaft, was uns doppelt freut. Woche für Woche backt Koni das beliebte Malzkornbrot für uns. Jetzt fanden wir, dass es an der Zeit ist für ein «Geschwisterchen», also ein zweites Brot, das wir Ihnen anbieten dürfen.

Das BioBouquet Team hat für Sie probiert

Wichtig war uns, dass sich das «neue» Brot vom Malzkornbrot, welches wir bisher – und auch weiterhin – im Angebot haben, deutlich unterscheidet. Schliesslich gibt es auch beim Brot ganz verschiedene Geschmäcker und Vorlieben. Darum haben wir Koni um eine kleine Auswahl gebeten und im Team eine Verkostung gemacht. So einfach war das nicht, denn was aus Konis Backstube kommt, das überzeugt. Doch dann kristallisierte sich ein Favorit heraus: das UrDinkel-Vollkornbrot.

Wenige, ausgewählte Zutaten

Genau wie beim Malzkornbrot merkt man dem UrDinkel-Vollkornbrot an, dass solche Sachen

wie Backhilfsmittel oder Zusatzstoffe Koni niemals in die Backstube kämen. Stattdessen setzt er auf viel Zeit und Handwerk und er verwendet nur Zutaten, welche auch schon zu Grossmutterns Zeiten in einen Brotteig kamen.

Darum bleibt es so lange «feucht»

Haben Sie das Wort «Brühstück» schon einmal gehört? Nein, nicht «Frühstück», das ist kein Tippfehler, auch wenn das natürlich passieren könnte. Zwar haben wir hier weder den Platz noch das Fachwissen, um Sie ganz in die Geheimnisse des Backhandwerks einzuweihen, aber so viel sei verraten: Bevor Koni den eigentlichen Brotteig macht, mischt er einen Teil der Zutaten, damit diese bereits verquellen können. Dieses Brühstück resp. Vorgehen gibt den richtigen «Biss» und sorgt dafür, dass das Brot schön lange feucht bleibt.

Das neue Bio Knospe Brot gibt's im E-Shop

Jetzt haben wir so viel darüber gesprochen ... wie wäre es, wenn Sie das neue UrDinkel-Vollkornbrot selbst einem Test unterziehen? Wir freuen uns über Ihre Bestellung über den E-Shop und wünschen Ihnen eine vergnügliche «Degustation»! Vielleicht mit etwas Anke – oder sagen Sie Butter?

Viel Wärme ums Herz und immer wieder Freudvolles in dieser Woche wünschen wir Ihnen!

**Herzliche Grüsse von
Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team**

Feine, frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Zucchini-Spaghetti

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Zucchini, gerüstet, in kleine
Stücke geschnitten
Butter zum Dämpfen
1-2 cm frischer Ingwer, fein
gerieben
1-2 Zweige Zitronenthymian oder
Thymian

1,5-2 EL Mehl
2 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
250-350 g Spaghetti
50 g Sbrinz, gerieben, zum
Bestreuen

So zubereitet:

Zucchini in der Butter andämpfen, Ingwer und Thymian dazugeben, mitdämpfen.

Mehl darüberstreuen, mischen.

Mit Bouillon und Rahm ablöschen, aufkochen.

5 Minuten köcheln, würzen, Thymian entfernen.

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen und abgiessen.

Spaghetti zur Sauce geben, mischen, in tiefen Tellern anrichten.

Mit Käse bestreuen und geniessen.