

Wir feiern 20 Jahre BioBouquet!

Was, 20 Jahre soll das her sein? Ja, tatsächlich, das BioBouquet ist schon eine Weile «volljährig» und freut sich, jetzt seinen 20. Geburtstag feiern zu dürfen. Wir feiern mit, sind auch ein klein wenig stolz – und vor allem sehr, sehr dankbar.

Zwischen Beeten und Karteikarten

An und für sich fängt die Geschichte bereits viel früher an: Vor fast 40 Jahren – 1987, um genau zu sein – sind wir nach Thunstetten «ins Moos» gekommen und haben begonnen, Gemüse und Salate anzubauen. Die ersten Kulturen wuchsen und die Erfahrung auch. Doch wie bringt man die Ernte an den Mann und an die Frau? Diese Frage trieb uns früh um. Bereits im ersten Frühling gab es ein einfaches Gemüseabo. Damals noch zum Abholen im Depot, noch nicht so servicereich wie heute und rein analog. Karteikarten statt Computer. Doch das sollte sich dann ändern ...

Ihre Nachfrage erlaubt uns all das zu tun

Vor 2006 steckten wir zwei intensive Jahre in die Vorbereitung. Ein System, welches in Deutschland bereits lief, wurde aufwändig «schweiz-kompatibel» gemacht. Viele Fragen und Details später war es schliesslich so weit: Das BioBouquet wurde geboren! Drinnen wie draussen lernten wir jeden Tag dazu – und vor allem durften wir Sie kennenlernen. Ohne jede Einzelne und jeden Einzelnen von Ihnen, Ihre Neugier, Ihren Hunger auf frisches Grün und Ihre Bereitschaft, die biologisch-dynamische Landwirtschaft – oft über viele Jahre – mitzutragen, gäbe es das BioBouquet nicht. Herzlichen Dank für Ihr JA und Ihre Treue!

Das Team macht's aus

All die Lernprozesse – sei es im Anbau, im Pack- und Rüstraum, im Lieferwagen oder im Büro – stehen niemals still. Damals wie heute verdirbt mal ein Gemüse oder der PC macht, was er will. Es braucht viel, dass alles funktioniert. Egal ob drinnen, draussen oder unterwegs: Mit viel Konzentration und Ausdauer trägt jedes BioBouquet Teammitglied Tag für Tag, Jahr für Jahr, zum Gelingen des grossen Ganzen bei. Unser grosser Dank gilt euch allen – Merci für euer Mitwirken und euren unermüdlichen Einsatz!

Die Böden gut pflegen

Bevor Sie jetzt fragen, nein, eine grosse Party gibt es nicht. Aber ja, man denkt durchaus an die eine oder andere Episode zurück – war das lustig, oder nervig, oder was eben alles dazugehört, wenn man auf 20 Jahre zurückblickt. Daneben hält der Alltag weiterhin seine Herausforderungen und freudigen Momente bereit. Jetzt war zum Beispiel unser Präparate-Meister Franz Dolderer wieder einmal zu Gast. Franz wohnt mittlerweile im Berner Oberland. Da lohnt es sich, ein gemeinsames Mittagessen einzuplanen, bevor es an die Präparate geht, welche fest zum Demeter-Anbau dazugehören. Gerne erzählen wir bei einem nächsten Mal, was Franz so macht, wenn er bei uns ist.

**Herzliche Jubiläums-Grüsse senden wir Ihnen und wünschen Ihnen eine freudvolle Woche!
Vielleicht feiern Sie den Herbst mit feinem Rotkabis?**

**Gerhard Bühler
und Ihr BioBouquet Team**

Gewohnt frisch und fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Grundrezept für Rotkabis **Für 4 Portionen**

\$

Zutaten:

750 g Rotkabis	2 dl Wasser
2 EL Rapsöl	Salz
1 Zwiebel, gewürfelt	1 Lorbeerblatt
2 kleinere Äpfel, fein geschnitten	2 Nelken
1 gestrichener EL Zucker	2 gestrichene TL Mehl, zum Binden
1½ EL Essig	3 EL Rotwein (oder Saft)

So zubereitet:

Rotkabis putzen, waschen, Kopf vierteln und den Strunk entfernen.

Dann den Rotkabis hobeln oder fein schneiden.

In heissem Öl die gewürfelte Zwiebel, den Zucker und die fein geschnittenen Äpfel andünsten, den Rotkabis zugeben und sofort Essig darüber giessen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten.

Dann 1 dl Wasser dazu giessen, Salz und Gewürze dazugeben.

Zugedeckt ca. 30-45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heisses Wasser nachgiessen.

Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden und mit Rotwein/Saft abschmecken.



Zum Knabbern: Federkohl-Chips **Für 4 Portionen**

Zutaten:

250 g Federkohl
6 EL Olivenöl
1 TL Fleur de Sel

So zubereitet:

Backofen auf 140 °C vorheizen.

Federkohl gut waschen und sehr gut trocken tupfen. Blattrippe von den Blättern wegschneiden. Blätter in mundgerechte Stücke scheiden.

Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen und mit Öl beträufeln. Öl und Kohlblätter mit den Händen gut mischen, so dass die Blätter komplett eingeölt sind.

In der Mitte des Backofens 15–20 Minuten trocknen lassen. Dabei die Ofentür gelegentlich öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, mit Salz würzen und zwischendurch geniessen, oder als Beilage zu Risotto oder Polenta servieren.