

## Ganz wie es für Sie am besten passt

Am liebsten jede Woche eine Überraschung, flexibel ändern und ergänzen, oder doch lieber die freie Wahl? Das BioBouquet passt sich Ihrem Alltag und Ihrer Küche einfach an. Alles über die Möglichkeiten, Ihr BioBouquet «masszuschneiden», erfahren Sie heute hier ...

### **Wenn Sie die Überraschung lieben ...**

Sie möchten sich keine Gedanken über den «Einkaufszettel» machen und geniessen die Vorfriede auf eine Überraschung? Dann ist das BioBouquet Abo das richtige für Sie. Wählen Sie die passende Grösse (klein, mittel, gross) und wir stellen Ihnen jede Woche eine frische Bio-Kiste zusammen und bringen Sie Ihnen nach Hause. Selbstverständlich können Sie einzelne Gemüse ausschliessen – oder Ihr Lieblingsgemüse regelmässig dazu bestellen. Und wenn Sie uns Ihre Ferien melden, macht auch Ihr Abo eine Pause.

### **... oder lieber selbst anpassen ...**

Wenn Sie gerne im Voraus wissen, was Sie in der Folgeweche erwartet, oder sich z.B. für ein Lieblingsgericht noch etwas Bestimmtes wünschen: Dann schauen Sie am Wochenende im E-Shop vorbei. Dort sehen Sie, was wir in Ihre nächste Kiste packen werden und Sie können Ihre Bestellung nach Belieben ändern oder ergänzen. Ganz, wie es für Sie in dieser Woche am besten passt.

### **... oder gleich ganz individuell bestellen**

Vielleicht sind Sie aber lieber ganz ungebunden und flexibel? Das BioBouquet gibt es auch ohne Abo, wenn Sie uns das melden. Dann loggen Sie sich einfach in unserem E-Shop ein und bestellen Gemüse und Früchte

nach Herzenslust. Unsere Fahrer bringen Ihnen Ihr BioBouquet gewohnt zuverlässig nach Hause – aber eben nur dann, wenn Sie bestellt haben.

### **Saisonale Ausschlüsse machen**

Das BioBouquet achtet sorgfältig auf die Qualität und Herkunft der Bio-Lebensmittel, welche wir in Ihre Kisten packen. Dabei gehen wir selbstverständlich mit den Jahreszeiten. Ist es Ihnen wichtig, *ausschliesslich* saisonales Gemüse und Früchte zu erhalten? Dann melden Sie uns saisonale Ausschlüsse und lassen Sie uns wissen, welche Produkte Sie von wann bis wann (bitte Kalenderwochen angeben) nicht erhalten möchten. Gerne berücksichtigen wir Ihren Wunsch.

### **Bitte melden Sie sich ungeniert**

Schliesslich gibt es individuelle Zusatzabos – freuen Sie sich auf vitaminreiche Früchte und Beeren, Biobrot aus dem Holzofen, frisch gelegte Bio-Freilandeier, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronen. Und das alles ebenfalls wie es für Sie am besten passt.

Das Allerwichtigste beim «Massschneiden»: Wenn Sie Fragen haben, sind wir gerne da. Schauen Sie sich auf unserer Website um, machen Sie uns ein Mail, rufen Sie an. Wir freuen uns auf Sie.

**Schön, dass Sie Biobouquet Kundinnen und Kunden sind. Herzliche Grüsse,**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Zucchini.

### Den Frühling auf dem Teller geniessen:



### Feine Pasta mit grünem Spargel

Für 4 Personen

#### Zutaten:

1 Bd. grüner Spargel

400 g Bandnudeln (Pappardelle)

140 g Mascarpone

1 Zitrone

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

#### So zubereitet:

Bei den Spargeln die Schnittstelle grosszügig kürzen und je nach Dicke längs halbieren oder vierteln.

Den Mascarpone in einer grossen Schüssel mit abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen und dabei für die letzten fünf Minuten die Spargeln mitkochen.

2 EL des Kochwassers unter den Mascarpone rühren.

Die Pasta samt den Spargeln abgiessen.

Alles – Pasta, Spargeln, Mascarpone – in der grossen Schüssel vermengen und mit Olivenöl anrichten. Sofort servieren.

En Guete!