

«Nebel hängt wie Rauch ums Haus»

In der letzten Woche haben Mevlude, Hyra und Sabrina eine Grossaktion gestartet und tatkräftig gejätet. *Eigentlich* bei strahlendem Sonnenschein, doch tatsächlich war es dann ein richtiger «Novembertag» wie in Christian Morgensterns Gedicht ...

Die Sonne «nur» im Herzen

Als wir den Plan machten, hatte der Wetterbericht ein frühes Lichten des Nebels und Sonnenschein vorausgesagt. Doch dann war es einfach eine dicke Suppe. Mevlude, Hyra und Sabrina haben natürlich trotzdem angepackt. Gemeinsam haben sie im Gewächshaus, wo die Winterkresse steht, gejätet und den Schnittmangold unterm Regendach abgeräumt und auch dort gejätet. Wir sind dankbar, dass wir auf sie zählen dürfen.

Bald gibt's eine Umstellung ...

Gehört ein Kartoffel-Abo zu Ihrem BioBouquet? Bei den Kartoffeln steht eine Übergangszeit an: Die Lager der **mehligkochenden** Bio-Kartoffeln in der Schweiz gehen zur Neige und werden bald leer sein. Wann genau es so weit ist, ist noch offen. Sicher ist hingegen, wie wir diese Umstellung handhaben werden – es funktioniert ganz ähnlich wie bei den Frühkartoffeln in der ersten Jahreshälfte.

... bei den mehligkochenden Kartoffeln

All diejenigen, welche mehligkochende Kartoffeln bestellt haben, werden wir dann festkochende Kartoffeln einpacken. Also, ab dem Zeitpunkt, zu dem die Schweizer Bio-Lager geleert sind – und so lange, bis die Bio-Importkartoffeln verfügbar sind. Dann packen wir Ihnen automatisch wieder wie gewohnt die

mehligkochenden Kartoffeln ein. Für Sie besteht kein Handlungsbedarf – ausser natürlich, wenn Sie eine Anpassung wünschen. Melden Sie uns dies bitte einfach per Mail oder Telefon: info@biobouquet.ch / 062 958 50 60.

Auch ohne Abo ...

Ob für den Ein-Personen-Haushalt oder die sechsköpfige Familie: Das BioBouquet bietet verschiedene Abos an (klein, mittel, gross) und passt in jede Küche. Wöchentlich oder zweiwöchentlich liefern wir Ihnen frisches Gemüse, Salate und gerne auch Früchte, Brot und vieles mehr bis an Ihre Haustüre. Doch was ist, wenn Sie lieber ungebunden und flexibel sind? Auch dann beliefern wir Sie gerne. Nutzen Sie die Möglichkeiten, die Ihnen unser E-Shop nun wieder bietet.

... nach Herzenslust einkaufen im E-Shop

Der E-Shop ist jeweils von Freitagmittag bis Montagmorgen um 7 Uhr für Sie geöffnet. Dort können Sie Ihre aktuelle Bestellung einsehen und anpassen – und eben auch ganz ohne Abo einkaufen, was Sie in der nächsten Woche gerne essen würden. So sind Sie rundherum flexibel. Den E-Shop erreichen Sie über unsere Website (www.biobouquet.ch). Für das Einloggen wird das Login (E-Mail-Adresse und Passwort) benötigt. Wenn Sie Fragen dazu haben, sind wir gerne für Sie da.

Wir wünschen Ihnen eine Woche mit vielen zufriedenen Momenten und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten.

Gerhard Bühler und das BioBouquet-Team

Koch-Inspiration frisch aus Ihrem BioBouquet:



Spaghetti aglio e olio mit Lauch

Für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Lauch

1 roter Peperoncino

4 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

500 g Spaghetti

2 EL Leinsamen

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

30 g geriebener Sbrinz

So zubereitet:

Den Lauch waschen, rüsten, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Den Peperoncino entkernen und in feine Ringe schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen und pressen.

Alles im warmen Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. dämpfen.

Parallel dazu die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.

Die Spaghetti abtropfen, mit dem Lauch mischen und die Leinsamen begeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti anrichten, den Sbrinz darüberstreuen und geniessen.

Tipp:

Wer Lust hat, kann noch 100 g Ziegenfrischkäse unter die heisse Pasta mischen.

Ausblick:

Dieses Rezept stammt (in minim angepasster Form) aus dem Kochbuch «Hofsaison – Herbst» von Claudia Schilling, welches gerade eben im Friedrich Reinhardt Verlag erschienen ist. Geniessen Sie das Essen und die Vorfreude – bald erzählen wir Ihnen noch etwas mehr davon.