

## In Richtung Zukunft

Es ist so eine Sache mit dem Neuen: Die einen begrüssen Veränderungen jeweils mit offenen Armen, die anderen sehen den Wert eher im Bestehenden und schätzen, was bereits vertraut ist. In vielen Fällen empfindet man auch eine Mischung aus beidem. Uns geht es da oft genau gleich ...

### So viel Neues auf diesem Weg

Im vergangenen Jahr – oder eigentlich schon Ende 2022 – haben wir uns auf eine spannende Reise begeben und unsere Webseite und den E-Shop neu gemacht. Das war mit einigen Herausforderungen verbunden, wir berichteten bereits. Gleichzeitig freuen wir uns auch sehr, denn es ist uns wichtig, nicht nur auf dem Feld oder im Gewächshaus mit der Zeit zu gehen und zu schauen, dass wir für die Zukunft gut aufgestellt sind. Für die neue Webseite gab es viel Lob, aber es gab auch immer wieder «Geruckel», der Fehlerteufel war definitiv auch mit am Werk. So eine Webseite und ein E-Shop sind eine anspruchsvolle Sache, das haben wir einmal mehr gemerkt.

### Gemeinsam unterwegs

Allein wäre ein solches Vorhaben für einen Betrieb unserer Grösse gar nicht zu stemmen. Deshalb sind wir einem Verbund an Betrieben angeschlossen, welche alle dasselbe System nutzen. Denn die «Arme» der Webseite und des E-Shops reichen bis weit in unser Büro hinein. Innerhalb des Verbundes wurde ein neues System entwickelt, auf das wir jetzt umgestellt sind. Darum begegneten wir nicht nur der Herausforderung «neue Webseite»,

sondern auch noch der Herausforderung «neues Shop-System».

### Wir helfen gerne weiter

Einmal mehr möchten wir die Gelegenheit nutzen, und uns für Ihre Rückmeldungen und Ihre Beweglichkeit bedanken. Bitte melden Sie sich weiterhin ungeniert, wenn es irgendwie oder irgendwo hakt. Es gibt Fälle, da hilft es, es ein klein wenig später nochmals zu probieren. Was auch immer eine Möglichkeit ist, ist uns zu schreiben. Es hat sich gezeigt, dass ein Telefongespräch am Freitagvormittag eine gute Lösung ist. Dann ist das neue Sortiment bereits online und wir können zusammen Schritt für Schritt durchgehen. Lassen Sie uns gerne wissen, wie wir Sie unterstützen dürfen.

### Junges Gemüse aus dem Kafirümli

Auch unser Gartenteam ist fleissig, kürzlich haben wir die Kefen ausgesät. Die erste Zeit haben sie zum Keimen im warmen Kafirümli verbracht. In der Zwischenzeit konnten sie bereits ins ungeheizte Gewächshaus zügeln. Wir sind gespannt, wie die Kefen in diesem Jahr gedeihen. Wenn wir Ihnen diese einpacken, wird es bereits Sommer sein ...

**Vorfremde Grüsse und eine Woche mit vielen kleinen,  
ja, vielleicht sogar ganz grossen,  
Glücksmomenten!**

**Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

## Ideen für die Küche – frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Gemüse-Nuggets mit Dip

Für 3 Portionen

#### Zutaten:

600 g Broccoli (auch nach Belieben  
ergänzt um weiteres Lieblingsgemüse)  
Salzwasser, siedend  
2 Eier  
0.75 TL Salz  
200 g Paniermehl

2-3 EL Rapsöl

#### Für die Dips:

100 g Quark  
Petersilie ODER Currypulver und Sesam  
ODER Meerrettich aus dem Glas

#### So zubereitet:

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

Von dem Gemüse die Blätter abschneiden und beiseitestellen.

Das Gemüse in Röschen teilen und den Strunk in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Stücke mit den Blättern im Salzwasser etwa 8 Minuten knapp weichkochen und abtropfen.

Die Eier in einem tiefen Teller verklopfen und salzen.

Das Paniermehl in einen tiefen Teller geben.

Die Röschen, die Blätter und die Scheiben zuerst in Ei, dann im Paniermehl wenden.

Die Panade etwas andrücken und das Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Die Panade mit dem Rapsöl beträufeln.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens etwa 25 Minuten knusprig backen.

Für die Dips: Quark und Lieblingszutaten vermengen, würzen und zum Gemüse servieren.

Wir wünschen en Guete!

#### Info:

Dieses Rezept stammt (in minim angepasster Form) aus dem Kochbuch «Hofsaison – Herbst» von Claudia Schilling (Friedrich Reinhardt Verlag).