

Es ist so weit!

Voller Vorfreude und mit etwas Anspannung sind wir in diese Woche gestartet. Nach einigen Monaten der Vorbereitung haben wir nun «den Schalter umgelegt»: Unsere neue Website ist in Betrieb!

Ein umfangreiches Projekt ...

Man glaubt gar nicht, was es alles braucht, damit so eine Website gut funktioniert, sich nahtlos in die Betriebsabläufe einfügt und obendrein noch attraktiv ist ... attraktiv für Sie! Schliesslich ist es uns ein grosses Anliegen, dass es für Sie möglichst einfach und intuitiv ist, Ihr BioBouquet jede (zweite) Woche ganz nach Ihren Wünschen anzupassen oder zusammenzustellen. Doch nach einigem Effort ist es geschafft: Im Anschluss an eine Zeit des Übergangs haben wir anfangs Woche die alte Website vom Netz genommen. Jetzt läuft alles über die neue Website.

... welches uns zuversichtlich stimmt

Dass wir den «Schalter» zuversichtlich und hoffnungsfroh umgelegt haben, liegt auch an Ihnen: Viele von Ihnen hatten die neue Website im Vorfeld getestet und uns konstruktive Vorschläge sowie viel positives Feedback gesendet. Einmal mehr möchten wir uns herzlich dafür bedanken! Alle, die die neue Website in dieser Woche zum ersten Mal ausprobieren oder sonst Fragen haben, finden noch einige Infos auf dem Beilageblatt, welches in dieser Woche in Ihrer grünen Kiste liegt. Natürlich sind wir auch gerne persönlich für Sie da: Johannes ist täglich (auch am kommenden Wochenende) zu erreichen, sollten Hindernisse auftauchen.

Noch mehr Zeit bis zum Bestellschluss

Im Zuge der Umstellungen haben wir auch den Bestellschluss noch angepasst, um Ihnen noch etwas mehr Flexibilität zu bieten. Neu haben Sie bis am Montagmorgen um 8 Uhr Zeit, Ihre Bestellung anzupassen, wenn Sie am Dienstag oder Mittwoch Ihre Lieferung erhalten. Für Lieferungen am Donnerstag oder Freitag ist der Bestellschluss neu am Mittwochmorgen um 8 Uhr. Das Erinnerungsmail erhalten Sie neu am Dienstagmorgen. Natürlich ist es weiterhin möglich, sich am Sonntag einzuloggen und die Bestellung anzupassen. Schliesslich seien da, so hört man sagen, gewisse Routinen entstanden, mit dem Blick auf die neue Woche und einem feinen Sonntagskaffee ...

Ein weiterer Sommergast: Rondini

Vielleicht hatten Sie sie bereits im E-Shop entdeckt, in dieser Woche sind Sie im Abo-Sortiment: Wir freuen uns über die Rondini aus eigenem Anbau! Bei den Rondini kommen nicht nur feine Rezepte, sondern immer auch das Thema «durchschneiden-schlagen» auf den Tisch. Darum haben wir Ihnen zum Rüsten und Zubereiten der Rondini auf der Rückseite des Wochenblatts ein paar Tipps und Tricks zusammengetragen. Wir wünschen viel Freude beim Kochen und en Guete!

Eine wunderbare Woche (vielleicht mit Sternschnuppen!) wünschen wir Ihnen und senden herzliche Grüsse, Gerhard Bühler und das BioBouquet Team

PS: Sie erreichen uns (und Johannes, bei Technikfragen) wie folgt:
Tel: 062 950 50 60 / Mail: info@biobouquet.ch.

Sommer-Genuss frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rondini

Ein paar Tipps und Tricks für alle,
die zum ersten Mal Rondini in Ihrem BioBouquet finden

Über Rondini:

Rondini sind eine Sorte der Pepo-Kürbisse und somit nahe verwandt mit den Zucchetti. Rondini können je nach Reifegrad noch weich und zart, oder aber schon etwas hart und kräftiger sein. Die zarten Rondini ähneln im Geschmack den Zucchetti, vollreife Rondini hingegen erinnern geschmacklich schon stark an einen Kürbis.

Anders als Zucchetti eignen sich Rondini nicht zum roh essen.

Rondini vorbereiten:

Zu rüsten gibt's bei den Rondini praktisch nichts. Stiel entfernen und die Rondini kurz mit Wasser abspülen genügt. Dann die Rondini auf ein Holzbrett mit einem feuchten Küchentuch legen und mit einem grossen Küchenmesser in der Mitte durchschneiden-schlagen. Die Kerne mit einem Löffel aus beiden Rondinihälften herausschaben. Statt in der Mitte durchtrennen, kann man den Rondini auch nur den «Deckel» abschneiden-schlagen und diesen später auf die gefüllte Kugel setzen.

Rondini zubereiten und servieren:

Sie können Rondini wahlweise in einer Pfanne dämpfen (ca. 10 Minuten in etwas Wasser) oder im Backofen (ca. 20 Minuten bei 200°C in etwas Wasser) zubereiten. Rohe oder vorgegarte Rondini mit Hackfleischsauce, Kräuterquark oder Quark-Eier-Reibkäsemischung füllen und überbacken. Bei vollreifen Rondini ist die Schale nicht zum Verzehr geeignet – das merken Sie sofort, sie ist dann hart und kaum zu geniessen.