

## Viel Freude beim gemeinsamen Flurgang

In den letzten beiden Wochen haben einige von Ihnen die Gelegenheit genutzt und haben sich das BioBouquet einmal aus der Nähe angeschaut. Es hat uns viel Freude bereitet, Sie bei unseren «Tagen der offenen Türe» auf einen kleinen Rundgang mitzunehmen. Und was gibt es beim BioBouquet zu entdecken?

### Wie wird eigentlich gepackt

Beim BioBouquet dreht sich vieles um die grossen, grünen Kisten. Jede Woche finden Sie darin frische Salate, Gemüse und Früchte. Doch wie läuft das Packen eigentlich ab? Gemeinsam haben wir uns im Rüstraum umgeschaut und den Packerinnen einen Blick über die Schultern geworfen. Bei uns packen die Frauen immer grad die ganze Kiste für eine Kundin oder einen Kunden. Damit sie morgens um sieben starten können, haben Lukas und Pschemek bereits eine Stunde zuvor die Gestelle mit Gemüse gefüllt.

### Ab nach draussen

Aber auch im Freiland, unter dem Regendach und im Gewächshaus gab es einiges zu entdecken und viele Fragen zu besprechen. Beim ersten Flurgang haben wir dabei zwar unbedingt den Regenschirm gebraucht – dafür war der Himmel in der zweiten Woche strahlend blau. Auf unserer Website können Sie sich ein Bild von unserer Gruppe machen: Vielleicht geht es hier gerade um Zucchetti-Blüten, Drahtwürmer, Wiesenumbuch oder die Zäune, die es gegen hungrige Rehe und Hasen braucht?

### Merci für Ihren Besuch

Jetzt beim Erzählen zeigt sich: Wir haben keine Chance, von all den Fragen, spannenden Gesprächen und Begegnungen in diesem Wochenblatt zu berichten. Deshalb wird das Eine oder das Andere in einem kommenden Wochenblatt wieder auftauchen. Eine Sache muss aber unbedingt Platz haben: Herzlichen Dank für Ihren Besuch bei uns und Ihr grosses Interesse. Dieses freut uns sehr.

### Wenn Krautstiele besonders gross sind

In diesem Jahr sind die Krautstiele besonders schön und gross gewachsen. Richtig toll sind sie geworden! Bloss passen viele von ihnen schlicht nicht mehr in unsere Kisten. Deshalb haben wir etwas gemacht, was man früher oft gesehen hat: Wir haben die Krautstiele sortiert und von den Grossen die grünen Blätter weggeschnitten. Die Kleinen haben ihre Blätter behalten. In Ihrer Kiste finden Sie nun entweder kleine Krautstiele mit Grün, oder grosse Krautstiele ohne Grün. Wir hoffen, dass Sie dieses feine Gemüse so oder so gerne geniessen und danken Ihnen dafür, dass Sie uns entgegenkommen und unsere Lösung im Umgang mit den langen Krautstielen mittragen.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude an diesen Spätsommer-Tagen. Herzliche Grüsse,**

**für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Tomaten, Patissons, Zucchetti oder Buschbohnen.

Einmal wieder etwas Neues probieren – frisch aus Ihrem BioBouquet:



**Crumble aus Zucchini, Tomaten und Peperoni**  
Für 3-4 Portionen (als Beilage)

**Zutaten:**

2 Zucchini	Salz, Pfeffer
1 Peperoni	20g Mehl
2 Tomaten	20g Paniermehl
1 EL Wasser	10g geriebener Parmesan
frischer Thymian	2 EL Butter

**So zubereitet:**

Die Zucchini, Peperoni und Tomaten waschen, rüsten und in Scheiben bzw. Stückchen schneiden.

Das Gemüse in eine Gratinform geben.

Den Esslöffel Wasser dazugeben und mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen.

Die restlichen Zutaten (Mehl, Paniermehl, Parmesan, Butter) und noch etwas frischen Thymian in einer Schüssel mischen bis die Masse zerbröseln.

Die Masse über dem Gemüse verteilen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten lang backen.

**Tipp: Was ist denn ein «Crumble»?**

Ein Crumble ist ursprünglich ein englisches oder amerikanisches Dessert, bei dem Früchte mit Streuseln überbacken werden. (Probieren Sie auch das unbedingt einmal aus!) Mehr und mehr gibt es auch herzhaftere Crumbles und Gemüse wird unter einer Streuselschicht zum Beispiel aus Parmesan, Rahm oder Mandeln gebacken.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren – falls Sie nicht sowieso längst Crumble-Expertin oder -Experte sind!