

## Schneeflöckchen, Weissröckchen

Was für eine Freude! Vielerorts hat es zum ersten Mal in diesem Winter ein wenig geschneit. Vielleicht haben Sie bereits einen ersten Schneeball gemacht? Inmitten dieser winterlichen Stimmung erreichte uns noch ein «Gruss des Sommers» ...

### Feiner Rosenkohl aus Bleienbach

In dieser Saison hatten Gemüse und Salate kein leichtes Spiel: so viel Regen, so viel Nässe! Während des Sommers hätten unsere Kulturen quasi Gummistiefel gebraucht. Einer der gehörig gelitten hat, war der Rosenkohl. Bei uns hat er es einfach nicht gepackt, die Ernte fiel buchstäblich ins Wasser. Umso grösser war nun die Freude darüber, dass wir Ihnen im Abverkauf im E-Shop doch noch Bio-Rosenkohl anbieten konnten. Dieser stammt von Urs Ledermann und Kathrin Bischofberger aus Bleienbach – und damit ganz aus unserer Nachbarschaft.

### Der E-Shop ist auch ohne Mail geöffnet

Ob es noch einmal Rosenkohl gibt, ist offen. Schauen Sie doch einfach jeweils am Freitag ab Mittag im E-Shop vorbei. Der E-Shop ist immer bis am Montagmorgen um 7 Uhr für Sie geöffnet. Und das Beste: Sie brauchen gar nicht aufs Erinnerungsmail zu warten – mit oder ohne Mail können Sie ab Freitagmittag Ihre Bestellung einsehen, anpassen, ergänzen oder auch ohne Abo nach Herzenslust bestellen. Bei Fragen oder Schwierigkeiten (der «Technik-Teufel», Sie wissen schon) sind wir gerne für Sie da.

### Der Federkohl hat es gepackt

Doch noch einmal zurück zum Kohl – warum gibt es denn Federkohl, wo doch der

Rosenkohl eingegangen ist? Ist der Federkohl anders? Ja, tatsächlich, der Federkohl hat eine viel kürzere Kulturzeit und weiss nichts vom vielen Regen. Wir haben noch im Sommer ein zweites Mal Federkohl gesät (den Rosenkohl muss man im April säen, später langt es ihm nicht mehr) und schlussendlich die doppelte Menge Federkohl wie letztes Jahr gepflanzt. Ernten konnten wir dann etwa so viel wie letztes Jahr. Angesichts der Nässe ist das noch eine gute Bilanz und wir freuen uns, Ihnen Thunstetter Federkohl liefern zu dürfen.

### Unser Dank gilt Ihnen ...

In dieser Woche finden Sie in Ihrer grünen Kiste auch noch eine Tasche. Diese ist als Dankeschön gedacht und soll Sie bei all jenen Einkäufen unterstützen, die Sie nicht nach Hause geliefert bekommen. Wir sind dankbar für Ihre Treue und Unterstützung. Wenn Sie nicht wären, wären wir es auch nicht. Sie ermöglichen es uns, die vielfältigen «Rädchen» beim BioBouquet immer weiterzudrehen und geben uns den Raum, zu gestalten. Merci!

### ... mit oder ohne Tasche

Gerne senden wir noch mit: Wenn Ihr Taschensortiment bereits komplett ist, oder Sie aus anderen Gründen keine Tasche wünschen, legen Sie diese ungeniert in die Kiste zurück. Wir holen die Tasche ab und finden eine andere «Wirkungsstätte» für sie.

**Wir wünschen Ihnen eine Woche voller freudiger «Schneeflöckchen» unterschiedlicher Art!**

**Herzliche Grüsse von  
Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team**

## Eine Rezeptidee frisch aus Ihrem BioBouquet:



### Spaghetti mit Poulet-Kürbis-Sauce

Für 4 Portionen

#### Zutaten:

##### Sauce:

400 g Butternuss, gerüstet, klein gewürfelt  
600 g Pouletgeschnetzeltes (oder eine vegetarische/vegane Alternative)  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz, Pfeffer, Paprika  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Zwiebel, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
1 dl Weisswein oder (Hühner)bouillon  
ca. 2 dl (Hühner)bouillon

1,5 dl Saucenhalbrahm  
2 EL Thymianblättchen

##### Pasta:

400-500 g Spaghetti  
2 EL Thymianblättchen  
etwas Butter  
Pfeffer

##### Garnitur:

Ggf. etwas geriebenen Käse zum Garnieren

#### So zubereitet:

##### Sauce:

Poulet (bzw. Alternative) portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen und herausnehmen.

Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen.

Kürbis mitdämpfen, mit Wein oder/und Bouillon ablöschen, knapp weichkochen.

Rahm und 2 EL Thymian beifügen, sämig einkochen, würzen.

##### Pasta:

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Dann abgiessen, mit Butter, 2 EL Thymianblättchen und Pfeffer mischen.

##### Garnieren und servieren:

Spaghetti in vorgewärmte Schalen geben, Sauce darüber verteilen, garnieren – und je nach Gusto mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

#### Zur «Schale-Frage»:

Mit Schale oder ohne? Lassen Sie über diese Frage doch Ihren Gaumen entscheiden. Der Butternuss-Kürbis kann auch mit Schale gegessen werden, jedoch zerfällt seine Schale nicht so sehr, wie z.B. diejenige des Orangen Knirpses. Vielleicht machen Sie in dieser Woche Ihren persönlichen Test und probieren einmal aus?