

Drei, zwei, eins ...

In dieser Woche mischen sich bei uns Vorfreude und Anspannung. Monatelang haben wir an einem grossen Projekt getüftelt und nun ist es so weit: Unsere neue Webseite und der neue E-Shop gehen live ...

Da keimte etwas in uns ...

Die ganze Geschichte ging bereits im letzten Herbst los: Wäre es nicht gut, über eine neue Webseite resp. einen neuen E-Shop nachzudenken? Welche Anforderungen und möglichen Lösungen gäbe es da? Der bestehende Webauftritt und E-Shop haben lange gute Dienste geleistet, doch natürlich schreiten die technische und technologische Entwicklung rasch voran. Wer hätte sich vorstellen können, was wir heute alles vom Smartphone aus erledigen und bestellen ...

... was nun zur Blüte kommt

Kurzum: Das Neue-Webseite-Projekt war geboren und dieses «Pflänzchen», welches wir mit viel Engagement hegten und pflegten, wuchs und gedieh. Jetzt, in dieser Woche, wird die neue Webseite inklusive dem neuen E-Shop online geschaltet. Das heisst, je nachdem, wann Sie dieses Wochenblatt lesen, ist sie vielleicht bereits online und Sie können sich anschauen und ausprobieren, was Neues entstanden ist.

Wir danken für Ihr Mittragen

Wir sind, das geben wir zu, bereits etwas aufgeregter – und zugleich voller Vorfreude aufs

Neue! Schliesslich ist es uns sehr wichtig, dass Sie sich gut zurechtfinden sowie bequem und einfach bestellen können. Bei aller Sorgfalt und den vielen Tests vorab, wird es dennoch vorkommen, dass etwas vielleicht noch nicht aufs erste Mal einwandfrei funktioniert. Wir bleiben dran – und danken Ihnen für Ihr Mittragen, Ihre Geduld und auch das Teilen unserer Vorfreude! Bitte melden Sie sich ungeniert, wenn Ihnen etwas auffällt oder sich noch ein kleines Hindernis auftut.

Mmmmh, Clementinen!

Jedes Jahr ein Highlight sind die Demeter-Clementinen von Biosybaris! Wir freuen uns riesig, dass die Ernte in Italien nun begonnen hat. Biosybaris ist eine Genossenschaft in Kalabrien, welche es Kleinbäuerinnen und Kleinbauern aus der Region ermöglicht, ihre Demeter- und Bio-Erzeugnisse gemeinsam zu vermarkten und zu verkaufen. Eine sehr unterstützenswerte Sache, finden wir, und erst noch so fein ... nutzen Sie den neuen E-Shop, um sich gleich ein paar Demeter-Clementinen zu bestellen (falls Sie noch keine in Ihrem BioBouquet haben), um sich und Ihre Lieben mit etwas kalabrischer Sonne und Dolce Vita zu verwöhnen.

Eine freudvolle Woche wünschen wir Ihnen und immer wieder kleine Genussmomente!

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Vitaminreiches frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rosenkohl-Grundrezept knackig und grün

Wie kocht man denn den Rosenkohl? Damit er schön knackig-grün bleibt, gibt es einen Trick: Man blanchiert ihn, d. h. er darf nach dem Garen noch kurz ins Eisbad.

Rosenkohl blanchieren:

Den Rosenkohl waschen und rüsten: Die äussersten Blättchen abnehmen und unten am Ansatz übers Kreuz einschneiden.

Dann ca. 10 Minuten in Salzwasser köcheln.

Anschliessend in ein Löffersieb giessen.

Die Röschen dann ca. 30 Sek. in Eiswasser abschrecken. So wird der Garprozess gestoppt und der Rosenkohl bleibt schön grün.

Jetzt können die Röschen weiterverarbeitet werden.



Rosenkohl aus dem Ofen Für 3-4 Portionen

Zutaten:

400 g Rosenkohl, blanchiert, halbiert
1 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
¼ TL Salz

Dip:

100 g Crème fraîche
2 EL Mayonnaise
½ Apfel, fein gerieben
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

So zubereitet:

Den blanchierten Rosenkohl (s. o.) mit dem Zucker, Zitronensaft und Salz mischen und alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Dann ca. 20 Min. im auf 220° Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Dip mischen und abschmecken.

En Guete!