

Wenn Sie auf rundum heimischen Genuss setzen

Immer wieder erreichen uns Anfragen, ob es denn möglich wäre, nur Schweizer Gemüse und Salate im BioBouquet zu haben. Wir schätzen Ihre Haltung und sagen: Ja, gerne, denn genau dafür gibt's das Regio-BioBouquet ...

Das Regio-BioBouquet ist swiss made

Einige von Ihnen haben ihr Abo bereits umgestellt, andere könnten noch vielleicht interessiert sein: Egal ob klein, mittel oder gross – beim Regio-BioBouquet stammen immer alle Salate und das Gemüse aus Schweizer Anbau. Dieses Angebot haben wir extra für all jene gestaltet, die besonderen Wert auf heimische Erzeugnisse legen und sich nicht Woche für Woche ein eigenes, heimisches Sortiment im E-Shop zusammenstellen möchten. Der E-Shop steht Ihnen aber natürlich wie gewohnt offen.

Nach Herzenslust anpassen im E-Shop

Beim Regio-BioBouquet können zwar keine fixen Ausschlüsse gemacht werden, aber Sie haben alle Freiheiten, Ihre Bestellung individuell anzupassen. Wenn also jetzt ein Broccoli gut in den Menüplan passen würde, oder es Ihnen nach einer Peperoni «gluschtet», können Sie uns das mit ein paar Klicks online angeben. **Der E-Shop ist für alle Kundinnen und Kunden jeweils von Freitagmittag bis neu Montagmorgen um 7 Uhr geöffnet.** Sie erreichen ihn über den Button oben rechts auf unserer Website und können sich mit Ihrer PLZ und Ihrer Kundennummer einloggen (sofern nicht geändert).

Ja, das ist etwas für mich!

Wäre das Regio-BioBouquet auch etwas für Sie? Rufen Sie uns einfach an (062 958 50 60), oder machen Sie uns ein Mail (info@biobouquet.ch). Dann stellen wir Ihr Abo gleich auf Regio um.

NEU: Auch für kleinere Haushalte passend

Sauerkraut, Randensalat und gekochtes Rotkraut sind tolle Möglichkeiten, wenn es vitaminreich, lecker *und* schnell und einfach sein soll. Neu kommen sie alle drei im 250g-Beutel. Denn die kleineren Portionen passen besser zu kleineren Haushalten. Wenn die Runde grösser ist, kann man natürlich gleich zwei oder mehrere Beutel bestellen.

Der erste Nüssler aus eigenem Anbau

Jedes Jahr ist es wieder ein besonderer Moment, wenn der erste Nüssler soweit ist. Der kleine Grüne ist eine «pflanzengewordene Geduldsübung». Das Setzen und Ernten braucht Fingerspitzengefühl und ist mit Hektik und grossen Maschinen nicht zu machen. Zum Glück haben wir erfahrene Profis im Beet – und der Genuss steht natürlich den Geduldigen *und* den eher Ungeduldigen offen: Freuen Sie sich auf den feinen Thunstetter Herbstsalat!

**Wir danken für Ihre Nachrichten, Fragen und Anregungen, die uns immer wieder erreichen.
Eine schöne Woche und herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das ganze BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Fenchel und Kürbis.

Frisches aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Suppe

Für 4 Portionen

Zutaten:

400 g Rüebli

1 mehligkochende Kartoffel

1 Zwiebel

1 EL Butter

8 dl Bouillon

0,5 dl Rahm

Salz

Pfeffer

1 TL Zucker

½ Bund Schnittlauch

½ Bund glattblättrige Petersilie

So zubereitet:

Die Rüebli und die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben bzw. in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und hacken.

Rüebli-, Kartoffel- und Zwiebelstückchen in Butter ca. 5 Minuten dünsten.

Dann mit Bouillon ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Den Rahm dazugeben, das Gemüse pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vor dem Servieren den Schnittlauch fein schneiden, die Petersilie hacken und beides auf die angerichtete Suppe streuen. En Guete!

Eine Idee zum Fenchel:

Essen Sie gerne Flammkuchen? Mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speckwürfeli? Dann lassen Sie doch einmal die Zwiebeln weg und nehmen Sie stattdessen Fenchel. Eine feine Alternative, die für Abwechslung sorgt, finden wir. Sie auch? Wir wünschen viel Freude beim Experimentieren!