

Hingehen, wo das Gemüse herkommt

Wer packt das Gemüse in meine Kiste? Was wächst gerade im Gewächshaus? Wie sieht es überhaupt aus beim BioBouquet? Für Gwundrige öffnen wir im August gerne unsere Türen und beantworten Fragen von Klein und Gross. Wir freuen uns auf Sie!

Für einmal in die andere Richtung

Jede Woche packen wir Ihnen Ihre Bestellung in Ihre Kiste und bringen sie zu Ihnen nach Hause. Jetzt möchten wir Sie einladen, einmal den umgekehrten Weg zu machen und zu uns auf den Hof zu kommen.

Reservieren Sie sich Ihren Termin ...

Gleich nach den Betriebsferien können Sie «live» über unsere Schultern schauen. Kommen Sie doch vorbei, wenn Sie Zeit und Lust haben. Zwei Termine stehen Ihnen dafür zur Auswahl:

Am 8. und 15. August:

9.30 Uhr: Kaffee und Gipfeli

10-11.00 Uhr: Rundgang

Damit wir planen können, freuen wir uns über Ihre Anmeldung bis am Sonntag, 6. August. Senden Sie uns einfach ein Mail an info@biobouquet.ch oder rufen Sie uns an: 062 958 50 60 – und wir reservieren Ihnen gerne Ihren Platz.

... und machen Sie sich vor Ort ein Bild

Anfangs August ist ein guter Zeitpunkt für einen Besuch, weil wir dann die grösste «Belegung» auf dem Acker haben. So haben Sie die Chance, viel zu sehen. Ob Sie an

etwas Spezielles denken müssen? Nein, kleiden Sie sich einfach ganz normal und dem Wetter entsprechend. Wir sind gespannt auf die Fragen, die Sie im Gepäck haben.

Die kleinen Fensterli im Rucola ...

In dieser Woche finden Sie feinen Rucola in Ihrem BioBouquet. Es ist gut möglich, dass Ihnen gleich beim Auspacken etwas auffällt: Die schlanken Blätter haben kleine Löchli. Was ist denn hier passiert? Der Erdfloh war am Werk und hat schon einmal «vorgekostet». Daher kommt der sogenannte «Fensterfrass».

... sind völlig unbedenklich

Wenn Sie sich jetzt aber grad anfangen zu kratzen, dann ist es nicht der Erdfloh. Denn er ist eigentlich ein Käfer und gumpft bloss wie ein Floh. So oder so hätte er auf der Haut keinerlei Überlebenschance und wir haben die Tierli beim Vorwaschen bereits abgespült. Auch die Löchli sind absolut unbedenklich für den Menschen.

Geniessen statt kompostieren

Abgesehen von den Fensterli hat der Rucola eine gute Qualität. Deshalb haben wir uns nach einigem Abwägen entschieden, Ihnen den Rucola trotz der Löchli einzupacken. Lassen Sie sich den kräftigen Salat schmecken!

Viel Gutes und Schönes für die kommenden Tage. Herzlich,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Fenchel.

Italienischer Genuss aus Ihrem BioBouquet:



Minestrone Für 2 Portionen

Zutaten:

800 g Gemüse (z.B. Blumenkohl,
Karotten, Brokkoli, Zucchini, Lauch,
Sellerie)

200 g gekochte weiße Bohnen
(oder weiße Bohnen aus der Dose)

1.2 l Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer

2 TL Olivenöl zum Beträufeln

Petersilie, fein gehackt als Garnitur

So zubereitet:

Das Gemüse waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Gemüse, weiße Bohnen, Gemüsebrühe und Lorbeerblatt aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Lorbeerblatt entfernen.

Minestrone mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe anrichten: Mit Olivenöl beträufeln und die Petersilie darüber streuen.

Tipp:

Sie können die Minestrone auch noch mit Kartoffeln und/oder Teigwaren anreichern.
Oder Sie servieren sie mit einem frischen Baguette. En Guete!