

Liebe Möglichmacherinnen

Auch in diesem Jahr ist wieder ein wunderschönes Bild entstanden: Auf dem Fenstersims in unserem Kafirümlí stehen so viele Kärtchen, Selbstgebackenes, Gebasteltes und Süßes. Jedes Einzelne erfüllt uns mit tiefer Dankbarkeit ...

Ein grosses Merci an Sie ...

Den ganzen Advent hindurch haben uns liebe Grüsse, Dankeschöns und gute Wünsche von Ihnen erreicht. Dafür möchten wir heute von ganzem Herzen Danke sagen. Ihre Wertschätzung und Ihre Treue berühren uns sehr und sie bestärken uns in dem, was wir tun. Doch, auch wenn es gerade jetzt besonders funkelt auf unserem Fenstersims, unser Dank gilt nicht nur für die Weihnachtszeit: Merci auch für alle Ihre Nachrichten, Anfragen und Rückmeldungen während dem Jahr – und jedes «stille», stetige Mittragen des BioBouquets.

... als Möglichermacherinnen und -macher

Mit Ihrem Ja zum BioBouquet ermöglichen Sie es uns, unserer Leidenschaft nachzugehen. Vor allem aber ermöglichen Sie die biodynamische und biologische Landwirtschaft. Nicht nur hier bei uns auf dem Betrieb, sondern auch bei den Partnerbetrieben, welche mit ihrem Einsatz und ihrer Ernte auch ein fester Teil Ihres BioBouquets sind. Gemeinsam füllen wir Ihre grünen Kisten – und freuen uns darauf, Sie auch im neuen Jahr beliefern und begeistern zu dürfen. Wie das Gartenjahr 2026 wohl wird?

Grüsse des Sommers auf den Tellern

Bei aller Erfahrung, vorher weiss man das nie. Doch bevor es draussen wieder so richtig losgeht, dürfen wir noch Grüsse vom «alten» Jahr geniessen. Rüebli, Pfälzer, Pastinaken und vieles mehr: Alles, was wir jetzt essen, steckt voller Sommersonne und erzählt, wie das Gartenjahr 2025 war. Das gilt auch für die ungewaschenen Demeter-Kartoffeln im praktischen 3-Kilo-Sack, welche Lukas Koloska beisteuert. Bereits sein Vater belieferete uns.

Der Lauch steckt voller Lebensenergie

Auch Simon Schenk führt einen unserer bereits-die-zweite-Generation-Partnerbetriebe. Gerade gibt es von ihm den Demeter-Lauch. Wenn der Lauch bei Ihnen ankommt, ist er ziemlich kurz geschnitten (kistenkonform sozusagen). Doch er steckt voller Lebenskraft. Wenn man ihn ein bisschen lagert (gerne kühl und im Plastiksack verschlossen), wächst er Rohr für Rohr etwas hinaus. Ein bisschen wie früher die Autoantennen sieht das aus. Die enorme Kraft, welche im Lauch steckt, wird dort sichtbar. Fürs neue Jahr wünschen wir Ihnen ...

... immer wieder eine frische Portion Power, Neugier und Genuss – bei dem, was Ihren Alltag füllt, und natürlich auf den Tellern!

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team



Pastinaken-Frites
Für 4 Portionen

Einfach die Pastinaken (ca. 5 Stück) schälen, in Stängeli schneiden und in einer Schüssel mit wenig Olivenöl, (Kräuter)Salz und Pfeffer mischen.

Dann auf ein Blech mit Backpapier geben und im Ofen bei 180-200° Grad für 15-30 Minuten gar und knusprig backen.

Für einen **selbstgemachten Kräuter-Dip** folgende Zutaten vermengen und würzen:

80 g Doppelrahmfrischkäse	¼ TL Salz
100 g Magerquark	1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
1 Zitrone, abgeriebene Schale und	
½ EL Saft	



Hörnli-Lauch-Pfanne
Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g grobe Hörnli	½ TL Salz
600 g Lauch, halbiert, in feinen Streifen	wenig Pfeffer
250 g Frischkäse mit Kräutern	

So zubereitet:

Teigwaren kochen:

Die Hörnli im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen.

Den Lauch ca. 2 Min. vor Kochende mitkochen.

3 dl Kochflüssigkeit beiseitestellen.

Die Teigwaren mit dem Lauch abtropfen.

Sauce:

Das Kochwasser mit dem Frischkäse aufkochen.

Die Hörnli und den Lauch wieder beigeben.

Heiss werden lassen, würzen und servieren.

Wir wünschen en Guete!