

## Ein vielstimmiges Summen und Brummen

Oh, was ist denn das? Ein Bienenschwarm in der Hecke? Nein, kein Schwarm, der ausgezogen ist, aber eine schöne Überraschung verbunden mit einem tiefen Gefühl der Dankbarkeit. Neulich, an einem frühlingshaften Samstagmorgen ...

### Ein ruhiger Moment ...

Pflanzen, jäten, ernten, packen, organisieren und telefonieren: Beim BioBouquet ist meist einiges los. Und doch gibt es sie, diese kleinen, ruhigen Momente, in denen man das Auge schweifen lassen und die Ohren spitzen kann. An einem der letzten Samstage erlebten wir einen solchen Augenblick: Auf dem Weg hinunter ins Land, um die Kulturen dort in Augenschein zu nehmen. Und plötzlich war da auf der Höhe der Hecke und dem Berg-Ahorn ein intensives Summen und Brummen!

### ... welcher vom Summen erfüllt wird ...

Ist da ein Bienenschwarm unterwegs? Nein, doch kein Schwarm, welcher auf der Suche nach einem neuen Zuhause ist, sondern einfach viele Bienen, die sich an unserem blühenden Berg-Ahorn gütlich taten. Eine wunderbare Überraschung! Den Berg-Ahorn hatten wir vor vielen Jahren gepflanzt, wie einige andere Bäume auf unserem Land auch. Entgegen der Meinung grosser Konzerne, welche gerade die «Gunst der Stunde» nutzen und ihr Geschäft mit Saatgut und Co auf ihre ganz eigene Weise in Position bringen, ist die Vielfalt für uns kein «Accessoire», das man ablegen kann wie ein modisches Sommerhütchen. Sondern die Grundlage dafür, dass wir und unsere Welt auch in Zukunft über genügend Ressourcen verfügen werden. Darum pflegen wir Vielfalt bewusst, umfassend und auf vielfältige Weise.

### ... und ein grosser Dank an Sie

Ja, so verknüpfen sich spontane, schöne «Samstags-Momente» mit dem aktuellen Weltgeschehen. Was in jedem Fall ist, ist ein tiefes Gefühl der Dankbarkeit. Dank Ihnen – weil Sie sich für unsere Produkte entscheiden – können wir zum Beispiel auch immer wieder Bäume pflanzen, Bienen und viele weitere Kleintiere und Kleinstlebewesen beheimaten und unserer einmaligen Grundlage Rechnung und Sorge tragen. Dafür danken wir Ihnen.

### Der richtige Stellplatz ...

Sorgfalt und Schutz sind nicht nur im Grossen, sondern auch gerade im Kleinen und Alltäglichen wichtig. Das gilt ebenfalls für Ihre grüne Kiste mit Ihrer knackig-frischen Lieferung. Bitte melden Sie es uns sofort (nicht warten und ärgern), wenn Sie Ihre gefüllte Kiste nicht dort vorfinden, wo Sie diese gerne vorfinden möchten. Es sind immer mehrere Fahrer im Einsatz und vielleicht lernt gerade einer eine neue Tour. Ihr Feedback lassen wir gerne direkt einfließen.

### ... und die Styroporbox

Jetzt wo der Sommer in der Tür steht, rufen wir gerne die Styroporbox in Erinnerung. Für CHF 10.- können Sie diese bei uns erwerben. Die Styroporbox schützt Ihre Lieferung vor Wärme (und auch Kälte) bis Sie nach Hause kommen. Sie finden die praktische Styroporbox im E-Shop unter «Spezialartikel».

**Viel Freudvolles und Erfüllendes in Ihrer Woche wünschen wir und senden herzliche Grüsse,  
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

## Eine Rezeptidee aus Ihrem BioBouquet:



### Broccoli-Quiche mit Lachs Für 4 Portionen

#### Zutaten:

##### Belag:

350 g Broccoli, in Röschen  
250 g Bio-Lachsfilets ohne Haut, in ca. 1  
cm breiten Streifen

##### Boden:

1 rund ausgewallter Kuchenteig  
50 g geriebener Sbrinz

##### Guss:

2 Eier, verklopft  
1 dl Weisswein  
2 dl Vollrahm  
wenig Muskat  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
2 EL Dill, fein geschnitten  
30 g geriebener Sbrinz

#### So zubereitet:

Den Teig mitsamt dem Backpapier in ein Wähenblech (ca. 28 cm ø) legen, dicht einstechen, den Sbrinz auf dem Teig verteilen.

Den Broccoli in Salzwasser ca. 3 Min. kochen, abtropfen, kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocknen.

Den Broccoli und den Lachs auf dem Teigboden verteilen.

Eier mit Wein und Rahm verrühren, würzen, Dill darunterrühren.

Diesen Guss über den Belag giessen und Reibkäse darüberstreuen.

Dann ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen.

Die Quiche lauwarm servieren.