



Mutig und voller Zuversicht

Während die einen pflanzen, jäten, wässern und ernten, «gärtnern» andere bei uns im Team am PC. Richtig, nicht nur die Felder und Gewächshäuser, sondern auch das Büro gehört fest zum BioBouquet dazu. Inklusive unserer Website ...

Wie Website und Frisur zusammenhängen

Machen wir es kurz: Unsere bestehende Website, auf welche wir im vergangenen Jahr umgestiegen sind, hat uns wohl nicht nur *ein* graues Jahr beschert (vom Haare raufen ganz zu schweigen). Unser Büroteam war tapfer – unser ganzes Betriebssystem ist mit der Website verknüpft – und auch Sie haben einen grossen Effort geleistet, um den neuen E-Shop zu erkunden und passende Wege zu gehen. Doch Neukundinnen und Neukunden konnten wir nicht überzeugen und schliesslich wurde klar, dass wir über die Bücher müssen.

Noch einmal ein Neuanfang

Ende Februar ist unser Sohn Johannes eingestiegen. Er hat übernommen und zunächst versucht, einen guten Weg mit der bestehenden Website zu finden. Doch dieses Unterfangen blieb erfolglos. Darum fiel der Entscheid: Wir fangen nochmals an und bauen inspiriert von einem Betrieb in Deutschland und basierend auf unseren Erfahrungen eine eigene Website. Johannes hat die Leitung des Projekts sowie das Design übernommen. Das Ziel war klar: eine verständliche, einfach bedienbare Website (natürlich inklusive E-Shop), die Sie überzeugt und gleichzeitig auch attraktiv für neue Kundinnen und Kunden ist.

Auf Ihre Rückmeldungen freuen wir uns

In den letzten Monaten ging es gut voran und unser Team hat bereits getestet. Jetzt sind wir so weit, dass auch Sie testen können – und wir freuen uns riesig über Ihre Rückmeldungen! Sie können sich mit Ihrem gewohnten Benutzernamen/Passwort einloggen und alles ausprobieren: neu.biobouquet.ch. Bitte beachten Sie beim Testen, dass die neue Seite bereits «scharf» ist. Ihre Bestellungen sind darum keine «Trockenübungen», sondern gehen direkt zu uns.

Unser Dank gilt Ihnen

Wie geht es weiter? Für die nächsten drei Bestellungen können Sie wählen, ob Sie die bestehende oder die neue Website nutzen möchten. Die beiden Websites laufen parallel. Es ist auch möglich, zwischen den beiden Websites zu wechseln, oder unter der Woche einfach mal auf der neuen Website vorbeischauen. Am 12. August schalten wir dann definitiv auf die neue Website um. Bereits jetzt möchten wir uns **sehr herzlich bei Ihnen bedanken**: Danke, dass Sie drangeblieben sind, danke, dass Sie sich erneut einlassen und diesen Weg mitgehen. Wir schätzen es sehr, Sie zu unserem Kundenkreis zählen und Sie beliefern zu dürfen.

Viel Freude mit Ihrem frischen Gemüse und allem, was Sie aus Ihrer grünen Kiste auspacken, wünschen wir Ihnen. Auf eine genussreiche Sommerwoche!

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team

Einfach fein – direkt aus Ihrem BioBouquet:



Gebackener Feta mit Fenchel

Für 2 Portionen

Zutaten:

½ Fenchel
6 schwarze Oliven
200 g Feta

2 Zweige Rosmarin
Olivenöl
Pfeffer

So zubereitet:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Den Fenchel rüsten und in feine Streifen schneiden.
Die Oliven in feine Scheiben schneiden.
Den Feta der halbieren, so dass zwei gleichgrosse (flache) Blöcke entstehen.
Den Feta jeweils auf ein grosses Stück Alufolie legen.
Mit Oliven und Fenchel bestreuen.
Mit Pfeffer würzen und mit Olivenöl besprenkeln.
Jeweils einen Zweig Rosmarin auf den Fenchel legen.
Die Alufolie hochklappen und ein geschlossenes Päckli machen.
Ca. 20-25 Minuten im Backofen backen.

Tipp:

Ein Stück Pitabrot passt bestens zu diesem unkomplizierten Backofengericht. Und: Wer Lust hat, kann auch die Oliven weglassen und stattdessen etwas Honig (oder auch Sesam) ergänzen.

Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren – en Guete!