

Stille Nacht, heilige Nacht ...

Haben Sie eigentlich ein Lieblingsweihnachtslied? Weihnachten ist ja oft mit Musik verbunden – und natürlich mit feinem Essen. Pünktlich zu den Weihnachtstagen bringen wir Ihnen eine Lieferung knackige Frische. Damit verbunden hätten wir auch noch eine Bitte oder kleinen Hinweis ...

Mmmh, das schmeck ja fein

Es könnte ja sein, dass Sie an den Festtagen ein feines Mahl für Ihre Lieben zaubern – und dabei auch Gemüse aus Ihrem BioBouquet verwenden. Und wenn Sie dann so am Tisch sitzen ... vielleicht taucht die Frage auf, wo das feine Gemüse herkommt. Wir würden uns freuen, wenn Sie dann vom BioBouquet erzählen. Falls dafür ein paar Informationen praktisch wären, haben wir Ihnen in dieser Woche drei Flyer in Ihre Kiste gepackt.

Im Auto ist noch Platz

Es freut uns, wenn Sie die Flyer weitergeben, vielleicht ja auch in der Nachbarschaft. Im Moment hätten unsere Fahrer auf ihren Touren noch für ein paar weitere Kisten Platz und wir hätten Kapazitäten für weitere Kundinnen und Kunden. Neue Abonnentinnen und Abonnenten könnten wir direkt beliefern. Wir danken Ihnen herzlich fürs Weitersagen – und natürlich dafür, dass Sie mit uns durchs Jahr gehen. Ihre Treue bedeutet uns viel. Jetzt vor Weihnachten gibt es noch zwei geschmackliche Highlights.

Winterfreuden: Dörrbohnen und Sauerkraut

Roman Staubli aus Muri hat sie für uns angebaut, sein Berufskollege hat das Ernten und Dörren übernommen: Es gibt wieder feine Dörrbohnen, sie gehören fest zur BioBouquet-Weihnachtszeit dazu. Ausserdem gibt es kräftiges Sauerkraut, welches ebenfalls ein Winterklassiker ist. Wer Lust hat, könnte damit zum Beispiel auch einen Flammkuchen belegen. Weitere Rezeptideen finden sich wie immer auf der Rückseite. Wir wünschen e Guetel!

Vorfreude aufs neue Jahr mit Ihnen

Dieses BioBouquet ist das «Schlussbouquet» fürs 2023. Mit den Weihnachtstagen und dem Jahreswechsel steht auch unsere 14-tägige Betriebspause vor der Türe. Dankbar schauen wir aufs vergangene Jahr und seine vielfältige Ernte zurück. Der Blick nach vorne wird von einem Lächeln begleitet: Wir freuen uns aufs neue Jahr mit Ihnen und darauf, bald die ersten «2024er-Kisten» für Sie zu packen. Jetzt wünschen wir Ihnen ...

... **genussreiche und herzensfrohe Festtage sowie einen guten Start ins neue Jahr!**

Herzliche Grüsse von Ihrem BioBouquet-Team:

Markus Baumgartner, Corinne Borner, Ulrich Braun, Sämi Diener, Franz Dolderer, Lorella Fontanesi, Monika Fuss, Theres Gränicher, Beatrice Hauert-Hofer, Agnes Krebs, Andy Kunz, Romy Lieberherr-Lüthi, Mevlude Llaloshi, Hyra Llaloshi, Ramona Mattheus, Lara Müller, Jürg Niklaus, Ruth Nyffeler, Christian Rentsch, Claudia Richard-Beeler, Nicole Rindlisbacher, Corinne Roth, Sepp Rothenbühler, Nadja Steffen, Sabrina Schaller, Maira Trachsel, Stephan Urben, Peter Widmer, Rita Wirz, Werner Zürcher und Gerhard Bühler.

Dörrbohnen und Sauerkraut – unser «Weihnachtsduett»:



Dörrbohnen mit oder ohne Speck

Für 2 Portionen

Zutaten:

60 g Dörrbohnen, eingeweicht	½ EL Bohnenkraut, getrocknet
10 g Butter	Salz
½ Zwiebel, gehackt	nach Belieben: 100 g Kochspeck

So zubereitet:

Die Dörrbohnen **über Nacht in kaltem Wasser einweichen**, dann abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, hacken und in Butter andünsten. Nach Belieben Kochspeck in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.

Bohnenkraut kurz mitdünsten, die eingeweichten Bohnen beifügen und mit etwas Wasser ablöschen. Mit Salz würzen.

Die Bohnen 40-50 Minuten leicht kochen lassen und ab und zu etwas Wasser nachgiessen. Die Bohnen sollten immer in etwas Flüssigkeit kochen, aber nie darin schwimmen.



Ein Tipp von Schöni: Sauerkraut-Spätzli-Pfanne

Für 2 Personen

Zutaten:

250 g Sauerkraut	250 g Spätzli
100 g Käse nach Wahl	150 ml Rahm
1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
Nach Belieben: 100 g Schinkenwürfel	Salz, Pfeffer

So zubereitet:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Käse grob reiben.

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Schinkenwürfel und die Zwiebeln in wenig Öl anbraten.

Die Spätzli begeben und fünf Minuten lang mitbraten.

Das Sauerkraut dazugeben und gut mischen.

Den Rahm und die Hälfte des Käses dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn der Käse geschmolzen ist, in eine ofenfeste Form geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Bei 200 Grad im Ofen gratinieren.