

Von Sorgfalt in unruhigen Zeiten

Säen und pflanzen, hegen und pflegen, gut beobachten und immer wieder prüfen ... Bis Gemüse und Salate den Weg in die grünen Kisten finden, sind einige Arbeitsschritte nötig. Vor allem aber braucht es auch einen gut gepflegten Boden sowie Zeit und Umsicht. Das gilt auch noch dann, wenn längst geerntet ist ...

Besammlungspunkt: Rüstraum

Es sind jeweils die frühen Morgenstunden, in denen aus viel knackig-frischem Gemüse, Salaten, Früchten, Eiern ... Ihr persönliches BioBouquet entsteht. Die Packerinnen sind jetzt an der Arbeit: Die Frauen befüllen Kiste für Kiste und stellen Ihre Wunsch-Lieferung für Sie zusammen. Dann geht es auch schon weiter: Das Fahrerteam steht bereit.

Mit Köpfchen und starken Armen

Alle Kisten werden jetzt nach Touren sortiert auf die Lieferwagen verteilt. Da steckt viel Erfahrung drin – Wie geht das am besten? Wie sichern wir die wertvolle Fracht? – und auch Muskelkraft ist gefragt. Im Moment sind das Beladen und das Liefern zu einer echten Knacknuss geworden: In der letzten Woche wurde von der gleichen Anzahl Haushalte rund ein Drittel mehr Inhalt als in der Vorwoche bestellt. Da braucht es mehr Kisten ...

Unsere Bitte an Sie

... und mehr Kisten brauchen mehr Platz. Darum haben wir eine Bitte an Sie:

1. **Wenn Sie bereits lange dabei sind** (d.h. bis Ende Februar bereits Kunde/Kundin

waren): Bitte bestellen Sie mengenmässig einfach, was Sie bis anhin bestellt haben. Das ist gut möglich und einkalkuliert.

2. **Wenn wir Sie im März als neue Kundin oder neuen Kunden begrüßen durften:** Bitte bestellen Sie jeweils so, dass es in etwa eine Kiste wird. Diese liefern wir sehr gerne wöchentlich oder 14-täglich zu Ihnen nach Hause.

Im Sinne der Sorgfalt und Nachhaltigkeit

Jetzt fragen Sie sich vielleicht, was der Hintergrund ist und warum Sie bspw. nicht noch für die Nachbarin, die Familie oder Freunde mitbestellen sollten. Wenn man so will, ist das ähnlich wie mit den Pflanzen: Auch unserem Betrieb und allen voran unseren Mitarbeitenden wollen wir sorgsam schauen. Im Moment haben sowohl die Rückenmuskulatur als auch die Lieferwägen ihre Kapazitätsgrenze erreicht. Es passt buchstäblich keine zusätzliche Kiste mehr auf die Schultern und in den Fussraum. Gleichzeitig möchten wir Ihnen Ihr knackig-frisches BioBouquet gewohnt zuverlässig und in vielerlei Hinsicht nachhaltig zu Ihnen nach Hause liefern.

**Danke, dass Sie BioBouquet Kundinnen und Kunden sind. Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und Ihr BioBouquet-Team**

Wohlig-wärmende Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Suppe Für 2 Personen

Zutaten:

300 g Rüebli (ca. 2-3 Stk.)

3 Bundzwiebeln (weisser Teil) oder
ca. ¼ Zwiebel

4-4,5 dl Bouillon

2-3 EL Rahm

Butter zum Dämpfen

Salz, Pfeffer

Als Garnitur: Bundzwiebeln (grüner
Teil, schräg in Ringe geschnitten)
oder Schnittlauch

So zubereitet:

Die Rüebli rüsten und in kleine Stücke schneiden.

Das Weisse der Bundzwiebeln oder die Zwiebel rüsten und in kleine Ringe/Stücke schneiden.

Die Rüebli und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer in der Butter andämpfen.

Dann mit Bouillon ablöschen und bei kleiner Hitze 15-20 Minuten weich kochen.
Anschliessend pürieren und mit dem Rahm verfeinern.

Die Suppe in Tassen oder Tellern anrichten und mit dem Bundzwiebelgrün oder Schnittlauch garnieren. En Guete!

Tipp:

Die Suppe lässt sich wunderbar in grösseren Mengen kochen und dann portionsweise auftauen und geniessen: Ein gutes «Back-up» für einen Tag, an dem weniger Zeit zum Kochen ist – und dabei rundum lecker!