

Die Qualität wieder und wieder ganz genau im Blick

Für uns ist es eine grosse Freude, so ein richtig schönes Produkt in den Händen zu halten und zum Beispiel zu denken: «Wow, was für ein anmächeliger, knackig-frischer Salat!». Es freut uns sehr, dass Sie unsere Leidenschaft für feine Bio-/Demeter-Produkte teilen und tragen. Denn diese sind ein «Gemeinschaftswerk» ...

Eine Kette, die bis zu Ihnen führt

Anfangen müsste man wohl mit den Böden, die für die Landwirtschaft eine solch zentrale Rolle spielen. Aber wir «gumpen» hier gleich ein wenig weiter und fokussieren den Menschen: Ganz gleich, ob es beispielsweise um den Rosenkohl und den Asia-Salat geht, welche hier bei uns in Thunstetten gepflanzt, gepflegt und geerntet werden –, oder um eine Mango, die in Peru gedeiht: Immer sind es Menschen, welche sich um die Kulturen kümmern und unzählige Entscheide fällen: Gross genug, reif, nicht reif, formschön, zu schwer ... unglaublich, was ein Gemüse oder eine Frucht alles sein kann, oder nicht.

Weil es keine Schrauben sind

Auch den Packerinnen und Packern hier bei uns auf dem Betrieb geht es später ähnlich. Sie prüfen nochmals und packen ein, was sie – kurz gesagt – für gut befinden. Das ist manchmal gar nicht so einfach, denn ... sagen wir es so: Schrauben haben, einmal korrekt hergestellt, auch in zehn Jahren noch die richtige Form und Qualität. Doch bei einem Salat können das Klima und ein paar Stunden Zeit einiges bewirken. Wir haben es mit «Lebigem» zu tun und das heisst auch, dass

der Faktor Zeit bzw. das Timing in Sachen Qualität sehr entscheidend sind.

Dankbar für Ihre Rückmeldungen

Aus diesen Gründen sind wir froh über Ihre Rückmeldungen: Immer mal wieder gehen Mails oder Anrufe ein, wenn die Qualität eines Gemüses, eines Salates oder einer Frucht nicht erfüllt ist. Das ist wichtig, denn es löst bei uns etwas aus: Wie die Detektive gehen wir der Frage nach, was im konkreten Fall passiert ist und schauen genau dort noch einmal ganz genau hin. Darum bitten wir Sie, es uns ungeniert und am besten gleich nach dem Auspacken zu melden, wenn ein Produkt nicht in der gewünschten Qualität bei Ihnen ankommt. Wir vergüten Ihnen den Ausfall.

Ab Freitagmittag hat der E-Shop geöffnet

Zum BioBouquet gehört es, dass man die eigene Bestellung jede Woche nach Herzenslust anpassen kann. Es ist nicht notwendig, dafür aufs Erinnerungsmail zu warten: Jeweils am Freitagmittag öffnet der E-Shop und Sie können Ihre Bestellung bis am Montagmorgen um 7 Uhr einsehen und nach Belieben anpassen. Gerne sind wir da, wenn Sie Fragen dazu haben.

Wir wünschen Ihnen eine freudvolle Woche und viele kleine und grosse Genussmomente!

Herzliche Grüsse

von Gerhard Bühler und dem BioBouquet-Team

Login für den E-Shop:

E-Mail-Adresse (Benutzername) / PLZ (Passwort; nach der ersten Nutzung bitte ändern)

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Krautstiel und Cocobohnen.

Frische Küche aus Ihrem BioBouquet:



Gurken-Salat Für 4 Portionen

Zutaten:

1 Gurke, halbiert, evtl. entkernt, in
Scheiben
2 EL Apfelessig
3 EL Rapsöl

150 g griechischer Joghurt nature
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

So zubereitet:

Die Gurke halbieren, je nach Wunsch entkernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Essig und Öl verrühren, den Joghurt dazugeben und dann würzen.

Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und fein hacken.

Gurke und Schnittlauch zur Salatsauce geben – und geniessen! Zum Beispiel mit frischem Brot und/oder Grilliertem.



Zucchetti-Dip Für 4 Portionen

Zutaten:

250 g Zucchetti
3 EL Zitronensaft
5 EL Tahin (Sesampaste)

3 Knoblauchzehen
5 EL Öl
Salz

So zubereitet:

Zucchetti gut waschen und in Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen.

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

Zu knusprigem Brot oder Gemüsesticks wie Rüebl, Peperoni oder (Knollen-)Sellerie servieren und geniessen.