

... mit etwas Anke und einem feinen Stück Käse

Aussen knusprig, innen luftig, leicht und locker – und im Ganzen einfach frisch!
Gehören Sie auch zu den Liebhaberinnen und Liebhabern von richtig feinem Brot?
Wenn ja, dann haben wir heute gute Neuigkeiten für Sie ...

Das Ende einer Ära ...

Im letzten Herbst war es, als uns die Nachricht erreichte, dass die Bio-Holzofenbäcker Jakober auf Ende des Jahres schliessen würde. Das kam überraschend für uns und bedeutete einen Einschnitt. Denn von Anfang an hatte das BioBouquet das gute Bio-Brot von Beatrice und Christoph Züst aus Appenzell bezogen.

... öffnet ein neues Backofen-Türchen

Natürlich haben wir uns gleich auf die Suche nach einem passenden neuen Bäcker gemacht. Denn wir wünschten uns, dass Sie im neuen Jahr bald wieder feines Bio-Brot aus Ihrer grünen Kiste auspacken und geniessen können. Recht intensiv war die Suche, denn das Brot muss abends gebacken werden und früh am Morgen bei uns in Thunstetten sein. Umso mehr freuen wir uns, dass wir Ihnen jetzt schreiben dürfen: Ab sofort gibt es das neue BioBouquet-Brot!

Koni Fuchs ist der Mann der Stunde

Wer hat die «brotlose» Zeit beendet? Bäckermeister Koni Fuchs. Wir mussten etwas schmunzeln, denn in diesem Fall lag das Gute einmal mehr so nah: Konis Bäckerei ist im gleichen Dorf wie wir. Er hatte zunächst Konditor gelernt, ist dann Bäcker sowie Bäckermeister geworden und gibt sein Wissen noch dazu an der Berufsschule an die nächste

Generation junger Bäckerinnen und Bäcker weiter. Mit der eigenen Bäckerei hat er sich vor vier Jahren einen Traum erfüllt.

Qualität vor Quantität

Jeden Abend steht Koni in seiner Backstube, knetet den Teig, formt die Brote – von Hand! – und schiebt sie in den grossen Ofen. Viel Zeit ist dabei im Spiel: Allein der Vorteig geht 24 Stunden. Das zahlt sich aus, denn auf diese Weise ist das Brot besonders gut verträglich und hat einen positiven Einfluss auf die Verdauung. Natürlich ist das BioBouquet-Brot, das Koni für Sie backt, «bio durch und durch» und wird ohne Zusatzstoffe oder Backtriebmittel gebacken. Die Bäckerei wird regelmässig von BioInspecta kontrolliert und mit dem BioSuisse-Label zertifiziert.

Haben Sie schon probiert?

Natürlich kann man über Essen viel reden ... aber es geht doch nichts übers Probieren! Darum haben wir Ihnen in dieser Woche ein «Gluschterli» mitgeliefert. Als kleines Präsent und Gruss aus Konis Backstube. Alle, die das neue BioBouquet-Brot so fein finden wie wir, dürfen es sich ab sofort im E-Shop bestellen. Es hat 400 Gramm, ist ein Malzkornbrot und trägt das Edelvita-Siegel. Mehr erfahren Sie auf dem Flyer, den wir Ihnen beigelegt haben.

**Wir wünschen Ihnen eine Woche voller genussreicher Momente und grüssen Sie herzlich,
für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Login für den E-Shop: Kundennummer (Benutzername) und PLZ (Passwort; sofern nicht geändert).

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Blumenkohl, Stangensellerie.

Feine Küche aus Ihrem BioBouquet:



Tomatenrisotto

Für 4 Portionen

Zutaten:

2 Knoblauchzehe, gepresst	4 EL fein gehackter Oregano
1 Zwiebel, fein gehackt	4 Tomaten, halbiert, entkernt, klein gewürfelt
Butter zum Dämpfen	4-6 EL geriebener Sbrinz
300 g Risottoreis, z.B. Carnaroli	Pfeffer aus der Mühle
6 EL Tomatenpüree	8 EL Oliven, entsteint, gehackt, nach Belieben
2 dl Weisswein oder Gemüsebouillon	Oregano zum Garnieren
7-8 dl Gemüsebouillon, heiss	
6 EL Mascarpone	

So zubereitet:

Knoblauch und Zwiebel in Butter andämpfen.

Reis und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen.

Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen.

Mascarpone, Oregano, Tomaten und Sbrinz daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer würzen.

Nach Belieben mit Oliven bestreuen, garnieren.