

Umsichtig unterwegs

In der letzten Woche war es wieder so weit: Unsere Fahrersitzung fand statt. Alle vier Monate kommen wir zusammen und besprechen, was rund ums Steuer wichtig ist. Schliesslich steht die Sicherheit an erster Stelle ...

Ein starkes Team

Neun Fahrer – richtig, es sind alles Männer – sorgen gemeinsam dafür, dass Ihr BioBouquet jede Woche (oder alle 14 Tage) zuverlässig zu Ihnen nach Hause kommt. Dabei verbringen die Fahrer einige Zeit auf den Strassen ... und, ui, schon ist es passiert! Zum Glück gab es noch keinen schlimmen Unfall, darüber sind wir sehr dankbar und froh! Aber immer mal wieder gibt es Missgeschicke. Was uns da hilft? Gemeinsam genau hinzuschauen.

Vom Umgang mit Fehlern ...

«Nicht unter den Teppich wischen und nicht unter die Nase reiben», so könnte man unser Motto oder unsere Leitlinie zusammenfassen. Die Fahrersitzung, bei der es traditionell immer Nussgipfel gibt, haben wir genutzt, um die letzten Vorkommnisse zu teilen und zu analysieren. So rücken wir Fehler ins Bewusstsein, bringen diese ans Licht, und lernen gemeinsam daraus.

... und mit spannenden Einsichten

Eine wichtige Grundlage dafür ist unser Formular zur Unfallanalyse. Hier trägt der Fahrer, wenn etwas passiert, jeweils die Details ein. War es sehr heiss an diesem Tag? War ich schon lange unterwegs? Wie war meine persönliche Verfassung? Das hilft nicht

nur, zu reflektieren, sondern ergibt mit der Zeit auch ein interessantes Gesamtbild.

Der verflixte Rückwärtsgang

Hätten Sie gedacht, dass das Risiko für einen Unfall höher ist, wenn man langsamer fährt? Oder dass der Rückwärtsgang eigentlich abgeschafft gehört, weil dann die meisten Schäden entstehen? Letzteres sagen wir natürlich mit einem Schmunzeln, dieser nicht ernstgemeinte Vorschlag geht darauf zurück, dass unsere Daten zeigen, dass das Manövrieren das grösste Schadensrisiko birgt.

Ein zweifaches Dankeschön

Es ist schön, dass über die Zeit eine Kultur entstanden ist, welche es uns möglich macht, dass wir uns so offen austauschen. Dafür geht ein herzlicher Dank an unser ganzes Team! Sehr gerne bringen Ihnen unsere Fahrer neu auch Baumnüsse, Marroni und Suppengemüse. Diese gibt's im E-Shop – vielleicht wäre das auch etwas für Sie? In jedem Fall würden wir Sie bitten, es uns ungeniert zu melden, wenn Ihre grüne Kiste einmal nicht dort steht, wo sie stehen soll. Dann geben wir das direkt an unsere Fahrer weiter, die vielleicht gerade eine neue Tour lernen oder einander vertreten müssen. Merci für Ihre Offenheit und Ihr Mittun!

**Viele genussreiche und frohe Momente wünschen wir Ihnen in dieser Herbstwoche!
Herzliche Grüsse, Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

P.S. Dank kompaktem Liefergebiet und umweltfreundlicher Tourenplanung fahren wir pro Kundin nur gerade 1,8 Kilometer (Hin- und Rückweg). Das entspricht einer Einkaufsfahrt von 900 Metern zum nächsten Laden.

Frische Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



Linsen-Lauch-Eintopf

Für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Lauch

300 g Kalbsoressen oder eine
vegetarische/vegane Alternative, etwa
Tofu

Bratbutter zum Anbraten

3 dl (Fleisch)bouillon

300 g rote Linsen

2 dl Kokosmilch

1 EL Curry

Salz

Pfeffer

So zubereitet:

Den Lauch in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Das Fleisch oder den Tofu in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Portionenweise ca. 3 Min. in der Bratbutter anbraten, herausnehmen.

Den Lauch begeben, andämpfen.

Fleisch/Tofu wieder begeben, Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln.

Die Linsen begeben, Kokosmilch dazugiessen, zugedeckt köcheln, bis die Linsen weich sind, würzen.

Tipp:

Linsen brauchen unterschiedlich lange, bis sie weich sind – am besten nach der Anleitung auf der Packung vorgehen und dann die Linsen zum passenden Zeitpunkt begeben. Wir wünschen en Guete!