

Ein ganz herzliches Dankeschön

Mit viel Idealismus sind wir im Herbst 1987 ins Moos gezogen, um auf einem kleinen Hof im Einklang mit der Natur Gemüse anzubauen. Damals gab es noch doppelt so viele Bauernhöfe wie heute, noch kein Bio im Coop, noch keine Computer im Büro. Und was gab es bei uns? Vor allem eine grosse Idee mit ganz viel Leidenschaft ...

Immer in Bewegung

Ja, recht genau 35 Jahre ist es her, dass wir unseren Betrieb gegründet haben. Der Standort – im Moos in Thunstetten – ist bis heute derselbe, da haben wir nicht experimentiert. Doch in vielen anderen Fragen haben wir uns ausprobiert und uns entwickelt. Zum Beispiel haben wir Bioläden, Grosshändler und Marktfahrer beliefert, bevor wir uns auf private Haushalte konzentrierten. Oder aus den Karteikärtchen im Büro einen Online-Shop gemacht. Und natürlich haben wir unsere Böden kennengelernt, viele Erfahrungen gesammelt mit verschiedenen Salaten und Gemüsesorten.

Einfach eine Idee

Spannend zu sehen, dass am Anfang zu 100 Prozent Idee und Begeisterung waren. Sozusagen noch keine Schaufel und keine Beisszange. Die passenden Werkzeuge, die Umsetzungen, kamen dann nach und nach. Während all der Jahre hat sich unsere Idee immer wieder an der Lebensrealität abschleifen können – wie sie es auch künftig tun wird.

Unser Dank gilt Ihnen

Dieses Schleifen hat unsere Idee immer besser gemacht, sie ist lebensstüchtig geworden. Heute dürfen wir einen konsequenten, kleinräumigen Demeter-Anbau leben und Ihnen jede Woche Ihre individuell gepackte grüne Kiste nach Hause bringen. Dafür möchten wir uns heute bei Ihnen bedanken: Ihr JA zum BioBouquet und die Verbundenheit, die wir spüren, erfüllen uns mit grosser Freude und Dankbarkeit. Denn eben, Sie als Kundinnen und Kunden messen unsere Idee schlussendlich und entscheiden, ja, das soll von Dauer sein.

Mit Neugier und Fingerspitzengefühl

Als Geschenk und Ausdruck unseres Danks an Sie finden Sie heute in Ihrem BioBouquet ein Küchenmesser, welches Ihnen beim Zubereiten hoffentlich gute Dienste leistet. Julienne oder Paysanne? Ganz gleich, ob Sie bereits Profi sind und die verschiedenen Schneidetechniken spielend beherrschen oder erstmal googeln müssen: Geniessen Sie immer wieder aufgeweckte und fröhliche Momente beim Schnippeln und natürlich zu Tisch!

**Viel Power und Anklang für Ihre Herzensideen wünschen wir Ihnen! Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

P.S. Es macht viel Freude, Ihnen Woche für Woche erzählen zu dürfen, was rund um Ihre grüne Kiste passiert. Wünschen Sie das Wochenblatt per Mail als PDF statt ausgedruckt? Sehr gerne, bitte geben Sie uns einfach kurz Bescheid (info@biobouquet.ch).

Frisches direkt aus Ihrem BioBouquet:



Gemüse-Nuggets mit Dip

Für 3 Portionen

Zutaten:

600 g Romanesco (und/oder Broccoli,
Blumenkohl)

Salzwasser, siedend

2 Eier

0.75 TL Salz

200 g Paniermehl

2-3 EL Rapsöl

Für die Dips:

100 g Quark

Petersilie ODER Currypulver und Sesam
ODER Meerrettich aus dem Glas

So zubereitet:

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

Von dem Gemüse die Blätter abschneiden und beiseitestellen.

Das Gemüse in Röschen teilen und den Strunk in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Stücke mit den Blättern im Salzwasser etwa 8 Minuten knapp weichkochen und abtropfen.

Die Eier in einem tiefen Teller verklopfen und salzen.

Das Paniermehl in einen tiefen Teller geben.

Die Röschen, die Blätter und die Scheiben zuerst in Ei, dann im Paniermehl wenden.

Die Panade etwas andrücken und das Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Die Panade mit dem Rapsöl beträufeln.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens etwa 25 Minuten knusprig backen.

Für die Dips: Quark und Lieblingszutaten vermengen, würzen und zum Gemüse servieren.

Wir wünschen en Guete!

Info:

Dieses Rezept stammt (in minim angepasster Form) aus dem Kochbuch «Hofsaison – Herbst» von Claudia Schilling (Friedrich Reinhardt Verlag).