

## Flink und sorgfältig am Werk

Zitronen oder Zwiebeln, Randen oder Rotkabis? Unsere Packerinnen packen Ihre BioBouquets. Kleine Tricks helfen ihnen dabei, den Überblick zu behalten, auch wenn es schnell gehen muss. Gemeinsam mit den «Auffüllern» sind die Packerinnen ein eingespieltes Team ...

### Früh am Morgen geht es los

Zunächst fangen Sämi und Armand mit der Arbeit im Rüstraum an: Bereits um halb 6 Uhr morgens füllen sie dort die Gestelle mit dem Gemüse, den Früchten, den Salaten und all den feinen Sachen, die wir Ihnen liefern werden. Um 7 Uhr starten dann unsere Packerinnen Lorella, Theres, Natalie, Romy, Nicole M., Nicole R., Corinne und Maira. Jedoch nicht alle auf einmal! Pro Morgen sind immer vier Frauen eingeteilt. Jede von ihnen bezieht eine der vier Packstationen zwischen den Gestellen und dann kann es losgehen.

### Kleine Tricks helfen

Die Packerinnen sehen am Computer, was Sie sich in Ihr BioBouquet wünschen und packen Bestellung für Bestellung ein. Dabei herrscht jeweils eine gute und auch konzentrierte Stimmung, denn das Packen erfordert viel Aufmerksamkeit und Geschick. Waren es jetzt 6x4 Eier oder 4x6 Stück? Lese ich in der Eile Zwiebeln oder Zitronen? Und welche Gurken sind gewünscht? Da gibt es kleine Tricks. Zum Beispiel sind mit «gurken» die Nostrano Gurken gemeint, während die grossen Schlangengurken auf der Bestellung mit «GURKEN» angegeben sind.

### «Lauch! Tomaten!»

Währenddessen sorgen die Auffüller dafür, dass immer genug Ware in den Gestellen ist. Kennen Sie das noch, wenn die Serviertochter in der Wirtschaft die Bestellung aufgenommen hat und dann am Buffet ihrem Kollegen zuruft: «Zwei Kafi, drei Rivella rot!»? Bei uns tönt es ähnlich – auch wenn die Packerinnen natürlich nicht Kaffee bestellen, sondern «Lauch!» rufen, um die Abfüller um Nachschub zu bitten. So greift im Rüstraum alles ineinander. Sportlich ist die Arbeit dort übrigens auch – Sabrina hat einmal gemessen, dass sie als Auffüllerin bis am Mittag stolze 33'000 Schritte gemacht hat.

### Was für ein gutes Team!

Die Arbeit unserer Auffüller und unserer Packerinnen schätzen wir sehr. Sie schauen nicht nur, was eingepackt werden muss und haben ein gutes Händchen für die Mengen entwickelt, die sie aus den Gestellen nehmen, abwiegen und einpacken, sondern sie sind auch Teil der Qualitätskontrolle und prüfen mit ihrem sorgfältigen Blick die Produkte, die wir Ihnen liefern. Bitte melden Sie es uns ungeniert, sollten Sie doch etwas auspacken, was nicht einwandfrei ist. Wir vergüten Ihnen den Ausfall.

**Wir wünschen Ihnen, dass viele Rädchen in Ihrer Woche gut ineinandergreifen – und viel Freude mit Ihrem BioBouquet!**

**Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

**Kräftig, fein und frisch – direkt aus Ihrem BioBouquet:**



**Pastinaken-Rösti**  
Für 2 Personen

**Zutaten:**

Bratbutter  
250 g Pastinaken, geschält, an der Röstiraffel geraffelt  
300 g Kartoffeln, geschält, an der Röstiraffel geraffelt  
¼ TL Salz

**So zubereitet:**

Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Pastinaken, Kartoffeln und Salz gemischt in die Bratpfanne geben. Ca. 15 Minuten braten und dabei mehrmals wenden.  
Dann einen Kuchen formen, bei mittlerer Hitze goldbraun braten.  
Kuchen wenden, zweite Seite goldbraun braten.  
Im Ofen für 10 Minuten bei 220 °C fertig garen.



**Rüebli-Pastinaken-Suppe mit Pastinaken-Chips**  
Für 4 Portionen

**Zutaten:**

400 g Pastinaken	480 ml Wasser
150 g Rüebli	1⅓ Esslöffel Olivenöl
250 g Zwiebeln	⅓ Teelöffel Salz
280 ml (Hühner)bouillon	¾ Esslöffel Schnittlauch

**So zubereitet:**

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.  
Eine Pastinake beiseitelegen.  
Die restlichen Pastinaken und die Rüebli schälen und in kleine Stücke schneiden.  
1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 10 Minuten anbraten.  
Die Pastinaken und Rüebli dazugeben.  
Mit Wasser und Hühnerbrühe/Bouillon ablöschen und zum Kochen bringen.  
Die Hitze reduzieren und das Gemüse etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist.  
Dann vom Herd nehmen, die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Die übrige Pastinake schälen und in dünne Scheiben hobeln.  
Das restliche Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Pastinakenscheibchen für ca. 5 Minuten anbraten.  
Die Pastinaken-Chips aus der Bratpfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
Die Suppe mit Pastinaken-Chips und Schnittlauch servieren und geniessen.