

## Pflänzchen für Pflänzchen dem Herbst entgegen

Wer in der letzten Woche früh morgens aus dem Haus musste, hat vielleicht den Jackenkragen hochgeschlagen, oder beim Velofahren die Handschuhe vermisst – der Herbst hat erstmals deutlich an die Tür geklopft. Zum Glück bringt dieser nicht nur kalte Hände, sondern auch feinen Salat ...

### Vorfreude auf den Nüssler

Es ist der Nüsslisalat, der einen festen Platz in der Herbst- und Winterküche genießt. Damit wir ihn Mitte oder Ende Oktober ernten und in Ihre BioBouquets packen können, haben Lukasz und Pschemek in der letzten Zeit fleissig gepflanzt. Die beiden knien dabei auf einer niedrigen Holzbrücke, die extra dafür gemacht ist. Was es damit genau auf sich hat?

### Auch online wird «gegärtnert»

Das zeigen wir Ihnen gerne auf unserer Website: Im «Aktuell» finden Sie Fotos von Lukasz, Pschemek, der Holzbrücke und natürlich von den kleinen Nüssler-Setzlingen. Der Nüssler gehört übrigens zu den wenigen Pflanzen, die wir nicht selbst gezogen haben. Wir kaufen ihn von einem zertifizierten Bio-Betrieb zu. Freuen Sie sich bereits auf die erste Ernte, die wir Ihnen in ein paar Wochen frisch vom Feld liefern werden.

### Grad noch den E-Shop besuchen ...

Wo Sie jetzt vielleicht sowieso auf der BioBouquet-Website vorbeischauen: Gehören Sie zu denjenigen, die regelmässig in unserem E-Shop sind? Hier können Sie Ihre Lieferung jeweils einsehen und auch ändern.

### ... und ganz flexibel anpassen

Gehen Sie dazu einfach auf [www.biobouquet.ch](http://www.biobouquet.ch) und klicken Sie oben rechts auf «Log-in Bereich. Zum E-Shop». Hier können Sie sich einloggen. Verwenden Sie dafür bitte Ihre Kundennummer und Ihre Postleitzahl. Oder natürlich Ihr persönliches Passwort, wenn Sie dies einmal geändert haben. Jeweils ab Freitagnachmittag sehen Sie hier im E-Shop, was wir in der kommenden Woche für Ihr BioBouquet geplant haben. Sie haben die Möglichkeit, Ihre Lieferung jeweils bis Sonntag um Mitternacht anzupassen.

### Wie war das mit den Mails?

Weil man ja oft an so viel denken muss, schicken wir Ihnen dazu auch jeweils ein Mail als kleine Erinnerung. Sie brauchen aber nicht auf dieses Mail zu warten, sondern können einfach ab Freitagnachmittag einloggen. Bitte beachten Sie: Wenn Sie sich einloggen, erhalten Sie das Erinnerungsmail in dieser Woche nicht mehr. Übrigens, wer lieber noch flexibler ist, kann im E-Shop auch ganz frei und nach Herzenslust einkaufen. Dafür braucht es nicht zwingend ein Abo. Das BioBouquet passt sich gerne Ihrer Woche an.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Start in den Oktober und grüssen Sie herzlich,  
für das BioBouquet-Team  
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Fenchel, Lauch oder Spinat.

## Wärmende Küche direkt aus Ihrem BioBouquet:



### Fenchel aus dem Ofen Für 4 Personen als Beilage zu Fisch, Fleisch oder Veggie-Plätzli

#### Zutaten:

750 g Fenchel  
Butter für die Form  
2 dl Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer

#### Kruste:

½ Bund Dill  
25 g Paniermehl  
50 g geriebener Sbrinz  
40 g Butter, weich

#### So zubereitet:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.  
Eine weite, ofenfeste Form mit Butter ausstreichen.  
Den Fenchel rüsten und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.  
In der Form verteilen und die Bouillon darüber giessen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Mit Alufolie zudecken und in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Für die Kruste Dill hacken.  
Mit Paniermehl, Käse und Butter mischen.  
Die Alufolie von der Form entfernen, Kruste auf dem Fenchel verteilen und ca. 10 Minuten mitbacken, bis die Kruste goldgelb ist.

Ihr BioBouquet wünscht en Guete!