

Manchmal kommt es anders als man denkt

Kennen Sie das auch: Da hat man eine Routine entwickelt oder einen Plan gemacht – und dann, ja, dann kommt es eben anders als man denkt. Auch im BioBouquet-Alltag ist das so. Während Manches ganz konstant ist, wie der E-Shop oder Hansuelis Lieferung, gibt es auch immer wieder Veränderungen ...

Stolze 27 erfolgreiche Bäcker-Jahre

Im Jahr 1991 hatten Beatrice und Christoph Züst ihre Bio-Holzofenbäckerei Jakober in Appenzell gegründet. Ihr feines Brot hat auch das BioBouquet von Anfang an bereichert. Jetzt war es für die Familie Züst an der Zeit, ihren Betrieb in jüngere Hände abzugeben. Ein Nachfolger stand bereits «in den Startlöchern». Leider hat uns nun die Nachricht erreicht, dass diese geplante Nachfolgelösung kurzfristig geplatzt ist. Das ist wirklich schade!

Mit anderen Betrieben im Gespräch

Wir sind sofort auf andere Bio-Bäckereien zugegangen und haben das Gespräch gesucht. Aber auf die Schnelle liess sich noch keine tragfähige Anschlusslösung auf die Beine stellen. Noch bis Ende des Jahres wird es Züsts Brot beim BioBouquet geben. Wie es dann weitergeht, ist im Moment noch offen. Die Knacknuss am Ganzen ist nämlich der Transport: Natürlich muss es feinstes Bio-Brot sein, aber es muss auch nachts – frisch gebacken – zu uns nach Thunstetten kommen. Wir arbeiten daran, versprochen.

Hansueli Küffer liefert Power für die Böden

Es ist eine feste Routine: In jedem Jahr erhalten wir zuverlässige Lieferungen von Hansueli Küffer – und das bereits seit Ende der 80er Jahre! Was bringt uns der Bauer aus dem Steckholz? Ein Fuder Demeter-Mistkompost. Dieser kommt im Frühjahr portionenweise in die Gewächshäuser und unter die Regendächer. Eine Wohltat für die Böden! Im vorletzten Jahr hatte Hansueli Küffer seinen Hof an Peter und Ursina Suter weitergegeben. Er selbst ist pensioniert, unterstützt die beiden aber noch tatkräftig. Und so freuen wir uns, dass wir auch zukünftig auf den Mistkompost von ihrem Betrieb zählen dürfen.

Der E-Shop hat ab Freitagmittag geöffnet

Im Laufe des Sonntagmorgens trudelt ein Mail vom BioBouquet in Ihrem Postfach ein: Es sagt Ihnen, was wir in der kommenden Woche in Ihre grüne Kiste packen werden – und lädt Sie ein, diese Lieferung im E-Shop anzupassen. Haben Sie gewusst, dass das auch schon vorher möglich ist? Bereits ab Freitagmittag (bis Sonntag gegen Mitternacht) können Sie sich im E-Shop einloggen und Ihre aktuelle Bestellung nach Herzenslust anpassen.

Viel Freudvolles wünschen wir Ihnen in dieser zweiten Adventswoche. Herzlich
für das BioBouquet-Team,
Gerhard Bühler

Für den E-Shop:

Login: E-Mailadresse oder Kundennummer / **Passwort:** Ihre Postleitzahl

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Dörrbohnen und Sauerkraut.

Wärmende Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rosenkohl trifft Apfel Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Rosenkohl	Curry
1 Zwiebel, fein gehackt	2 Äpfel, evtl. geschält, in Schnitze geschnitten
1 dl Gemüsebouillon	2-3 EL Rosinen
Salz	1 dl Vollrahm
Pfeffer	

So zubereitet:

Den Rosenkohl rüsten und zusammen mit den Zwiebeln in der Butter andämpfen. Dann mit Bouillon ablöschen und würzen. Den Rosenkohl 15-20 Minuten knapp garkochen. Äpfel und Rosinen begeben, 5-10 Minuten mitkochen. Etwas Rahm begeben und abschmecken.



Broccoli-Curry Für 3 Portionen

Zutaten:

1 Broccoli	¼ l Gemüsebrühe
4 Rüebli	50 g rote Linsen
2 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 EL Currypulver	frische Petersilie und Thymian nach Belieben
100 g Crème fraîche	

So zubereitet:

Broccoli in Röschen teilen und Rüebli in feine Stifte schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Currypulver darin kurz anschwitzen. Gemüse zugeben und anbraten. Mit Gemüsebrühe aufgiessen, zugedeckt 20 Minuten dünsten. Linsen zugeben und noch weitere 10 Minuten garen. Crème Fraîche unterrühren, würzen und mit Kräutern bestreuen.

Zu Reis oder frischem Fladenbrot servieren.