

Wo wir (keine) Kompromisse machen

Das erste Mal grillieren, das Mittagessen und den Kaffee auf dem Balkon oder im Garten geniessen und dann beim Spaziergehen so viel junges Grün bewundern! Haben Sie die Ostersonne auch so sehr genossen? Sicherlich durften bei den meisten auch Schoggihäsli und bunt gefärbte Eier nicht fehlen ...

Eieiei!

Die Eier sind es, die uns – nicht nur «Ostertechnisch» – in den letzten Wochen beschäftigt haben. Bisher stammten die BioBouquet-Eier von den Betrieben der Familien Zürcher und Suter. Die Eier von Zürchers wurden uns von der Firma Hosberg geliefert, einem Profi in Sachen Eier reinigen, sortieren und verpacken. Suters hingegen haben diese Aufgaben im Falle des BioBouquets selbst übernommen und die Eier zu uns nach Thunstetten gefahren. In diesem Geflecht aus Eiern und Logistik haben sich nun zwei Änderungen ergeben.

Tun, was man am besten kann

Suters werden zukünftig «bei ihren Leisten bleiben» und sich auf die Hühnerhaltung konzentrieren. Die Logistik wird auch für sie, bzw. für die Eier fürs BioBouquet, die Firma Hosberg übernehmen. Hosberg wiederum wird in Zukunft darauf verzichten, uns die Eier Produzenten-spezifisch zu liefern. Bis anhin hatten sie nämlich Zürchers Eier extra fürs BioBouquet verpackt. Ein grosser Aufwand, diese Eier von den anderen getrennt zu halten. Bevor Ihnen jetzt aber der Kopf schwirrt, fassen wir zusammen, was all das nun bedeutet.

Ja zur einfacheren Logistik ...

Ab der kommenden Woche erhalten Sie Ihre

Bio-Bouquet-Eier von unterschiedlichen Knospe- bzw. Demeter-Produzenten über die Firma Hosberg. Zwar war es uns einiges Wert, die Halter der Hennen, die Ihre Eier legen, persönlich zu kennen. Aber wir haben entschieden, diesen Kompromiss zugunsten der vereinfachten Logistik einzugehen. An anderer Stelle jedoch möchten wir keine Kompromisse machen.

... und ja zur Bruderhahn-Aufzucht

Es ist leider so, dass «Bio» nicht automatisch bedeutet, dass auch die Hähne, die als Brüder der Legehennen schlüpfen, aufgezogen werden. Üblicherweise werden diese Bruderhähne gleich am ersten Tag getötet. Diese Praxis möchten wir nicht unterstützen und tragen darum Hosbergs Ansatz dankbar mit: Auch die Bruderhähne werden grossgezogen und nach einer langsamen, artgerechten Aufzucht geschlachtet. Alte Legehennen werden ebenfalls zu Lebensmitteln verarbeitet (statt entsorgt). Kurz: Kompromisse in Sachen Haltung werden bei uns nicht gemacht.

Erstmals seit 2006 ...

... werden wir in Folge dessen die Preise für die BioBouquet-Eier anheben. Wir freuen uns, wenn Sie diesen Weg mitgehen und wir Ihnen auch zukünftig beste Knospe- oder Demeter-Eier in Ihre grünen Kisten packen dürfen.

**Wir wünschen Ihnen eine sonnig-dankbare Woche und grüssen Sie herzlich aus Thunstetten! Für das BioBouquet-Team,
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Tomaten und Fenchel.

Herzhafte Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Lauch-Quiche mit Käse Für 4 Portionen

Zutaten:

Kuchenteig:

200 g Mehl
75 g gesalzene Butter, in Stücken, kalt
1 dl Wasser
1 EL gesalzene Butter

Füllung/Belag:

1 Zwiebel, fein gehackt
500 g Lauch, in feinen Streifen
4 Eier
2 dl Vollrahm
200 g Hartkäse, gerieben
1 TL Salz
wenig Cayennepfeffer

So zubereitet:

Teig zubereiten:

Mehl und Butter (in Stücken) in einer Schüssel von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.

Wasser dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Füllung/Belag vorbereiten:

Butter (ca. 1 EL) in einer Pfanne warm werden lassen.

Zwiebel und Lauch ca. 5 Min. andämpfen, etwas abkühlen.

Eier, Rahm und Käse verrühren, würzen, mit dem Lauch mischen.

In die Form (ca. 24 cm Ø) geben:

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) auswallen, in die vorbereitete Form (Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet) legen.

Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Lauchmasse darauf verteilen.

Backen:

ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und geniessen.

Tipp:

Schneller geht's mit einem ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø) aus der Migros oder dem Coop. Vielleicht einmal in der Dinkelvariante? Wir wünschen en Guete.