Für Sie entdeckt

Kräuterwissen schön kompakt



Salbei, Rosmarin oder Thymian: In der Küche sind Kräuter selbstverständlich. Aber sie helfen auch beim Entspannen und lindern

Beschwerden. Der kleine Tischaufsteller beinhaltet lustige Fakten über fünf Kräuter. Zudem gibt es je Kraut ein Koch-, ein Gesundheitsrezept und eine Kreatividee. Der Aufsteller ist kostenfrei unter www.ratiopharm.de erhältlich.



Lebensmittel nachhaltig verpacken

kologisch und bunt sind die Wachstücher der Manufaktur Wachseck aus Bad Schwalbach bei Wiesbaden. Dort stellen Gisela Krone und Gesine Karl ihre Produkte in verschiedenen Farben und Größen her. Bio-Bienenwachs und -Rapsöl, das die Freundinnen verwenden, stammen aus einem Umkreis von 10 km. Die Tücher sind in Läden und auf Märkten in der Region sowie im Online-Shop der Manufaktur erhältlich.

@ 06124/7256782, www.wachseck.de

Eine Metzgerei in Hessen, schöne Wachstücher, Leckeres vom Bodensee & aus dem Saarland



Landfleischerei Koch in Nordhessen Zu Besuch im Wurstehimmel



Dei Familie Koch in Calden bei Kassel Bgeht's um die Wurst. Vor allem um die "Ahle Worscht", eine luftgetrocknete Mettwurst. Die reift im Wurstehimmel, einer mit Lehm verkleideten Kammer. Bei einer Führung mit Fleischermeister Thomas Koch können Interessierte das Wurst-Paradies kennenlernen. Die Leitung der Metzgerei hat seine Tochter Katharina übernommen. Nach Jobs im Bundestag und bei der UN hat sie die internationale Politik hinter sich gelassen und das Fleischerhandwerk erlernt. Nun baut sie das über 140 Jahre alte Familienunternehmen nach ihren Vorstellungen um.

Landfleischerei Koch, Mittelstr. 6, 34379 Calden, 🕾 05674/6106, www.landfleischerei-koch.de

Saarbrücker Gaumenfreuden

rotaufstriche, Sirup, Grill-Dund Nudelsoßen: Bei der großen Auswahl in der "Fruchteria" weiß man nicht, welche Spezialität man zuerst probieren soll. Und probiert werden darf in der Saarbrücker Manufaktur. Dort stellt Andrea Dumont süße und herzhafte Köstlichkeiten aus regionalen Zutaten her, teilweise auch nach Rezepten ihrer Großmutter. Wenn sie in Experimentierlaune ist, kommen auch mal Exoten ins Glas. Dann entstehen Gaumenfreunden wie Kirschaufstrich mit Kokos, Cashew-Caramel-Creme oder Mangoaufstrich mit Rosmarin. Alle Produkte sind im Laden und im Online-Shop erhältlich.



Fruchteria - Andrea Dumont Nauwieser Str. 39, 66111 Saarbrücken, @ 0151/42424100. www.fruchteria.de



Feines aus dem Hegau

bst aus der Bodensee-Region, Gemüse und Kräuter von der Insel Reichenau: Das sind die Hauptzutaten, aus denen Koch Markus Bruderhofer seine Delikatessen herstellt – darunter Feldsalat-Peschto, Bodensee-Tomatensößle oder Höri-Bülle-Apfelcreme. Wer mag, kann ein Delikatess-Kischtle mit acht Spezialitäten bestellen – passend zu den Produkten gibt es dazu jeweils

Reichenau und aus der Bodensee-Region

ein einfaches und ein raffiniertes Rezept. Markus Bruderhofer bietet seine Produkte in der Manufaktur in Gottmadingen, zwischen Bodensee und Schaffhausen, an. Auch über den Online-Shop sowie bei ausgewählten Händlern sind seine Köstlichkeiten erhältlich.

Delikat essen, Robert-Gerwig-Str. 3, 78244 Gottmadingen, @ 07731/977707, www.feines-aus-dem-hegau.de



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

auch in Zeiten wie diesen stehen wir Ihnen mit köstlichen Rezepten, praktischen Tipps und kreativen Ideen zur Seite.

Deshalb haben wir das Abonnieren für unsere Leser leicht gemacht: MEINE GUTE LANDKÜCHE kommt jetzt bequem und sicher zu Ihnen nach Hause.

Sofort bestellbar unter der kostenlosen Hotline 0800/5 03 54 15 15 (von Montag bis Freitag zwischen 9 und 18 Uhr) oder online unter www.burdadirect-abo.com/flexabo

Schon bald darauf ist MEINE GUTE LAND-KÜCHE bei Ihnen, dafür müssen Sie noch nicht mal das Haus verlassen.

Datenschutzhinweise finden Sie unter www.meinschoenergarten-abo.de/datenschutz

andkiid