Gewürzmühle Brecht

Ausgabe 04/2018

BIO-KÜCHE

KREATIVE REZEPTE, TIPPS & MEHR

GRATIS FÜR SIE (4x IM JAHR)

BRECHT AKTUELL

BUNTE HERBSTGERICHTE

Saisonaler Genuss

BRECHT AKTUELL

CUMIN KORIANDER MUSKATNUSS IN DER NEUEN VORRATSDOSE

BRECHT REZEPTE

WEIHNACHTS-PLÄTZCHEN SPEZIAL

BRECHT AKTUELL

BIO-BOURBON-VANILLE – KÖNIGIN DER GEWÜRZE

INHALT

MIT BRECHT DEN HERBST BEGRÜSSEN

Brecht AKTUELL

Bunte Herbstgerichte – Saisonaler Genuss 3

Cumin Koriander Muskatnuss jetzt auch in der 220 g Vorratsdose 5

Wohlfühlen mit Ayurveda 7

Weihnachts-Plätzchen spezial 10-11

Arche-Spendenaktion 2018 11

Bourbon Vanille – Die Königin der Gewürze 12

Brecht DIALOG 12

Brecht Gewinnspiel
Mitmachen und gewinnen!

RAFFINIERT & LECKER

Brecht REZEPTE 4-11

Möhren-Linsen-Eintopf mit Kräuter Pfannenbrot 4

Ofenkürbis mit Feldsalat-Pesto 6

Polenta mit Pilzgemüse 8

Ingwer-Orangen-Dattel-Trifle 9

Stollenkonfekt 10

Hildabrötchen 10

Weihnachtsmuffins 11

Tina Bumann
Foodbloggerin, Fotografin & Buchautorin

Liebe Leserinnen und Leser,

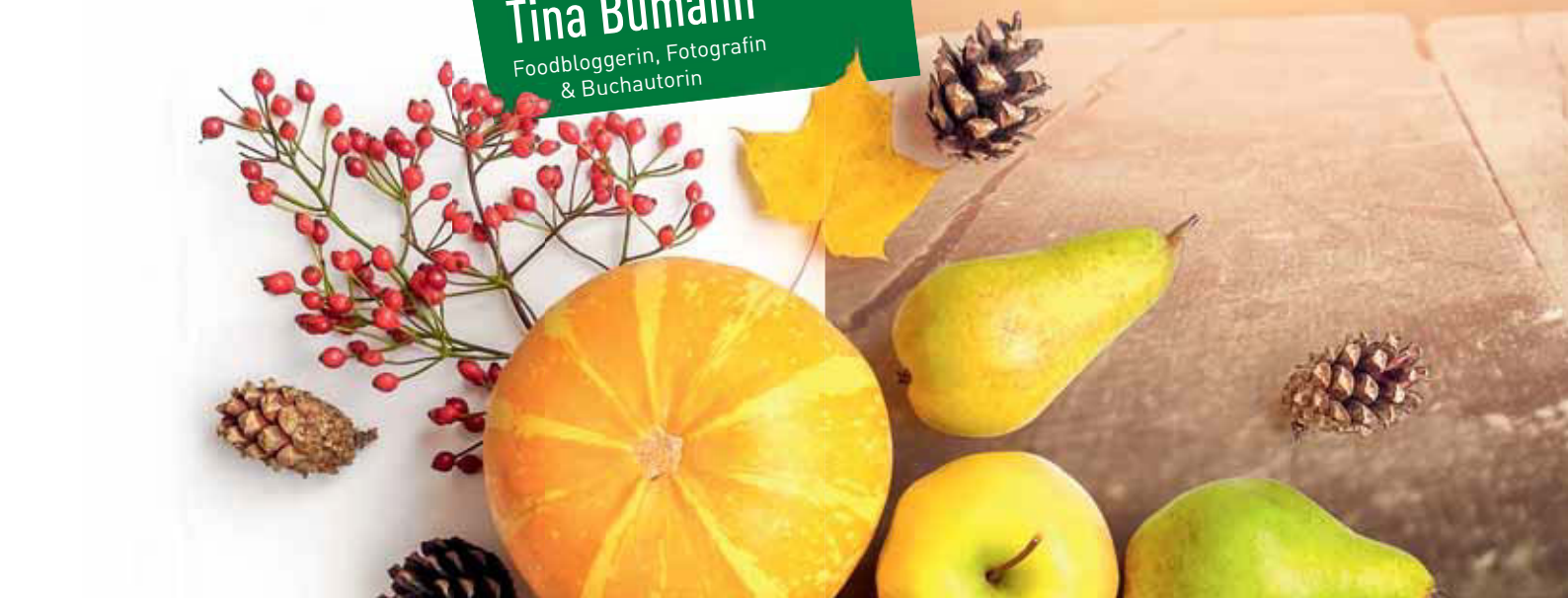
wartet nach diesem prächtigen Sommer ein goldener Herbst auf uns? Lange Waldspaziergänge mit knisterndem Laub unter unseren Füßen, gemütliche Kaffeekränzchen mit frischem Zwetschgenkuchen oder Spieleabende mit der ganzen Familie – das macht für uns den Herbst aus, also auf jeden Fall golden.

In der dunkler werdenden Jahreszeit ist es wichtig auch an unser Wohlbefinden zu denken und uns ein wenig zu verwöhnen. Bald werden die Heizungen wieder auf Hochtouren laufen. Dann ist es wichtig, den Speiseplan so zu gestalten, dass wir uns auch wohlfühlen. Dies gelingt mit einfachen und rustikalen Speisen, die uns im Herbst und Winter einfach besser schmecken und bekommen als bei hochsommerlichen Temperaturen. Und den Nachtisch veredeln wir natürlich mit echter Bio-Bourbon-Vanille. Das verwöhnt Gaumen und Seele gleichermaßen.

Tina Bumann hat die köstlichen Gerichte dieser Herbst-/Winter-Ausgabe entwickelt und – wie immer – top in Szene gesetzt. Die Redaktion hat sich sofort in den Ofenkürbis verliebt, darum haben wir ihn gleich aufs Titelblatt gebracht!

Einen goldenen Herbst und ein gemütliches Lesevergnügen wünscht Ihnen ...

Ihr Team der Gewürzmühle Brecht



BUNTE HERBSTGERICHTE – SAISONALER GENUSS

MODERNE KREATIONEN MIT BRECHT BIO-GEWÜRZEN

Jetzt wieder zugreifen! Im saisonalen Angebot stehen aktuell heimische Gemüsesorten wie Kürbis, Wurzelgemüse und sämtliche Kohlsorten aus der Region. Damit nicht immer die gleichen Rezepte aus Kürbis und Co. auf den Tisch kommen, haben wir neue Anregungen für sie parat. Bei uns kommt diesmal der Kürbis aus dem Ofen. In der in der Backzeit bereiten wir die restlichen Beilagen zu.
Der Möhren-Linseneintopf von Seite 4 wird mit Cumin Koriander Muskatnuss gewürzt. Dazu ein Kräuter Pfannenbrot, das auf Backpapier in der Pfanne gebacken wird! Die feinen Bio-Kräuter im Donath Pfannenbrot kommen übrigens von uns!

WEIHNACHTLICHE GEWÜRZE

Gewürze sind in der Weihnachtszeit einfach unverzichtbar. Sie verströmen einen herrlichen Duft in der Wohnung und geben Gebäck und winterlichen Getränken das unverwechselbare Aroma. Neben Klassikern wie Zimt und Vanille werden auch Anis und Kardamom gern für weihnachtliches Gebäck verwendet. Mit ihrem betörenden Duft und intensiven Geschmack ist die Gewürznelke ein unverzichtbarer Begleiter in der Adventszeit. Wussten Sie eigentlich, dass Sie die Qualität von ganzen Nelken einfach mit Wasser testen können? Legen Sie die ganzen Nelken in ein Wasserglas und schauen Sie was passiert. Nelken, die zu Boden sinken oder sich senkrecht im Wasser aufstellen sind qualitativ hochwertig. Nelken, die waagrecht oben schwimmen, sind von schlechterer Qualität.

Gleich Lust zum Nachbacken bekommt man bei unseren Rezeptideen auf Seite 10 und 11, natürlich wie immer mit Gelinggarantie. Mit den harmonisch abgestimmten Gewürzmischungen veredeln Sie sämtliche Weihnachtsleckereien. Übrigens spenden wir auch in diesem Jahr wieder 15 Cent pro verkauftem Glas unseres Brecht Weihnachtssortiments an die Kinder und Jugend ARCHE Karlsruhe e.V.

Mit jedem gekauften Glas unterstützen Sie die KINDER UND JUGEND ARCHE KARLSRUHE E.V. mit 15 Cent.

– VEGAN –

MÖHREN-LINSEN-EINTOPF

MIT KRÄUTER PFANNENBROT

BRECHT CUMIN KORIANDER MUSKATNUSS passt in Dips zu Rohkost und Salatsoßen. Auch fein in orientalischen Gerichten.

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 50 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION (inkl. Beilage)
17,2 g E, 6,1 g F, 51,9 g KH
388,3 kcal (1061,3 kJ); BE = 4,5

ZUTATEN

EINTOPF

300 g	Möhren
100 g	Knollensellerie
10 g	frischer Ingwer (alt. ½ TL Brecht Ingwer)
2	Knoblauchzehen (alt. ½ TL Brecht Knoblauch)
100 g	rote Linsen
1 kleine	Zwiebel oder Schalotte
1 EL	Olivenöl
1 TL	Brecht Cumin Koriander Muskatnuss
1 Prise	Brecht Zimt Ceylon oder Cassia
600 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Zitronensaft
etwas	Brecht Ur-Steinsalz
etwas	Brecht Pfeffer schwarz
optional	Brecht Mühle Chili-Mix

BEILAGE

1	Backmischung „Donath Kräuter Pfannenbrot"
½ Würfel	frische Hefe
180 ml	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Den Teig des Pfannenbrotes nach Packungsanleitung zubereiten und an einem geschützten, warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen. Der Teig geht nur wenig auf.
2. Möhren und Knollensellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und grob hacken. Die roten Linsen mehrfach spülen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln.
3. 1 EL Öl in einem Topf auf mittelhoher Stufe erhitzen. Die Zwiebeln darin goldbraun braten, dann Möhren dazugeben. Unter Rühren braten, bis die Möhren leicht braun werden, Ingwer und Knoblauch dazugeben und solange weiterbraten bis es anfängt zu duften. Jetzt Brecht Cumin Koriander Muskatnuss zusammen mit Zimt und roten Linsen dazugeben, kurz mitrösten und mit der Brühe ablöschen.
4. Das Ganze kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Möhren und Linsen gar sind.
5. In der Zwischenzeit den Teig des Pfannenbrotes teilen, ausrollen und auf Backpapier ohne Fettzugabe in der trockenen Pfanne nacheinander backen.
6. Den Eintopf mit Brecht Ur-Steinsalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zusammen mit dem Pfannenbrot servieren.

CUMIN KORIANDER MUSKATNUSS
JETZT AUCH IN DER 220 G VORRATSDOSE!

Die Gewürzmischung besteht aus je einem Drittel Cumin, Koriander und Muskatnuss in gewohnt hoher Brecht-Bio-Qualität. Sie eignet sich für Dips und Salatsaucen, verfeinert aber auch Eintöpfe und deftige Gerichte auf raffinierte Art.

In neuer Packungsgröße in Ihrem Reformhaus

Große Öffnung
einfache Gewürzentnahme

Gut verschließbar
bester Aroma-Schutz für Qualität bis zur letzten „Messerspitze"

NEU

Blockbeutel 150 g

Glas 35 g

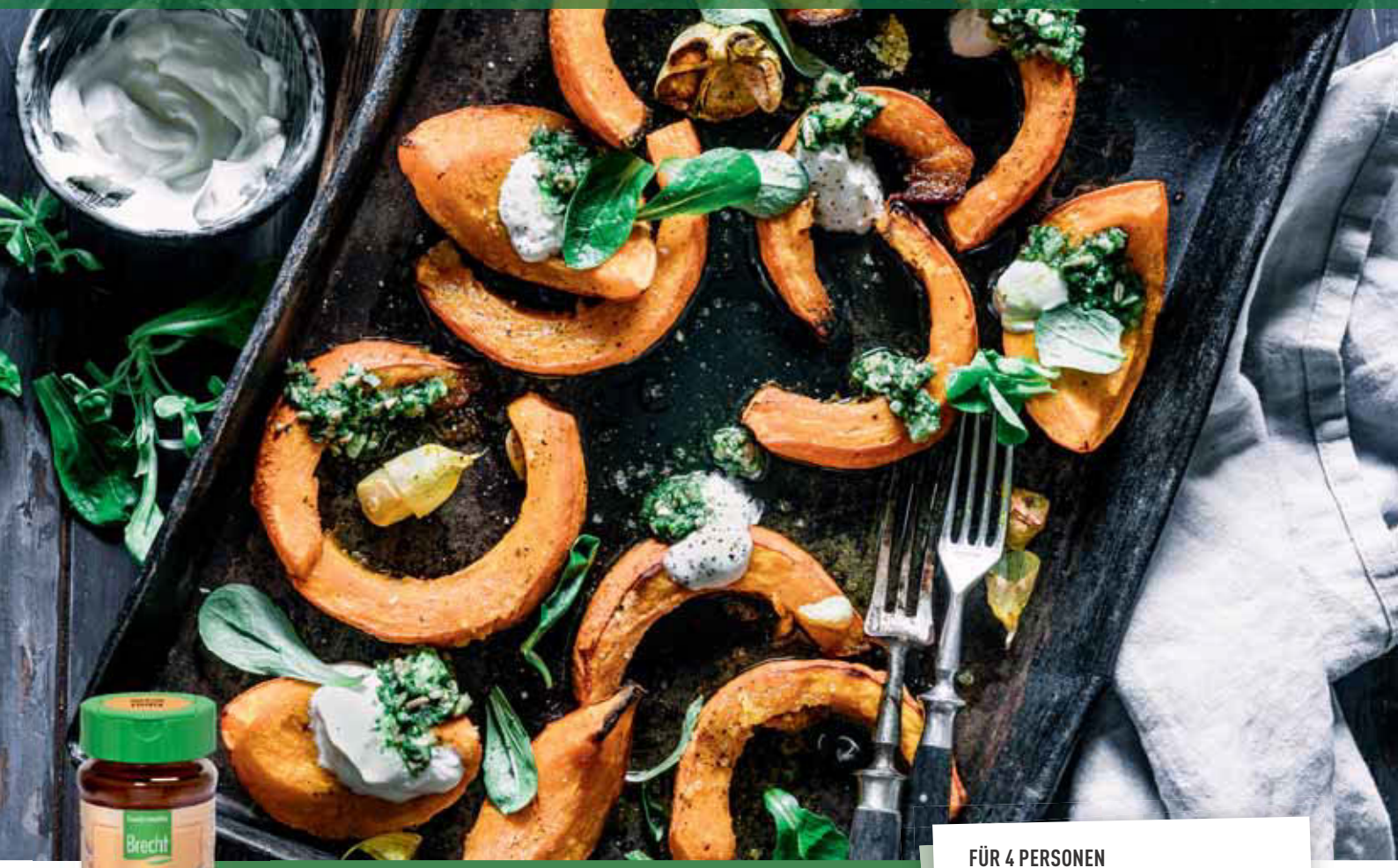
Nachfüllpack 35 g

Fester Standboden
saubere Aufbewahrung

Tipp: 2 mal täglich 3 Messerspitzen (Spitze eines Küchenmessers) der Gewürzmischung Cumin (= Kreuzkümmel)-Koriander–Muskatnuss, in Wasser oder Joghurt verrühren. In Dips zu Rohkost wie Tomaten, Gurken, Stangensellerie, Paprika und zum Würzen von Salatsoßen geeignet.

– VEGETARISCH –

OFENKÜRBIS
MIT FELDSALAT-PESTO



Brecht Kurkuma Pfeffer eignet sich für Suppen, Soßen, Smoothies und Gerichte mit Hülsenfrüchten.

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 40 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
10,9 g E, 17,7 g F, 12,6 g KH
254 kcal (1.062 kJ); BE = 1,0

ZUTATEN

KÜRBIS

1	Hokkaido Kürbis
3 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
1 TL	Brecht Kurkuma Pfeffer
etwas	Brecht Ur-Steinsalz
etwas	Brecht Pfeffer schwarz

PESTO

3	Knoblauchzehen
60 g	Walnüsse, geröstet
200 g	Feldsalat, geputzt
60 ml	Olivenöl
40 g	Pecorino, gerieben
etwas	Zitronensaft
etwas	Brecht Ur-Steinsalz
etwas	Brecht Pfeffer

1 Becher saure Sahne

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Kürbis waschen, halbieren und aushöhlen. Die Hälften nochmals in jeweils 6-8 Stücke schneiden.
2. Olivenöl, Honig, Brecht Kurkuma Pfeffer und Ur-Steinsalz verrühren. Die Kürbisspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Marinade bestreichen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, bis der Kürbis weich und leicht gebräunt ist.
3. Für alle Zutaten das Pesto in einen Mixer geben und nach Belieben fein pürieren. Mit Brecht Ur-Steinsalz und Pfeffer abschmecken.
4. Saure Sahne durchrühren und in ein Serviergefäß füllen.
5. Pesto über die Kürbisspalten geben und zusammen mit der sauren Sahne servieren.

Tipp: Falls Pesto übrig bleibt, in ein Glas geben, mit Olivenöl bedecken und in den nächsten Tagen mit Pasta aufbrauchen.

WOHLFÜHLEN MIT AYURVEDA

...bedeutet auch typgerecht würzen

Rezepttipps
finden Sie in der Bio-Küche 3-2018 oder unter
www.gewuerzmuehle-brecht.de/rezepte

Ayurveda ist eine jahrtausend alte indische Heilkunst über die fünf Elemente im Ayurveda: Raum, Luft, Feuer, Wasser und Erde. Sie gelten als Bausteine der Natur und finden sich darüber hinaus in jedem menschlichen Körper wieder.
Von Geburt an verfügt jeder Mensch über eine bestimmte Zusammensetzung der fünf Elemente, sie sind für die individuelle Grundkonstitution, Charaktermerkmale sowie das Aussehen entscheiden. Aus diesen Elementen werden die drei Doshas, die sogenannten Lebensenergien, geformt: Vata für Äther und Luft, Pitta für Feuer und Wasser sowie Kapha für Wasser und Erde.
Der **Vata Typ** sind meist von schlanker, zierlicher Statur. Sie haben eine kühle, zur Trockenheit neigende Haut und sie frieren leicht. Daher ist eine warme und nährende Nahrung mit erwärmenden Gewürzen empfehlenswert.
Den **Pitta Typ** zeichnet seine Energie aus. In der Regel haben sie einen athletischen, kräftig gebauten Körper, dessen Haut warm ist. Sie haben einen guten Appetit und eine gute Verdauung. Daher ist eine leichte Nahrung mit kühlenden Gewürzen angesagt.
Der **Kapha Typ** gilt als ruhiger Zeitgenosse mit einem schweren Körperbau, der schnell an Gewicht zunehmen kann. Sein Hautbild ist weich und glatt, die Haare kräftig und voll. Die Nahrung des Kapha-Typen sollte eher leichter sein (keine Rohkost), immer warm zubereitet und mit scharfen, anregenden Gewürzen.

Diese Masalas sind typangepasste Gewürzzubereitungen.

NEU

Vata

Für den sprunghaften, fröstelnden Vata-Typ

mit Zimt und Muskatblüte

Weitere Gewürze für den Vata-Typ:
Basilikum, Sternanis, Fenchel, Kardamom, Vanille

Pitta

Für den leidenschaftlichen, hitzigen Pitta-Typ

mit Kardamom und Cumin

Weitere Gewürze für den Pitta-Typ:
Pfefferminze, Zitrone, Thymian, Kurkuma, Koriander

Kapha

Für den warmherzigen, gemütlichen Kapha-Typ

mit Kurkuma und Chili

Weitere Gewürze für den Kapha-Typ:
Zimt, Nelke, Sternanis, Ingwer, Kardamom

Tri-Dosha

Balance für alle Typen

mit Ingwer und Zitrone

Gewürze für den Tri-Dosha-Typ:
Kurkuma, Piment, Paprika, Cumin, Steinsalz

– VEGETARISCH –

POLENTA
MIT PILZGEMÜSE

BRECHT PILZGEWÜRZ zum feinen Würzen und leichten Binden von Pilzgerichten aller Art

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 25 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
13,6 g E, 25,7 g F, 9,0 g KH
317 kcal (1.327 kJ); BE = 0,7

ZUTATEN

PILZGEMÜSE

400 g	gemischte Pilze, geputzt und ggfs. geviertelt
2 EL	Aceto Balsamico
1 TL	Brecht Pilzgewürz
etwas	Brecht Ur-Steinsalz
etwas	Brecht Pfeffer
etwas	Brecht Majoran
	Butter zum Anbraten

POLENTA

70 g	Parmesan
600 ml	Milch
500 ml	Gemüsebrühe
250 g	Polenta
50 g	Butter
	Brecht Ur-Steinsalz
	Brecht Pfeffer schwarz

ZUBEREITUNG

1. In einer Pfanne Butter erhitzen. Pilze hinzufügen und 3-4 Minuten braun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Pilze mit Balsamico beträufeln und mit Brecht Pilzgewürz, Ur-Steinsalz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
2. Für die Polenta Parmesan fein reiben. Milch und Gemüsebrühe aufkochen, Polenta einrühren und nach Packungsanleitung köcheln lassen. Dabei stetig rühren. Polenta vom Herd nehmen, Butter und Parmesan einrühren. Mit Brecht Ur-Steinsalz und Pfeffer abschmecken.
3. Beides zusammen servieren.

Tipp: Ein knackiger frisch zubereiteter Blattsalat ist die ideale Ergänzung zu diesem leckeren Gericht.

Mit Margarine statt Butter zubereitet - ein schnelles veganes Gericht.

– VEGETARISCH –

INGWER-ORANGEN-DATTEL-TRIFLE

BRECHT BOURBON-VANILLE zum Verfeinern süßer Speisen und Getränke

ZUBEREITUNG

1. Orangen schälen und filetieren. Dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets beiseitelegen.
2. Ingwertaler nach Packungsanleitung zubereiten.
3. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die gehackten Datteln und den Ingwer hinzugeben, kurz verrühren und alles mit dem Orangensaft (und dem ggfs. aufgefangenen Saft der Orangen) kurz aufkochen. Brecht Sternanis und Zimtstange hineingeben und alles ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Masse eine sirupartige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen, die Orangenfilets hinzugeben und alles abkühlen lassen. Sternanis und Zimtstange entfernen.
4. Mascarpone, Joghurt und Puderzucker verrühren, Brecht Bourbon-Vanille hinzugeben und unterrühren.
5. Jeweils 2 Ingwertaler in einem Glas zerbröseln, die Mascarpone-Masse darauf verteilen und mit dem Kompott beträufeln.

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 40 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
5,8 g E, 25,8 g F, 49,3 g KH
457 kcal (1.914 kJ); BE = 4,1

ZUTATEN

3	Bio Orangen
1 Backmischung	„Donath Ingwertaler“ (8 Donath Ingwertaler)
40 g	braunen Zucker
3	Medjool Datteln, grob gehackt
50 g	kandierten Ingwer, grob gehackt
200 ml	Orangensaft
1	Brecht Sternanis
1	Brecht Zimtstange Ceylon
200 g	Mascarpone
200 g	Vollmilch-Joghurt
2 EL	Puderzucker
½ TL	Brecht Bourbon-Vanille gemahlen

Stollen KONFEKT

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig kneten.
2. Aus dem Teig lange Rollen formen (ø 3-4 cm) und in Klarsichtfolie wickeln. In die gewünschte Form drücken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Rollen in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Diese mit Abstand aufs Backblech legen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen, bis sie leicht braun sind.
4. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen und sofort mit Vanillepuderzucker bestreuen.

2 BLECHE

ZEIT
Arbeitszeit: 30 Minuten
Backzeit: 10 Minuten
Ruhezeit: 2 Stunden

SCHWIERIGKEIT
mittel ★ ★ ★

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

100 g	Rosinen
150 g	Aprikosen, getrocknete, klein gewürfelt
150 g	Mandeln, gehackt
100 g	Marzipan
150 g	Rohrohrzucker
1 Beutel	Weinsteinpulver
1 TL	Brecht Bourbon-Vanille
1 EL	Brecht Stollengewürz
300 g	Butter oder Margarine
2	Eier
700 g	Mehl

ZUM VERZIEREN

¼ TL	Brecht Bourbon-Vanille
3 EL	Puderzucker

Hilda BRÖTCHEN spezial

CA. 80 PLÄTZCHEN

ZEIT
Arbeitszeit: 60 Min.
Backzeit: 15-25 Min.
Ruhezeit: 30 Min.

SCHWIERIGKEIT
leicht ★ ★ ★

ZUTATEN

TEIG

700 g	Mehl
400 g	Butter
200 g	Rohrohrzucker
2	Eier
½	Brecht Bourbon-Vanilleschote ersatzweise 20 g Brecht Bourbon-Vanillezucker

FÜLLUNG

300 g	Aprikosenkonfitüre oder Himbeer-/Johannisbeergelee
1 ½ TL	Brecht Keksgewürz

Weihnachts MUFFINS

12 STÜCK

ZEIT
Arbeitszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20-25 Minuten

SCHWIERIGKEIT
leicht ★ ★ ★

ZUTATEN

280 g	Mehl
4 EL	Kakao
200 g	Rohrohrzucker
½ TL	Brecht Ur-Steinsalz
1 TL	Brecht Lebkuchengewürz
1 Beutel	Weinsteinpulver
120 ml	Öl
2	Eier
200 ml	Milch oder Tipp: Glühwein (dann etwas weniger Zucker nehmen)
100 g	Mandelblättchen (alternativ gehackte Mandeln)

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
2. Mehl, Kakao, Zucker, Brecht Ur-Steinsalz, Lebkuchengewürz und Weinsteinpulver in einer Schüssel verrühren. Öl, Eier und Milch mit einem Schneebesen verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles gut durchrühren. Zum Schluss Mandelblättchen unterheben.
3. Den Teig in die Muffinförmchen verteilen und ca. 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Garprobe machen.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Vierteln, zu 4 Teigkugeln rollen und in einer geschlossenen Schüssel im Kühlschrank 15-30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen und Keksgewürz einrühren.
3. Teig auf der gemehlten Arbeitsfläche portionsweise dünn ausrollen, ausstechen. Je nach Form, die Hälfte mit einem kleinen Loch (Fingerhut). Vorsichtig auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C 15–25 Minuten (je nach Dicke der Plätzchen) goldgelb backen.
4. Zum Auskühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter legen.
5. Plätzchen mit der noch warmen Kekskonfitüre bestreichen, „zusammenkleben" und mit Puderzucker bestreuen.

Mit jedem gekauften Glas unterstützen Sie die KINDER UND JUGEND ARCHE KARLSRUHE E.V. mit 15 Cent.

SPENDENAKTION 2018

Die Weihnachtsspendenaktion für die Arche ist uns inzwischen ein Herzensprojekt. Mit Freude konnten wir in den letzten Jahren verfolgen, wie das Betreuungsangebot und die Räumlichkeiten für Kinder in finanzieller Not ausgebaut wurden. Die Anschaffung eines Konvektomats, die Neugestaltung der Außenanlage sowie zuletzt die Verlegung eines neuen Fußbodenbelags für den Bistro- und Spielbereich konnten unter anderem dank unserer Spenden umgesetzt werden.
Dies motiviert uns jedes Jahr aufs Neue, diese Aktion zu starten. 15 Cent pro verkauftem Brecht Glas aus unserem Weihnachtssortiment gehen auch in diesem Jahr an die Arche.

WER IST DIE ARCHE...

Die „Kinder und Jugend ARCHE Karlsruhe e.V." ist ein gemeinnütziger Verein zur Förderung von Kindern und Jugendlichen in emotionaler und finanzieller Not. Ein Team von pädagogischen Fachkräften, FSJlern und ehrenamtlichen Mitarbeitern betreut die Kinder an vier Nachmittagen in der Woche. Neben einer warmen Mahlzeit, Hausaufgabenbetreuung und sinnvoller Freizeitbeschäftigung gehört auch die Förderung von speziellen Begabungen zum Leitsatz.

WAS IST GEPLANT...

Ein beständiges Anliegen der Arche ist die weitere Aufnahme von Kindern, aber um die Betreuung kindgerecht zu gewährleisten, müssen auch die personellen Kapazitäten erweitert werden. Die lange Warteliste macht deutlich, wie groß der Bedarf für eine Einrichtung dieser Art ist. Aus diesem Grund ist der aktuell größte Wunsch die Gründung eines weiteren Standortes. Auf dem Wunschzettel stehen noch weitere große Projekt wie der Einbau einer Klimaanlage, aber auch kleinere Wünsche wie z. B. ein Tischkicker.

Wir hoffen auch dieses Mal, mit Ihrer Unterstützung, wieder kleine oder große Wünsche der Arche erfüllen zu können. Mit dem Kauf der Brecht Weihnachtsgewürze tun Sie Gutes und können auch noch unsere leckeren weihnachtlichen Rezeptideen nachbacken.

KINDER UND JUGEND ARCHE KARLSRUHE E.V.

Wenn Sie die Kinder und Jugend ARCHE e.V. darüber hinaus unterstützen möchten, finden Sie weitere Informationen unter:
www.archekarlsruhe.de

BOURBON VANILLE – DIE KÖNIGIN DER GEWÜRZE

Vanille ist nach Safran das zweitteuerste Gewürz der Welt. Das Original von Brecht aus Madagaskar zeichnet sich durch ein harmonisches und einzigartiges Aroma aus.

TIPP FÜR DEN VERWENDER:

- Eine Länge von 15-16 cm ist ein sehr wichtiges Qualitätsmerkmal
- Bio-Bourbon-Vanille enthält die meisten Aroma- bzw. Geschmacksstoffe aller Vanille-Sorten
- Achten Sie beim Kauf auf seriöse Hersteller

4 GRÜNDE, WARUM SIE IMMER VANILLE IM HAUS HABEN SOLLTEN:

1. Schon an den Königshöfen wurden süße Nachspeisen, Cremes und Puddings mit Bourbon-Vanille zubereitet
2. Ein absolutes Muss in der Weihnachtszeit anstelle von Vanillezucker
3. Veredelt nicht nur bei Überraschungsbesuchen jede Süßspeise
4. Brecht Bio-Bourbon-Vanille. Gönnen Sie sich diesen Genuss!

BRECHT GEWINNSPIEL

Wir verlosen 3 Gläser feinster Brecht Bio-Bourbon-Vanille.

Einfach die aktuelle Gewinnspielfrage beantworten, an Gewürzmühle Brecht senden und mit etwas Glück gewinnen.

WO KOMMT DIE VANILLE VON BRECHT HER?

☐ A: TAHITI

☐ B: MADAGASKAR

Schicken Sie die richtige Antwort bis zum **20.12.2018** (Datum des Poststempels)
per Post an: Gewürzmühle Brecht GmbH, Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein
oder per Email an: gewinnspiel@gewuerzmuehle-brecht.de

Name _____

Adresse _____

Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig kostenlos per Email über unsere aktuellen Angebote und Verbraucherinformationen. Der Bezug des Newsletters ist kostenlos, verpflichtet Sie zu nichts und kann jederzeit widerrufen werden.

☐ **Ja, ich möchte den Newsletter abonnieren (Datenschutzhinweise können auf unserer Internetseite nachgelesen werden) - bitte ankreuzen.**
Hier meine Email-Adresse:

Email _____

Ihre Daten werden ausschließlich für das Gewinnspiel genutzt und nicht an Dritte weitergegeben. Die Preise können nicht in bar abgelöst werden. Die Ermittlung der Gewinner erfolgt per Losziehung. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Mitarbeiter der Gewürzmühle Brecht und deren Angehörige sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir beraten Sie gerne und halten immer eine Auswahl an Brecht Produkten für Sie bereit.

Gewürzmühle Brecht

SERVICE

Weitere Infos oder Fragen?
Unser Team mit Ernährungs- und Gewürzspezialisten ist für Sie da.

Info-Hotline:
+49(0) 721-97827-80

info@gewuerzmuehle-brecht.de
www.gewuerzmuehle-brecht.de

IMPRESSUM

Herausgeber
Gewürzmühle Brecht GmbH
Ottostraße 1 · D-76344 Eggenstein
Tel.: +49(0) 721-97827-0
Fax: +49(0) 721-97827-38

Redaktion (V.i.S.d.P.)
Rezeptentwicklung: Tina Bumann
Redaktion: Vera Gambal, Sandra Kunz

Konzeption und Gestaltung
Domino Werbung & Kommunikation GmbH & Co. KG, www.domino-click.de

Fotografie
Tina Bumann, Thomas Berger

Bildnachweise
S.2 ©shutterstock.com/amirage
S.2/3 ©fotolia.com/magdal3na
S.3 ©fotolia.com/mashiki
©shutterstock.com/Halfpoint
©shutterstock.com/Maria Sbytova
S.5 ©shutterstock.com/MattGibson
©shutterstock.com/S_Photo
©shutterstock.com/Katya Pulina
©shutterstock.com/Elena Veselova
©shutterstock.com/Tim UR
S.7 ©shutterstock.com/Matej Kastelic
©shutterstock.com/Marina Demidova
S.10/11 ©shutterstock.com/Alexander Raths
©shutterstock.com/hlphoto
S.11 ©shutterstock.com/Lenakov
S.12 ©shutterstock.com/Valentina Razumova

Papier
Steinbeis Charisma Silk, 80 g/m²

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C125071

BLAUER ENGEL DAS UMWELTZEICHEN www.blauer-engel.de/uz195
• ressourcenschonend und umweltfreundlich hergestellt
• emissionsarm gedruckt
• überwiegend aus Altpapier HF6

Druck
alpha print medien AG, www.apm.ag

Klimaneutral Druckprodukt ClimatePartner.com/10190-1808-1002

Import / Vertrieb Schweiz
Somona GmbH
CH-4657 Dulliken
Tel.: +41 62-28546-46
Fax: +41 62-285-46-64
info@somona.ch
www.somona.ch

somona Natürlich besser