

Gewürzmühle
BRECHT
— SEIT 1925 —

BIO-KÜCHE

KREATIVE REZEPTE, TIPPS & MEHR

GRATIS
mit vielen Rezepten
FÜR DICH

Lust auf Sommer!

GRILLEN, PICKNICKEN & SONNE TANKEN

PICKNICKIDEEN

SELBSTGEMACHT:
GRANOLA UND CHILIBROT

REZEPT

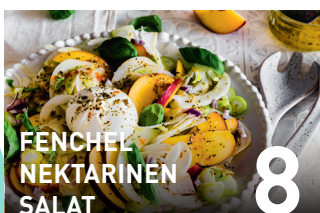
MÖHREN HOT DOGS
VOM GRILL

KÜHLSCHRANK ORGANISIEREN

WAS KOMMT WOHN?

INHALT APRIL 2023

Brecht REZEPTE



Brecht INSIDE

Buntes Marketingbüro 3

Brecht AKTUELL

Hallo Sommer! 4-5

Gewürz-Eiswürfel
Granola
Chilibrot
Dreierlei Kräuterbutter

Brecht TIPPS

Balkon Gardening 10

Ist Euer Kühlschrank richtig eingeräumt? 11

Unsere Brecht Mühlen 12

Brecht DIALOG

Gewinnspiel Mitmachen und gewinnen! 12

Liebe Würzfans,

die ersten Sonnenstrahlen bahnen sich ihren Weg durch die graue Wolkendecke, die Vögel zwitschern fröhlich ihre Lieder und die Menschen suchen die Wärme in der Natur – wir lassen die kalte Jahreszeit hinter uns, begrüßen den Frühling und freuen uns auf den Sommer. Die warme Zeit beginnt, wenn die Seele wieder bunt denkt.

Ein herzliches Hallo in unserer bunten, kreativen und fröhlichen Bio-Küche 2023.

Nicht nur unsere Website erstrahlt in einem neuen, bunten Glanz – wir haben dieses Jahr noch viel vor mit Euch. Passend zum Saisonstart lernt Ihr in dieser Ausgabe das „Balkon Gardening“ kennen, in dem wir hilfreiche Tipps für Euch gesammelt haben. Außerdem möchten wir Euch für Euren Picknickkorb inspirieren, mit leckeren Rezepten die Grillsaison einläuten und dazu animieren, den Frühjahrsputz im Herzstück Eurer Küche vorzunehmen – dazu werfen wir einen Blick in den Kühlschrank.

Und damit nicht nur die Welt um Euch herum wieder zum Leben erwacht, sorgen unsere Gewürze und Kräuter dafür, dass Euer Herz vor Freude hüpfet und die Seele aus dem Winterschlaf erwacht.

Viel Spaß beim Blättern, Schmökern und Inspirieren.

Euer Team der Gewürzmühle Brecht aus Eggenstein bei Karlsruhe

HABT IHR SCHON UNSEREN NEUEN ONLINESHOP ENTDECKT? SCHAUT GERNE VORBEI!



Rezept auf Seite

9



TITELBILD

Glasnudel
Wassermelonen Salat

FOTOGRAFIE
Tina Bumann

REZEPTENTWICKLUNG
Tina Bumann

BUNTES MARKETINGBÜRO

Ein Ort für kreative Ideen. Wir möchten Euch einen kleinen Einblick in die Marketingabteilung geben. Einen typischen, immer gleichen Arbeitstag gibt es nicht, denn es ist immer was los. Und genau das lieben wir!

NEUENTWICKLUNGEN



Unsere Augen und Ohren sind jederzeit offen für die **neusten Entwicklungen und Trends auf dem Gewürzmarkt**. Hier arbeiten wir auch immer eng mit **Sina Krupitza**, unserer Brecht-Produktentwicklerin, zusammen. Sie hat das Näschen für die richtigen Mischungen und entwickelt die leckersten Gewürzkompositionen. Wir sorgen anschließend dafür, dass die Verpackung zum Produkt passt und die Kommunikation zu Euch stattfindet.

WERBEMATERIAL



Ob **Poster, Flyer, Rezeptkarten oder Proben**: Wir tüfteln immer an kreativen Möglichkeiten, unsere **Gewürze noch bekannter und beliebter zu machen**, über sie zu informieren und Euch Anregungen zu geben, was Ihr aus unseren Produkten machen könnt.

BIO-KÜCHE

Eine unserer **Lieblingsaufgaben** ist es, dieses Magazin zu entwerfen. Hier ist Kreativität und Leidenschaft für's Texten gefragt!



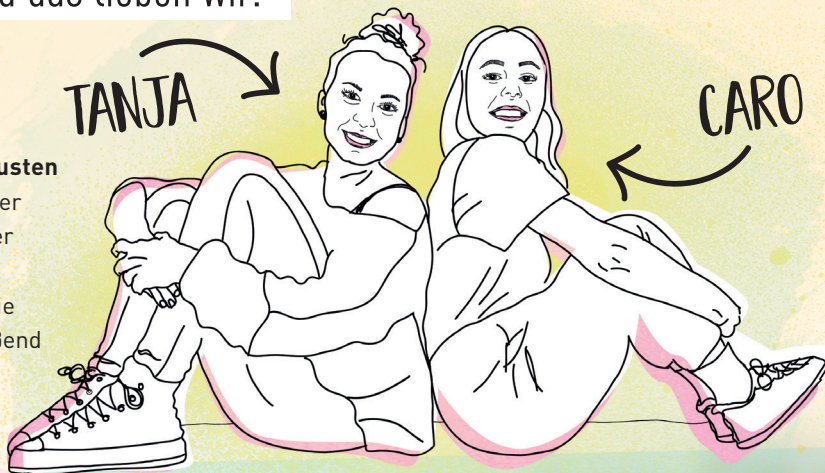
ONLINESHOP

Damit der Onlineshop **immer up-to-date** ist, kümmern wir uns um die Produkte und Bilder auf der Website. Wir informieren Euch dort über **Neuigkeiten und Aktionen** und laden **jede Woche leckere Rezepte** hoch, es lohnt sich also immer, vorbeizuschauen.



TANJA

CARO



FOTOSTUDIO

Tanjas Herz schlägt unter anderem für die Fotografie, weshalb sie immer am Start ist, sobald Bilder benötigt werden. Egal ob Rezepte, Produkte oder Menschen – nichts ist vor ihrer Linse sicher.



SOCIAL MEDIA

Wir füttern unseren **Instagram- und Facebook** Kanal regelmäßig mit Rezepten, Tipps und Produktinfos. Schaut doch mal vorbei!

INSTAGRAM



FACEBOOK



WIR FREUEN UNS SCHON UNGLAUBLICH
AUF ALLE BEVORSTEHENDEN BRECHT-PROJEKTE!
ABER EINS IST KLAR:
LANGWEILIG WIRD ES BESTIMMT NICHT.

Caro & Tanja





Gewürz- Eiswürfel mit Früchten

Rezepte à la



Wir fahren mit Euch raus in die Natur und zeigen Euch unsere liebsten **Selfmade-Picknickideen**. Für Süßes, Salziges, Pikantes und Erfrischendes ist mit diesen Lieblingsrezepten gesorgt und unsere Brecht Gewürze sorgen wie immer für das gewisse Extra. **Lasst es Euch schmecken!**

FÜR CA. 24 EISWÜRFEL

ZUTATEN

600 ml Wasser

GEWÜRZE, Z.B.

- Brecht Chilis ganz (z.B. für scharfe Ingwerlimonade)
- Brecht Rosmarin
- Brecht Thymian
- Brecht Basilikum
- Brecht Zitronenpfeffer

ZUBEREITUNG

1. Gewürze in der Eiswürfelform verteilen
2. Früchte darüber geben, mit Wasser auffüllen und ab in's Gefrierfach für mindestens 5 Stunden
3. Limonaden, Eistee oder Wasser mit den Eiswürfeln aufpeppen



FRÜCHTE, Z.B.

- > HIMBEEREN
- > JOHANNISBEEREN
- > HEIDELBEEREN
- > ERDBEEREN
- > MELONE



GRANOLA

BACKFORM 20 CM X 20 CM

ZEIT 20 Minuten + Backzeit 15-20 Minuten

ZUTATEN

- 20 g geschrotete Leinsamen
- 140 g Mandeln
- 50 g getrocknete Cranberries
- 50 g Kokosöl
- 100 ml Agavendicksaft
- 50 g Mandelmus
- 200 g kernige Haferflocken
- 50 g Kürbiskerne
- 50 g Schokodrops
- 3 EL Brecht Porridge Topping Kakao

ZUBEREITUNG

1. Leinsamen mit 6 EL Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
2. Nüsse und Cranberries fein hacken. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
3. Kokosöl mit Agavendicksaft und Mandelmus in einem Topf schmelzen, kurz aufkochen und dann leicht abkühlen lassen.
4. Die Masse zusammen mit den Leinsamen, Nüssen, Cranberries, Haferflocken, Kürbiskernen, Schokodrops und Brecht Porridge Topping Kakao in eine Schüssel geben alles vermischen.
5. Eine Backform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Granola-Masse gleichmäßig auf der Form verteilen.
7. Alles ca. 15-20 Minuten backen, bis das Granola leicht gebräunt ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen und leicht mit den Fingern zerbröseln.



Hallo SOMMER!



Chilibrot aus Dinkel

KASTENFORM

ZEIT Backzeit 50 Minuten

ZUTATEN

400 g	Dinkelmehl
100 g	Haferflocken
1 TL	Brecht Paprika edelsüß
1 TL	Brecht Ur-Steinsalz
1 TL	Mix aus Brecht schwarzem Pfeffer ganz und Cayenne Pfeffer
345 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	weißer Essig
4	Brecht Chilis ganz
7 g	Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Haferflocken und Gewürze miteinander vermischen.
2. Brecht Chilis ganz, weißen Essig und lauwarmes Wasser dazugeben und die Trockenhefe darüberstreuen.
3. Alles 8 Minuten mit einem Rührgerät kneten. Wenn der Teig schön fluffig und feucht ist, ist er genau richtig.
4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, mit einem Geschirrtuch zudecken und eine Stunde gehen lassen.
5. Nach der Ruhezeit bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 50 Minuten backen.



Rechte à la



TANJA

DREIERLEI KRÄUTERBUTTER

BUTTER MIT PASTAROMA

100 g	Butter
3 EL	Brecht Pastaroma
1 TL	Brecht Rosa Kristallsalz

Etwas Brecht Schabzigerklee zum Darüberstreuen

BUTTER MIT KRÄUTERN DER PROVENCE UND ZITRONENPFEFFER

100 g	Butter
3 EL	Brecht Kräuter der Provence
2 EL	Brecht Zitronenpfeffer
1 TL	Brecht Ur-Steinsalz

Etwas Brecht Zitronenpfeffer zum Darüberstreuen

BUTTER MIT CURRY UND PAPRIKA

100 g	Butter
3 EL	Brecht Paprika edelsüß
2 EL	Brecht Curry classic
1 TL	Brecht Rosa Kristallsalz

Etwas Brecht Chili zum Darüberstreuen



ZUBEREITUNG

Jeweils alle Zutaten cremig rühren.



ZUM ONLINESHOP



- VEGAN -

MÖHREN HOT DOGS VOM GRILL

BBQ
NEU ERLEBEN!

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 20 Minuten
+ Wartezeit 36 Stunden
im Gefrierfach
+ Auftauzeit (über Nacht)

SCHWIERIGKEIT mittel ★★☆☆

PRO PORTION

10 g E, 10 g F, 47 g KH
321 kcal (1.346 kJ); BE = 3,92

ZUTATEN

2 EL	Olivenöl
4 EL	Sojasauce
1 EL	Apfelessig
1 TL	Brecht Paprika geräuchert
½ TL	Brecht Knoblauchpulver
4	Bundmöhren à ca. 100 g
1	Salatgurke
4	Hot-Dog-Brötchen
2 EL	Senf
2 EL	Ketchup
100 g	Blattsalat
4 EL	Röstzwiebeln

AUSSERDEM

1 Gefrierbeutel

PAPRIKA GERÄUCHERT

... verleiht der Marinade eine besonders rauchige Note.



ZUBEREITUNG

1. Öl, Sojasauce, Essig, Brecht Paprika geräuchert und Brecht Knoblauchpulver in einer Schale verrühren. Die Möhren schälen, waschen und zusammen mit der Marinade in den Gefrierbeutel legen. Karottengrün zur Dekoration aufbewahren. Den Beutel verschließen und für mindestens 36 Stunden in das Gefrierfach legen. Anschließend die Möhren über Nacht in der Marinade auftauen lassen.
2. Den Grill rechtzeitig anheizen. Die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Die Brötchen aufschneiden. Die Möhren auf den Grill legen und rundherum ca. 5 Minuten grillen. Die Brötchen mit der Schnittfläche kurz auf den Grill legen und knusprig bräunen.
3. Senf und Ketchup in einer Schale verrühren und die Brötchenhälften damit bestreichen. Salat und Gurkenscheiben auf die unteren Hälften vom Hot Dog legen. Die Möhren darauf legen und mit den Röstzwiebeln und dem Karottengrün bestreuen. Hot Dog mit der oberen Hälfte der Brötchen belegen und servieren.

ZUM PRODUKT



- VEGETARISCH -

BLUMENKOHLSTEAKS MIT ANANAS SALSA

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 25 Minuten

SCHWIERIGKEIT einfach ★ ★ ★

PRO PORTION

7 g E, 1 g F, 14 g KH
122 kcal (409 kJ); BE = 1,17

ZUTATEN

1 kleiner Blumenkohl

ANANAS SALSA

½ Ananas (ca. 300 g)

1 rote Zwiebel

1 kleine rote Chilischote

50 g Cherrytomaten

½ Bund Koriandergrün

½ Bund Minze

1 TL Brecht Kurkumapfeffer

2 EL Zitronensaft

1 Prise Rohrohrzucker

Brecht Ur-Steinsalz

MARINADE

1 Bio Limette

2 EL Sojasauce

2 EL Worcestersauce

1 TL Brecht Curry Bengal Sweet

½ TL Brecht Cayennepfeffer

1 TL flüssiger Honig

Brecht Ur-Steinsalz

Brecht Mühle Pfeffer schwarz

ZUBEREITUNG

1. Den Blumenkohl in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Für die Ananas Salsa die Ananas von Schale und dem Strunk befreien und das Fruchtfleisch knapp ½ cm groß würfeln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, die Samen entfernen, die Hälften waschen und fein schneiden. Die Tomaten ebenfalls entkernen und in feine Würfel schneiden. Das Koriandergrün und die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Alle Zutaten der Salsa miteinander vermischen und mit Brecht Kurkumapfeffer, Brecht Ur-Steinsalz, dem Zitronensaft und einer kleinen Prise Rohrohrzucker anmachen.
3. Für die Marinade die Limette waschen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Beides zusammen mit der Sojasauce, Worcestersauce, Brecht Curry Bengal Sweet, Brecht Cayennepfeffer und dem Honig verrühren. Mit Brecht Ur-Steinsalz und Brecht Pfeffer schwarz aus der Mühle abschmecken.
4. Den Blumenkohl vorsichtig in Scheiben schneiden und auf dem heißen geölten Grill ca. 5-7 Minuten grillen. Kurz vor Ende der Grillzeit auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen.
5. Blumenkohlsteaks auf dem Teller mit der Ananas Salsa anrichten.

Tip: Mit einem leckeren Joghurt dip servieren.

KURKUMA PFEFFER

Diese Kombi zaubert
ein Geschmackserlebnis
der besonderen Art.

Schon probiert?



ZUM PRODUKT



- VEGETARISCH -

FENCHEL NEKTARINEN SALAT MIT BURRATA

Sommerliche
SALATVERFUHRUNG

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 10 Minuten

SCHWIERIGKEIT einfach ★ ★ ★

PRO PORTION

16 g E, 28 g F, 11 g KH

362 kcal (1.515 kJ); BE = 0,92

ZUTATEN

2	Fenchelknollen
2	Nektarinen
1 Bund	Basilikum
1 TL	Brecht Fenchelsamen ganz
2	Burrata

DRESSING

4 EL	Olivöl
2 TL	Orangenblütenwasser
1	Zitrone, Saft davon
1 TL	Brecht Toscana Kräuter-Zitrone

Brecht Ur-Steinsalz

ZUBEREITUNG

1. Öl, Orangenblütenwasser, Zitronensaft, Brecht Toscana Kräuter-Zitrone und Brecht Ur-Steinsalz zu einem Dressing verrühren.
2. Fenchel waschen und auf dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Nektarinen waschen, vierteln und entkernen. In Spalten schneiden. Basilikum waschen und gut abtropfen. Brecht Fenchelsamen ganz in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften.
3. Den Burrata jeweils vierteln. Fenchel und Nektarinspalten mit dem Dressing vermischen, den Basilikum unterheben und auf vier Tellern anrichten. Jeweils zwei Stücke Burrata auf jeden Teller geben und alles mit den gerösteten Fenchelsamen bestreuen.

TOSCANA KRÄUTER-ZITRONE

... verleiht dem Gericht
einen mediterranen Flair mit
erfrischender Zitrusnote.



ZUM PRODUKT



- VEGAN -

GLASNUDEL WASSERMELONEN SALAT

Sommerliche
SALATVERFUHRUNG

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 10 Minuten

SCHWIERIGKEIT einfach ★ ★ ★

PRO PORTION

6 g E, 1 g F, 43 g KH
202 kcal (845 kJ); BE = 3,50

ZUTATEN

2	Glasnudel Nester (ca. 150 g)
1 Bund	Minze
1 Bund	Koriander
2	Frühlingszwiebeln
400 g	Wassermelone, in Stücken
1 EL	Brecht Schwarzkümmel

DRESSING

2 EL	Mirin Reisessig
2 EL	Sojasauce
½ TL	Brecht Fünfgewürz
1 EL	braunen Zucker
½ TL	Brecht Zitronenpfeffer
	Brecht Ur-Steinsalz

ZUBEREITUNG

1. Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten und eiskalt abschrecken. Am besten im Eiswasser aufbewahren.
2. Alle Zutaten für das Dressing verrühren. Kräuter waschen und die Blätter abzupfen. Wer möchte, schneidet die Stiele klein und mischt sie unter den Salat. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Nudeln mit Dressing vermischen, die Melonenstücke, die Kräuter und die Frühlingszwiebeln unterheben. Mit Brecht Schwarzkümmel bestreuen und sofort servieren.

ZITRONENPFEFFER

Die perfekte Kombination
aus zitroniger Frische
und würziger Schärfe



ZUM PRODUKT



So geht

BALKON
GARDENING

Wer keinen Garten hat, muss längst nicht auf den Anbau von Obst und Gemüse verzichten. Mit der richtigen Pflege fühlen sie sich in Kübeln genauso wohl wie im Beet. In diesem Artikel findet Ihr die Basics zum Balkonanbau. Und eins können wir Euch versprechen: Balkon-Gardening macht wahnsinnig viel Spaß und das Gefühl, seine erste eigene Ernte in den Händen zu halten, ist unschlagbar!

VORAUSSETZUNGEN FÜR
DEN ANBAU AUF DEM BALKON

- > Ausreichend Sonne und Luftzirkulation
- > Große Pflanzgefäße aus Ton, Kunststoff oder Holz
- > Gemüse sollte im Haus vorgezogen werden, bevor es in größere Kübel nach draußen gepflanzt wird.

Auf dem Balkon ist Salat deutlich besser vor Schädlingen geschützt als im Garten, vor allem vor Schnecken.

- > Große Kübel verwenden
- > Ab Mitte Mai auf den Balkon (Salat verträgt keinen Frost)
- > Am besten eignet sich Pflücksalat. Hier kann immer die gewünschte Menge geerntet werden und der Salat kann nachwachsen (Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso,...)
- > Sonniger bis halbschattiger Standort
- > Regelmäßige Wassergabe
- > Radieschen und Salat sind gute Beet-Nachbarn und können nebeneinander gepflanzt werden

Salat

TOMATEN

- > Nach draußen ab Mitte Mai
- > Vollsonniger Standort, regen- und windgeschützt
>> Südbalkone eignen sich perfekt
- > Wasser- und Düngerzugabe sehr wichtig, da Tomaten Starkzehrer sind
- > Tomaten brauchen eine Stütze, z.B. in Form von Bambusstäben
- > Buschtomaten eignen sich gut, da sie eine begrenzte Wuchshöhe haben
- > Kübel sollten ein Fassungsvermögen von ca. 10 L haben
- > Überdachung schützt vor Kraut- und Braunfäule bei Nässe

PAPRIKA

- > Snackpaprikas nehmen nicht viel Platz weg
- > Nach draußen ab Mitte Mai
- > Vollsonniger Standort, regen- und windgeschützt
>> Südbalkone eignen sich perfekt
- > Regelmäßige Düngerzugabe, da Paprika ein Starkzehrer ist

Gemüse

GURKEN

- > Es wird nicht viel Platz benötigt, da Gurken Kletterpflanzen sind >> Rankhilfen einbauen!
- > Minigurken eignen sich besonders gut für Balkone
- > Vollsonniger, windgeschützter Standort
- > Wenig Düngerzugabe reicht

RADIESCHEN

- > Aussaat zwischen April und September
- > Durch schnelle Keimung Ernte bereits nach ca. 4 Wochen
- > Regelmäßige Nachsaat alle zwei bis drei Wochen verlängert Erntezeit
- > Sonniger bis halbschattiger Standort, feuchte Erde

Obst

Vor allem Beeren eignen sich perfekt für den Anbau auf dem Balkon, da sie durch ihre Größe nicht viel Platz verbrauchen.

ERDBEEREN

- > Bei Sortenauswahl darauf achten, dass sich diese für Kübel eignen
- > Vollsonniger Standort
- > Ernte ca. ab Juni

HIMBEEREN

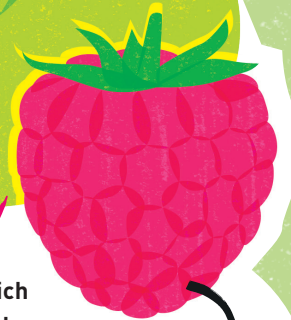
- > Um Himbeeren platzsparend anzubauen, kann man sie entlang einer Wand wachsen lassen
- > Sonniger, windgeschützter Standort
- > Triebe im Herbst zurückschneiden und den Kübel gut einpacken

HEIDELBEEREN

- > Die Sträucher lassen sich in Kugelform auf dem Balkon anbauen
- > Sonniger Standort
- > Regelmäßige Wassergabe
- > pflegeleicht

ZITRONEN

- > Sorgen für Mittelmeer-Flair auf dem Balkon
- > Im Kübel anbauen und im Winter drinnen überwintern
- > Nach draußen Mitte-Ende Mai
- > Sonniger Standort
- > Reife der Früchte kann bis zu 14 Monate dauern



Schon gewusst?

IST EUER KÜHLSCHRANK RICHTIG EINGERÄUMT?

Wusstet Ihr, dass es in Eurem Kühlschrank unterschiedliche Klimazonen gibt? Getreu dem Motto: „Warme Luft steigt nach oben“ könnt ihr Euch merken, dass es in den oberen Fächern deutlich wärmer ist als im unteren Bereich. Mit diesem Grundwissen könnt Ihr Eure Lebensmittel nicht nur länger frisch halten, sondern auch noch Energie sparen! Cool!

10 °C

Alles, was länger haltbar ist
wie Eingelegtes und Eingemachtes, geschnittenes oder zerkleinertes Obst und Obstsalat, Kuchen, zubereitete Speisen und Reste



6-7 °C

Molkereiprodukte
wie Milch, Käse, Joghurt, Quark, Sahne und Aufstriche, Dips



2-5 °C

Alles, was leicht verderblich ist
wie Fisch, Fleisch, Wurst

Tipp:
Alles in durchsichtige und luftdichte Dosen verstauen und ein trockenes Stück Küchentuch dazulegen, damit überschüssige Feuchtigkeit aufgesaugt wird



10 °C

Gemüse: Artischocken, Blattsalate, Brokkoli, Champignons, Frühlingszwiebeln, Kohl, Lauch, Mangold, Möhren und Radieschen, Rhabarber, Rote Bete, Sellerie, Spargel, Spinat

Obst: Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren), Birnen, Kiwis, Steinobst (Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen), Weintrauben



Gut zu Wissen!

Einige Früchte, zum Beispiel **Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen und Tomaten**, verströmen ein natürliches „**Reifungsgas**“, das sogenannte Ethylen. Wenn man diese Früchte neben anderes Obst und Gemüse legt, beschleunigen sie deren Reifungsprozess.

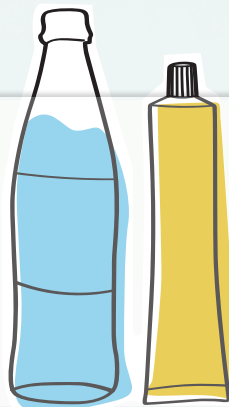
Beeren werden schnell schlecht. Deshalb kurz unter Essigwasser abwaschen und in einer Dose zurück in den Kühlschrank.

Salat sollte immer mit reichlich Feuchtigkeit versorgt werden. > Zuerst den Strunk abschneiden, damit die Nässe besser aufgenommen werden kann, dann mit einem feuchten Küchentuch einwickeln und gut festdrücken, so kann der Salat immer Feuchtigkeit ziehen und hält gleich doppelt so lange.

UNSER TIPP!

„Iss mich bald“-Körbchen erstellen, damit man immer weiß, was bald abläuft.

10-13 °C



Butter und Margarine, Eier, fertige Saucen und Dressings, Getränke, Hefe, offene Säfte, Senf, Stängengemüse und Kräuter, Tomatenmark

BITTE NICHT IN DEN KÜHLSCHRANK!

EXOTISCHE FRÜCHTE wie Bananen, Mangos und Ananas

GEMÜSE: Gurken und Tomaten, Knoblauch, Pilze, Süßkartoffeln und Kartoffeln, Zucchini und Aubergine

SONSTIGES: Brot, Honig, Nussnougatcreme, Marmelade

So bunt unsere Obst- und Gemüsesorten sind, so vielseitig sind auch ihre Eigenschaften und Wohlfühltemperaturen. Das ist der Grund, weshalb manche Früchte nicht in den Kühlschrank gehören.

Tomaten: Verlieren im Kühlschrank Aroma und nehmen andere Aromen an, weil sie so wasserhaltig sind

Knoblauch: Braucht ein trockenes Klima

Brot: Durch das trockene Klima im Kühlschrank wird es schneller altbacken.

Honig, Nussnougatcreme, Marmelade: In ihnen ist so viel Zucker enthalten, dass sie nicht gekühlt werden müssen.

UNSERE BRECHT MÜHLEN

Wer seine Gewürze frisch Zuhause vermahlen will, greift am besten zu unseren Brecht Mühlen! Mit ihrem verstellbaren Keramikmahlwerk könnt Ihr ganz individuell bestimmen, wie grob oder fein Ihr Eure Gewürze haben wollt.

MAHLGRAD
EINSTELLEN:



GEWINNSPIEL

Gewinne 3 x 1 Picknick-Starterset!

- > Brecht Kräuter der Provence für Kräuterbutter
- > Brecht Porridge Topping Kakao für Granola
- > Brecht Rosmarin für Gewürzeiswürfel
- > Brecht Chilis ganz für Chilibrötchen



JETZT
MITMACHEN!

WAS GEHÖRT NICHT IN DEN KÜHLSCHRANK?

A: Erdbeeren B: Tomaten C: Blattsalate

Schicke Deine Antwort bis zum **30.06.2023** (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 Dich regelmäßig kostenlos per Email über unsere aktuellen Angebote und Verbraucherinformationen. Der Bezug des Newsletters ist kostenlos, verpflichtet Dich 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 _____

Deine 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 Euch gerne und halten immer eine Auswahl an Brecht Produkten für Euch bereit.

Gewürzmühle
BRECHT

SEIT 1925

SERVICE

Weitere Infos oder Fragen?

Unser Team mit Ernährungs- und Gewürzspezialisten ist für Dich 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,
Caroline Walz, Tanja Dietz
Redaktion: Caroline Walz, Tanja Dietz

Konzeption und Gestaltung

Domino
Werbung & Kommunikation GdbR
www.domino-click.de

Fotografie: Tina Bumann, Tanja Dietz

Bildnachweise

S.2 @freepik.com
S.2,12 @stock.adobe.com/babeer
S.2,3,12 @freepik.com/vector_corp
S.2,3 @stock.adobe.com/master1305
S.3 @stock.adobe.com/Anna
S.3 @stock.adobe.com/Seventyfour
S.3 @stock.adobe.com/Jérôme Rommé
S.3,4,5 @freepik.com/kandella
S.4 @stock.adobe.com/freebird7977
S.4 @shutterstock.com/279photo Studio
S.4 @shutterstock.com/9dream studio
S.4,5 @freepik.com/rawpixel.com
S.5 @freepik.com/coolvector
S.10 @stock.adobe.com/drubig-photo
S.10 @stock.adobe.com/TG23

Papier



RECYCLED
Papier aus
Recyclingmaterial
FSC® C009717

Die Innenseiten wurden gedruckt auf:

Steinbeis Charisma

100% Recyclingpapier,
ausgezeichnet mit dem
Blauen Engel. www.stp.de

Druck

westermann DRUCK | pva,
Georg-Westermann-Allee 66,
38104 Braunschweig



klimaneutral
gedruckt

www.klima-druck.de
ID-Nr. 23136756

bvdm.

Import / Vertrieb Schweiz

Bio Partner AG
Staufferstrasse 2 | 5703 Seon
Fax +41 (0) 62 769 00 22
bestellung@biopartner.ch
www.biopartner.ch

biopartner