Gewürzmühle
BRECHT
SEIT 1925

September 2023

BIO-KÜCHE

KREATIVE REZEPTE, TIPPS & MEHR

GRATIS mit vielen Rezepten FÜR DICH

Erlebe eine Reise DURCH UNSERE WÜRZWELTEN

RELAUNCH
NEUES DESIGN, BEWÄHRTE QUALITÄT

NEUHEITEN
ENTDECKE VIELE NEUE GEWÜRZMISCHUNGEN

AKTUELL
AGAR AGAR UND MEERSALZ JETZT IN BIO-QUALITÄT

BIO-KÜCHE SEPTEMBER 2023

Brecht REZEPTE

VEGETARISCH
PORTOBELLO CHEESEBURGER 6-7

VEGAN
BLUMENKOHL SÜSS-SAUER 8

VEGAN
MANGO CURRY 9

VEGETARISCH
SHAKSHUKA 10-11

VEGAN
SPIRAL-KARTOFFELN 13

VEGETARISCH
EGG MUFFINS 12

VEGAN
STEINPILZ-SUPPE 12

Brecht AKTUELL

Entdecke, was neu ist 3

Würzwelt Klassiker 14

Würzwelt Süße Lieblinge 15

Würzwelt Winter 15

Brecht Agar Agar und Meersalz in Bio-Qualität 16

Brecht DIALOG

Gewinnspiel 16
Mitmachen und gewinnen!

Liebe Würzfans,

wir haben das vergangene Jahr intensiv damit verbracht, unseren Relaunch umzusetzen.Tauche mit uns ein in die neuen Würzwelten der Gewürzmühle Brecht. Flüchte aus Deinem Alltag und begleite uns auf eine kulinarische Weltreise. Genieße die italienische Küche nach einer Vespa-Fahrt durch Italien, lass Dir den vegetarischen Burger bei einem Barbecue in Kalifornien schmecken und tauche in die Würzwelten Asien und Curry ein. Lerne neue Geschmäcker kennen und lass Dich im Orient verzaubern, bis Du wieder im heimischen Deutschland leckere Kartoffel- und Pilzgerichte schlemmen kannst.

Um Dir den Relaunch näherzubringen, sei auf die nächsten Seiten Bio-Küche gespannt. Sie sind vollgepackt mit Rezepten und Infos zu neuen und altbekannten Produkten.

Als Weiteres dürfen wir mit Stolz verkünden, dass unsere Produkte Agar-Agar und Meersalz ab sofort in Bio-Qualität verfügbar sind.

Du möchtest unsere Produkte näher kennenlernen? Dann mache doch bei unserem Gewinnspiel mit.

Genieße die goldenen Herbsttage und lass Dich von unserem neuen Gewürzregal inspirieren!

Dein Team der Gewürzmühle Brecht aus Eggenstein bei Karlsruhe

TITELBILD

VEGETARISCH
Bunte Gemüse-Lasagne

FOTOGRAFIE
Tina Bumann

REZEPTENTWICKLUNG
Tina Bumann

PACKAGING

Ansprechend und emotional – unser Basissortiment zeigt sich mit neuer Umverpackung und Etikett. Eine moderne Schrift und ergänzende Produktabbildung machen das Gewürzregal zum Hingucker!

Gewürzmühle Brecht → Gewürzmühle BRECHT SEIT 1925

2016 2023

LOGO RELAUNCH

Mit unserem Logo-Relaunch setzen wir den Fokus auf unsere langjährige Tradition der Gewürzmanufaktur, stolz auf fast 100 Jahre.

RELAUNCH

Das ist neu!

Eines vorneweg: Unsere Qualität der Gewürze bleibt unangetastet! Unsere Verpackung hingegen wurde einem kompletten Refreshing unterzogen. Dein altbekanntes Gewürzregal wird sich verändern, aber nur, damit Du Dich besser zurechtfindest.

Unser Farbleitsystem und auch diese Bio-Küche helfen dabei – denn Du sollst unsere neuen Würzwelten kennenlernen und Deine Lieblingsprodukte wiederfinden. Und gibt es doch mal Fragen, melde Dich gerne bei unserem Kundenservice!

Wir wünschen viel Freude beim Kochen und Ausprobieren unserer Würzwelten!

Das bleibt: Unsere Qualität!

NEU

Entdecke UNSERE WÜRZWELTEN

Für eine bessere Orientierung vor dem Gewürzregal helfen Dir die einheitlichen Farbhintergründe der Produktgruppen.

Bunte GEMÜSE Lasagne

– VEGETARISCH –

BOLOGNESE

Unsere bunten Zutaten wie Tomaten, Karotten und Oregano sorgen für maximales Aroma auf Deinem Lasagne-Teller.

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 30 Minuten
+ Backzeit 50 Minuten

SCHWIERIGKEIT mittel ★ ★ ☆

PRO PORTION
22,5 g E, 15,0 g F, 67,0 g KH
496 kcal (2.073 kJ); BE = 5,5

ZUTATEN

30 g	Weizenmehl (Type 550)
30 g	Butter
600 ml	Milch (1,5 %)
3 TL	**Brecht Bolognese**
2	Zucchini
3	Möhren
250 g	Blumenkohl
2	Paprika, rot
3	Tomaten
250 g	Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
100 g	geriebener Mozzarella

NACH BELIEBEN
frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Für die Béchamel-Soße das Mehl mit der Butter in einem Topf bei mittlerer Stufe unter Rühren hell anschwitzen. Die Milch angießen, mit einem Schneebesen kräftig rühren und einige Minuten sämig kochen lassen. Mit **Brecht Bolognese** abschmecken und vom Herd nehmen.
2. Die Zucchini längs in Scheiben schneiden, die Möhren schälen und längs in dünne Scheiben hobeln. Den Blumenkohl in Röschen teilen und in dicke Scheiben schneiden, Paprika in Streifen und Tomaten in Scheiben schneiden.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Eine Auflaufform mit etwas Béchamel-Soße ausstreichen. Mit einer Nudelschicht belegen. Gemüse bunt darauf verteilen (oder jeweils getrennte Schichten) und Soße darüber geben. Wieder mit Nudeln belegen und auf diese Weise alle Zutaten einschichten. Mit einer Béchamel-Schicht abschließen und mit dem Mozzarella bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen und z.B. mit frischem Basilikum garnieren.

Erlebe die WÜRZ WELT Italiens!

Ab nach Italien... Sieben Produkte warten darauf, von Dir entdeckt zu werden.
Aglio e Oglio und Bolognese ergänzen ab sofort unsere südländischen Produkte perfekt.

VORHER:
PIZZAKRÄUTER

VORHER:
TOMATE-MOZZARELLA GEWÜRZSALZ

VORHER:
ARRABBIATA

VORHER:
PASTA UND POMODORO

VORHER:
BRUSCHETTA CLASSICO

– VEGETARISCH –

PORTOBELLO Cheeseburger

MAGIC DUST

Ran an den Grill! Mit Knoblauch, Paprika geräuchert und Rohrohrzucker verleihst Du Deinem Grillgut im Handumdrehen eine rauchig-süße Note.

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 30 Minuten
+ Wartezeit 20 MInuten

SCHWIERIGKEIT mittel ★ ★ ☆

PRO PORTION
22,0 g E, 62,0 g F, 62,8 g KH
897 kcal (3.732 kJ); BE = 5,17

ZUTATEN

4	Burger Buns, nach Wunsch
4	Portobello Pilze oder große Champignons, die Stiele entfernt
2 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Bergkäse
4 Blätter	Eisbergsalat
2	Avocados, geschält, in Scheiben
2	Tomaten, in Scheiben

MARINADE

3 EL	Olivenöl
2 EL	dunkler Balsamico-Essig
1 TL	Senf
3 TL	**Brecht Magic Dust**
1 TL	Zitronensaft

KURKUMA MAYO

2 EL	Agavendicksaft
4 EL	Mayonnaise
½ TL	**Brecht Kurkuma**

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren. Die Portobellos mit der Marinade einreiben und ca. 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen.
2. Alle Zutaten für die Kurkuma-Mayo verrühren.
3. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Portobellos darin von jeder Seite ca. 5-7 Minuten anbraten. Die letzten beiden Minuten können die Käsescheiben auf die Pilze gelegt werden.
4. Die Burger Buns entweder in einer Pfanne oder im Ofen etwas anrösten.
5. Die Buns wie folgt belegen: Kurkuma-Mayo, Eisbergsalat, Avocado, Portobello+Käse und Tomatenscheiben.

ERLEBE DIE WÜRZWELT BBQ

Rund um den Grill...hier ist für jeden was dabei. Du kannst Dein Grillgut mit ausgewählten Zutaten verfeinern und leckere Dips zu Deinem Grillgemüse und Grillkäse zaubern. Mache Dein BBQ zu einem kulinarischen Erlebnis.

VORHER: KNOBI-MIX

VORHER: BRATFISCHGEWÜRZ

VORHER: BBQ RAUCHIG-SCHARF

VORHER: KNUSPRIGES GEFLÜGEL

VORHER: PERI PERI CHILI-PAPRIKA

VORHER: TOSCANA KRÄUTER-ZITRONE

VORHER: STEAK-PFEFFER GROB GESCHROTET

VORHER: GRILL-GEWÜRZSALZ

– VEGAN –

Blumenkohl SÜß-SAUER

NEU

CHINA 5

Mit Zimt und Nelke erhält der Blumenkohl einen klassisch-chinesischen Geschmack.

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 30 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ★ ★

PRO PORTION
5,1 g E, 5,7 g F, 30,6 g KH
203 kcal (820 kJ); BE = 2,50

ZUTATEN

BLUMENKOHLRÖSCHEN

1	mittelgroßer Blumenkohl, in Röschen
1 TL	**Brecht China 5**
½ TL	**Brecht Bio Meersalz**
2 EL	Speisestärke
2 EL	Mehl
	Pflanzenöl zum Frittieren

SAUCE

2 EL	Pflanzenöl
2	Zwiebeln, in groben Stücken
2	Knoblauchzehen, gehackt
1	rote Paprika, entkernt, in Stücken
1 EL	brauner Zucker
1 TL	**Brecht China 5**
100 g	Ananas in Stücken
1 TL	Apfel-Essig
1 EL	Sojasauce
1 EL	Speisestärke

AUSSERDEM

1-2	Frühlingszwiebeln, in Ringen

ZUBEREITUNG

1. Die Blumenkohlröschen ca. 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Danach abgießen und gut abtropfen lassen. Etwas abkühlen lassen und in einer großen Schüssel mit dem **Brecht China 5** und **Brecht Bio Meersalz** vermischen.
2. Speisestärke und Mehl darüber sieben und am besten mit den Händen durchmischen. 2 EL Wasser zugeben und nochmals vermischen. Darauf achten, dass alle Röschen gut bedeckt sind.
3. Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen und die Blumenkohlröschen darin goldbraun ausbacken und warmhalten.
4. In einer zweiten Pfanne die 2 EL Öl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Paprika darin ca. 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Restliche Zutaten (bis auf die Speisestärke) mit 50 ml Wasser zugeben und alles einmal aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter die Sauce rühren. Noch einmal kurz aufkochen.
5. Dann den Blumenkohl untermischen, mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und sofort servieren.

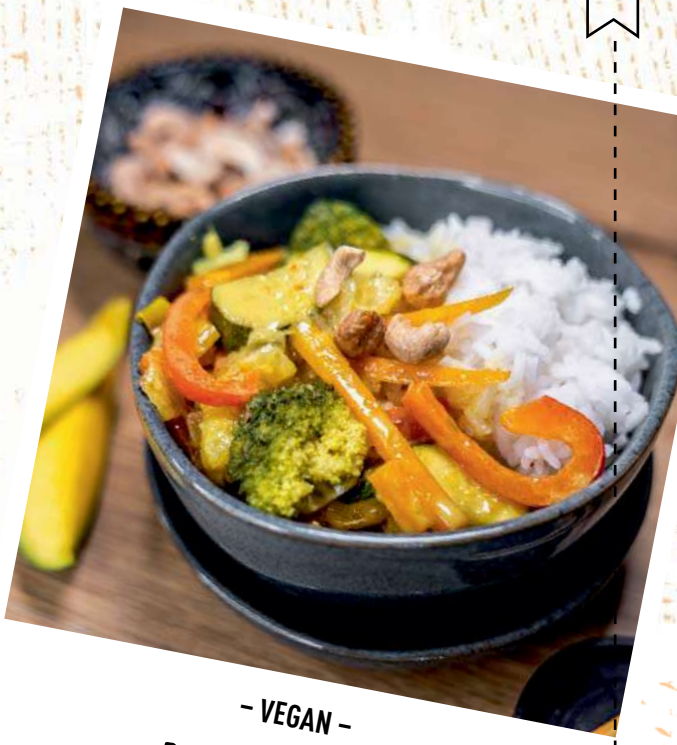
in die Würzwelt Asiens:

NEU

VORHER: TANDOORI

VORHER: FÜNFGEWÜRZ

VORHER: CHINA UND WOK



– VEGAN –

MANGO CURRY

REISE NACH ASIEN

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 30 Minuten

SCHWIERIGKEIT mittel ★ ★

PRO PORTION
11,7 g E, 15,1 g F, 59,3 g KH
434 kcal (1.763 kJ); BE = 4,92

ZUTATEN

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	kleine Karotten (100 g)
½	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
1	kleine Zucchini (160 g)
150 g	Brokkoli
200 g	Basmati-Reis
1 EL	Olivenöl
400 ml	Kokosmilch
1	Mango (ca. 200 g)
150 g	Ananas (frisch oder aus der Dose)
100 g	Cashewkerne geröstet (ohne Salz)
4 TL	**Brecht Curry Exotisch**
1 TL	**Brecht Ur-Steinsalz**

CURRY EXOTISCH
Mit Mango, Lemongras und Dattelpulver – paradiesisch gut!

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln und Knoblauch fein hacken.
2. Gemüse waschen. Karotten schälen und in Stifte schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Zucchini der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Brokkoli in Röschen schneiden.
3. Reis nach Packungsanleitung garen.
4. Olivenöl in die Pfanne geben, Zwiebeln glasig dünsten. Knoblauch und Karotten hinzufügen und 5 Minuten weiter braten. Paprika und 2 TL **Brecht Curry Exotisch** hinzugeben und kurz weiterbraten.
5. Mit Kokosmilch ablöschen. Brokkoli und Zucchini hinzufügen. Alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze und ohne Deckel köcheln lassen.
6. Mango und Ananas in Stücke schneiden und hinzufügen. Mit weiteren 2 TL **Brecht Curry Exotisch** und **Brecht Ur-Steinsalz** würzen.
7. Reis mit dem Curry servieren und mit den Cashewkernen garnieren.

Namaste in der aromatischen Würzwelt...

curry

Von mild bis scharf – mit unserer neuen Curry-Range hast Du für jedes Curry- und Reisgericht die richtige Geschmacksexplosion.

VORHER: CURRY GREEN MILD

VORHER: CURRY THAI HOT

– VEGETARISCH –

Shakshuka

MIT WEIßEN BOHNEN

PERSISCHE MISCHUNG

...verleiht dieser israelischen Köstlichkeit die typische Note.

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 30 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ★ ★

PRO PORTION
11,2 g E, 6,0 g F, 22,0 g KH
196 kcal (523 kJ); BE = 1,75

ZUTATEN

1	große Zwiebel, in Spalten
2	Knoblauchzehen, in Scheiben
2 EL	Olivenöl
400 g	Tomaten stückig aus der Dose, oder Cocktailtomaten
1½ TL	**Brecht Persische Mischung**
400 g	Canellini Bohnen aus der Dose
½ TL	**Brecht Bio Meersalz**
4	Eier
1-2 Stängel	glatte Petersilie, gehackt
½ TL	**Brecht Pul Biber**

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne kurz anbraten. Anschließend die Tomaten, **Brecht Persische Mischung**, und die weißen Bohnen inklusive der Bohnenflüssigkeit hinzugeben und gut vermengen. Mit **Brecht Bio Meersalz** abschmecken und für circa 8-10 Minuten köcheln lassen.

2. Anschließend mit einem Löffel 4 Kuhlen in die Masse drücken, die Eier aufschlagen und in je einer Kuhle platzieren.

3. Alles abgedeckt köcheln lassen bis die Eier die gewünschte Konsistenz erreicht haben, circa 2-3 Minuten. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit **Brecht Pul Biber** und Petersilie bestreuen und mit Brot servieren.

Tipp: Wie wäre es mit unserem Naanbrot, um die Shakshuka perfekt abzurunden?

VIEL SPAß BEIM AUSPROBIEREN!

REISE IN DEN ORIENT

ERLEBE DIE WÜRZWELT Orient

1001 Mal verführt mit unseren orientalischen Gewürzmischungen. Sesam, Schwarzkümmel, Koriander, Galgant, Muskat – bezaubernder können Deine Gerichte nicht werden.

VORHER: ORIENT-GEWÜRZ

– VEGETARISCH –

EGG MUFFINS
EINFACH GENIAL

FÜR 12 STÜCK

ZEIT 20 Minuten
+ Backzeit 22 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
8,4 g E, 8,9 g F, 1,0 g KH
118 kcal (495 kJ); BE = 0,08

ZUTATEN

12	Eier
10 EL	Haferdrink
120 g	Fetakäse
180 g	Cocktailtomaten
25 g	frischer Blattspinat
Etwa 1 TL	Butter
6 TL	**Brecht Eierlei**

ZUBEREITUNG

1. Eier aufschlagen, mit Haferdrink und **Brecht Eierlei** würzen und kräftig verquirlen.
2. Muffinform mit weicher Butter ausstreichen.
3. Spinat und Tomaten waschen. Tomaten vierteln. Spinat grob hacken. Fetakäse würfeln.
4. Eimasse in die Förmchen füllen, sodass sie etwa zu ¾ befüllt sind.
5. In jedes Förmchen jeweils etwas Spinat, Tomatenviertel und Feta geben.
6. Bei 170-180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen für 22 Minuten backen.

WÜRZWELT
Frühstück

NEU

EIERLEI
Rührei, Spiegelei oder diese herzhaften Muffins werden mit Tomate, Petersilie und Schnittlauch zum Frühstücks-Highlight.

NEU

VORHER: AVOCADOGEWÜRZ

Verbesserte Rezeptur!

VORHER: KURKUMA PFEFFER

– VEGAN –

STEINPILZSUPPE
LECKER AROMATISCH

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 25 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
15,3 g E, 14,5 g F, 14,1 g KH
249 kcal (1.042 kJ); BE = 1,17

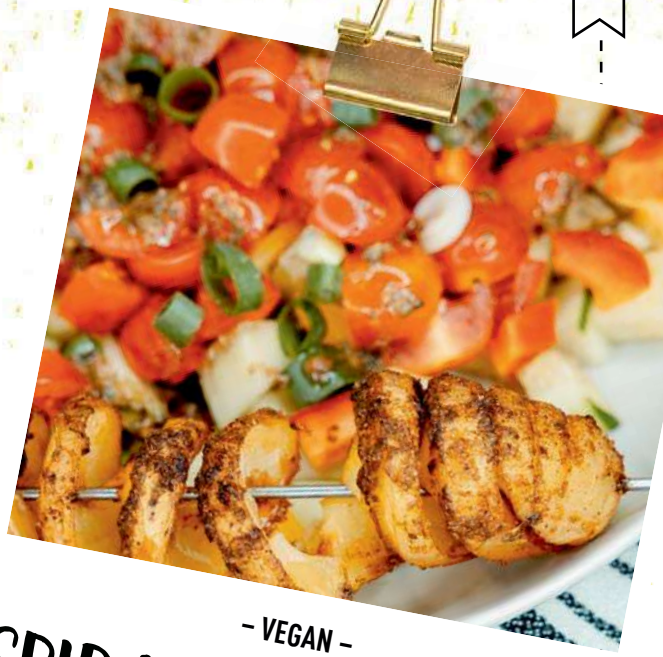
ZUTATEN

500 g	frische Steinpilze
2 EL	Rapsöl
1 l	Gemüsebrühe
1 l	Milch oder Pflanzendrink
1 EL	**Brecht Steinpilzpulver**
1 EL	**Brecht Pilz**
½ TL	**Brecht Kräutersalz classic**
8	Schnittlauchstiele

ZUBEREITUNG

1. Steinpilze vorsichtig mit dem Küchentuch säubern und in Stücke schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Pilze scharf anbraten. Gemüsebrühe und Pflanzendrink hinzugeben, alles ca. 15 Minuten leicht köcheln.
2. Suppe mit dem **Brecht Steinpilzpulver**, **Brecht Pilz** und **Brecht Kräutersalz classic** abschmecken.
3. Nun die Steinpilzsuppe mit dem Stabmixer ca. 3 bis 4 Minuten pürieren, damit sie schön fein wird. Steinpilzsuppe in Tellern anrichten und mit Schnittlauchstielen garnieren.

Tipp: Die Pilzsuppe schmeckt auch mit Austernpilzen, Morcheln oder Maronen-Röhrling köstlich.



– VEGAN –

SPIRALKARTOFFELN MIT SALAT

FÜR 2 PERSONEN

ZEIT 40 Minuten

SCHWIERIGKEIT mittel ★ ★ ☆

PRO PORTION
8,9 g E, 41,9 g F, 40,4 g KH
580 kcal (2.430 kJ); BE = 3,33

ZUTATEN

4	Kartoffeln
4 EL	Olivenöl
3 TL	**Brecht Kartoffel**
½	Gurke
1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
250 g	Cocktailtomaten
1	Frühlingszwiebel
4 EL	Olivenöl
1 EL	Essig
1 TL	Senf
1 EL	**Brecht Kräuter-Dressing**

AUSSERDEM
4 Grillspieße

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen, auf die Grillspieße stecken und möglichst gleichmäßig spiralförmig einschneiden. Vorsichtig auseinanderziehen. Die Spieße auf eine Ofenschale legen.
2. Olivenöl mit **Brecht Kartoffel** verrühren und mit einem Pinsel auf den Kartoffeln verstreichen.
3. Im Backofen bei 180 °C 35 Minuten knusprig backen.
4. Gurke, Paprika und Tomaten in ca. 1 cm große Würfel, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
5. Für das Dressing: Essig, Senf und **Brecht Kräuter-Dressing** in eine Schüssel geben. Kräftig verquirlen und dabei das Öl langsam hinzugeben.
6. Gemüse und Dressing vermischen und mit den fertigen Spiralkartoffeln anrichten.

WÜRZWELT Salat

KRÄUTER-DRESSING & KARTOFFEL

Ob grün oder gemischt – auch diese Salatkombination schmeckt wunderbar frisch. Unser Kartoffel-Gewürz passt zu jeder Art von Kartoffelgerichten.

PILZ & STEINPILZPULVER

Die Kombination macht's – während unsere Würzmischung Pilz Dein Gericht mit ausgewählten Zutaten verfeinert, sorgt das Steinpilzpulver für einen noch intensiveren Pilz-Geschmack.

REISE NACH DEUTSCHLAND

WÜRZWELT Gemüse

Verbesserte Rezeptur!

VORHER: KARTOFFEL UND GEMÜSE

VORHER: BRATKARTOFFELGEWÜRZ

VORHER: EINTOPFGEWÜRZ

K

Würzwelt Klassiker

Unsere Klas·si·ker

Bedeutungen:

[1] Künstler, dessen Werke als mustergültig und bleibend angesehen werden

[2] klassisches Werk

[3] übertragen: etwas, das seit langem beliebt und erfolgreich ist

Ja Klassiker, das sind sie! Schon lange im Sortiment, beliebt und einzigartig, war es an der Zeit ihnen ein ganz besonderes Layout zu verleihen. Im neuen klassischen Design erfahren die Produkte einen ganz neuen hohen Stellenwert.

Unter den Klassikern verbergen sich Originalrezepturen von Eduard A. Brecht, dem Gründer der Gewürzmühle.

Unsere Werte weitergeben, das ist uns wichtig. Nachhaltiges Handeln, herausragende Bio-Qualität und eine über 90-jährige Erfahrung gepaart mit der Leidenschaft für gesunde Lebensmittel sind das Erfolgsgeheimnis unserer Gewürzmühle.

Schau gerne auf unserer Internetseite, was Du für einfache und leckere Gerichte mit den einzelnen Produkten kochen kannst:

ZU UNSEREN REZEPTEN

WÜRZWELT SÜßE LIEBLINGE

Wer mag es nicht gerne süß? Unsere neue Würzwelt „Süße Lieblinge" weiß, wie man verführt. Tonkabohne, Kokosblütenzucker, Bourbon Vanille oder Zimt – das sind die Hauptakteure für Deine Süßspeisen.

Die seit Jahren immer beliebtere Tonkabohne hat einen sehr intensiven und süßen Geschmack nach Vanille und Bittermandel. Aber bitte sparsam dosieren aufgrund des enthaltenen Cumarins.

Salted Caramel kennt man oft nur als Eissorte, dabei kann es soviel mehr. Sogar Fleischsoßen verleiht dieses Gewürz in Form einer Karamellsoße das besondere Etwas.

Würzwelt Winter

Wintergewürze tun der Seele gut! Ob herzhaft, süß oder als Zugabe in den Glühwein – die verwendeten Zutaten wissen, wie sie uns ein Lächeln auf die Lippen zaubern können. Vielleicht hat es auch mit dem Genuss zu tun, für den wir in der dunkleren Jahreszeit einfach mehr Zeit haben. Was darf in Deiner Winterküche nicht fehlen?

Verbesserte Rezeptur!

VORHER: GLÜHWEIN UND PUNSCH

VORHER: OBST UND DESSERT

VORHER: WEIHNACHTSGEBÄCK-MISCHUNG

AGAR AGAR UND MEERSALZ - JETZT IN BIO-QUALITÄT

Im Januar 2022 wurde die neue Europäische Verordnung (EU) 2018/848 für den ökologischen Landbau mit ihren neuen Produktionsstandards und ihren neuen Produkten umgesetzt. Erst seit dem ist es möglich, Salz als Bio-Produkt zertifizieren zu lassen.

Mit der Produktneueinführung hat die Zertifizierung der Bio-Qualität bei uns oberste Priorität. Daher freut es uns sehr, dass Agar Agar und Meersalz dieses Privileg nun erreicht haben.

Unser Bio Meersalz verwenden wir auch schon in ganz vielen unserer neuen Mischungen.

ACHTE AUF DIESES BIO-LOGO AUF UNSEREN PRODUKTEN!

GEWINNSPIEL

JETZT MITMACHEN!

GEWINNE 3 X 1 SET „QUER DURCH UNSERE WÜRZWELTEN"
bestehend aus:

Brecht Kartoffel aus der Würzwelt Gemüse
Brecht China 5 aus der Würzwelt Asien
Brecht Kräuter-Dressing aus der Würzwelt Salat
Brecht Zimt & Zucker aus der Würzwelt Süße Lieblinge

WELCHE WÜRZWELT GIBT ES BEI BRECHT?

A: Frühstück B: Mittagessen C: Abendessen

Schicke Deine Antwort bis zum **03.01.2024** (Datum des Poststempels)
per Post an: Gewürzmühle Brecht GmbH, Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein
oder per E-Mail an: gewinnspiel@gewuerzmuehle-brecht.de

Name _____

Adresse _____

Mit unserem Newsletter informieren wir Dich regelmäßig kostenlos per E-Mail 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 E-Mail-Adresse:

E-Mail _____

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 Dich gerne und halten immer eine Auswahl an Brecht Produkten für Dich 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, Sina Krupitza
Redaktion: Sina Krupitza, Nicole Buzengeiger
Konzeption und Gestaltung
Domino Werbung & Kommunikation GdbR
www.domino-click.de
Fotografie: Tina Bumann, Tanja Dietz
Bildnachweise

S.2-15	©freepik.com
S.2	©shutterstock.com/YURY TARANIK
S.3,12	©stock.adobe.com/chandlervid85
S.3	©stock.adobe.com/Sue Tansirimas
S.3	©stock.adobe.com/smallredgirl
S.3	©stock.adobe.com/Thomas Leonhardy
S.5	©stock.adobe.com/ronnybas
S.5	©stock.adobe.com/ZoomTeam
S.6	©stock.adobe.com/Jeff Whyte
S.6	©stock.adobe.com/chones
S.8	©stock.adobe.com/praphab144
S.8	©stock.adobe.com/nguyen khanh vukhoa
S.9	©stock.adobe.com/Curioso.Photography.
S.10	©stock.adobe.com/Microstocker
S.10	©stock.adobe.com/Serenity-H
S.12	©stock.adobe.com/Boris Stroujko
S.13	©stock.adobe.com/daliu
S.14	©stock.adobe.com/noirchocolate
S.14	©stock.adobe.com/timolina
S.15	©stock.adobe.com/Sea Wave
S.15	©stock.adobe.com/drubig-photo

Papier
FSC www.fsc.org RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C009717

Die Innenseiten wurden gedruckt auf: Steinbeis Charisma 100 % Recyclingpapier, ausgezeichnet mit dem Blauen Engel. www.stp.de ANZEIGE

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

klimaneutral gedruckt www.klima-druck.de ID-Nr. 23148175 bvdm.

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