

KNOW  
HOW

Wissen für  
Foodies

#### DIRECTOR'S CUT

Kräuterwiege  
und Brett „Leo“,  
ca. 30 Euro,  
berghoffworld  
wide.com



#### WILD- WUCHS

Suppenteller  
„Wildblume“,  
Ø 21 cm,  
ca. 17 Euro,  
www.kahla-  
porzellan  
shop.de



GEGEN DIE IST KEIN KRAUT  
GEWACHSEN: SCHICKE  
ERTEHELFER UND GARTEN-  
FREUNDE FÜR DIE KÜCHE

**BUCHSTABEN-  
SALAT** Geschirrtuch  
aus Baumwolle,  
50 x 70 cm,  
ca. 12 Euro,  
designletters.dk



#### SHAKER

Siebschleuder  
„Drop“ von  
Richtig, ca.  
25 Euro, www.  
connox.de



#### GLAS-SPASS

Frischhaltebox, 13 x 10 cm,  
ca. 30 Euro, www.wmf.com



#### BEET-MUNITION

Seedbombs-Mischung  
„Wildkräuter“ von Die Stadtgärtner,  
ca. 8 Euro, www.humanempire.com



## GRÜN WÄHLEN

### PESTO MAL ANDERS

Mit Basilikum: immer köstlich!  
Aber auch andere Blätter schme-  
cken wunderbar. Je nach Jahreszeit  
sind Giersch, Gundermann, Sauer-  
ampfer oder Spitzwegerich, püriert  
mit Olivenöl, Knoblauch, Parmesan  
und Walnüssen, eine gute Wahl!

### WILDKRÄUTER-SALAT

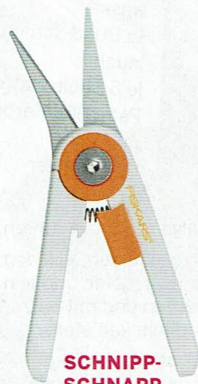
Die etwas herbere Alternative  
aus dem Vorgarten ist junger  
Löwenzahn. Kurz in lauwarmes  
Wasser legen, dann verlieren  
die Blätter etwas an Bitterkeit.

### EIN LECKERER DIP-TIPP

Frischkäse, vermischt mit Feta,  
Gurke und Schnittlauch: mmmh!

### SMOOTHIE

Schlürfwert: Brennnessel  
(eine echte Vitamin-C- und  
Eisen-Bombe), kombiniert  
je nach Geschmack mit Spinat,  
Avocado, Beeren und Saft.



#### SCHNIPP- SCHNAPP

Kräutergarten-  
schere, ca. 15 Euro,  
www.fiskars.de



#### FÜR SPIRESSER

Übertopf „Jasmin“ aus  
Fayence mit Lederhenkel,  
L 23 x B 13 x H 13 cm,  
ca. 27 Euro, www.habitat.de