

ERKÄLTET?

Wir haben was dagegen.



HOYER

PROPOLIS & SALBEI Lutschtabletten

- ✓ bei Husten und Heiserkeit
- ✓ wohltuend für Hals und Stimme
- ✓ beruhigt und erfrischt ganz natürlich
- ✓ mit Propolis, dem Schutzstoff der Bienen

SCHLECHTWETTER-TRUNK

- ✓ mit 16 Kräutern und Propolis
- ✓ enthält viel natürliches Vitamin C
- ✓ unterstützt die natürlichen Abwehrkräfte
- ✓ zur Gesunderhaltung in der Erkältungszeit

FENCHEL & THYMIAN Honigsirup

- ✓ mit wertvollem Fenchel- und Thymianöl
- ✓ wohltuend für Hals und Atemwege
- ✓ ideal für Kinder nach dem 12. Monat
- ✓ im praktischen Dosierspender



DER BELIEBTE FÜR DIE ALLTAGSKÜCHE

SCHWARZER PFEFFER

Die Samen haben einen feinen, fruchtigen Geruch und einen durchdringend scharfen Geschmack. Sie werden knapp vor der Reife gepflückt und bei mäßiger Temperatur getrocknet. Die schwarze Farbe entsteht durch Fermentation, ähnlich wie bei Teeblättern. Alexandra Buley-Kandzi vom Bio-Pionier Lebensbaum rät: »Pfeffer entfaltet sein Aroma am besten, wenn man ihn frisch gemahlen oder zerstoßen zum Ende der Kochzeit hinzufügt.«

DER DELIKATE FÜR FARBAKZENTE

ROSA PFEFFER

Werden reife Pfefferbeeren wie ihre grünen Vertreter eingelegt, entsteht roter Pfeffer. Der im Handel verkaufte rosa Pfeffer sind Beeren eines Sumachgewächses, das nicht mit dem schwarzen Pfeffer verwandt ist. Er zeichnet sich durch einen fruchtig-aromatischen Geschmack mit leichter, feiner Schärfe aus. Wegen der attraktiven Farbe ist er zum optischen Verfeinern von Salaten besonders beliebt und wird häufig ganz oder lediglich grob zerkleinert eingesetzt.



DER SCHARFE FÜR FISCH UND MEERESFRÜCHTE



WEISSER PFEFFER

Nur vollreife Körner werden für die weiße Variante des »Piper nigrum« geerntet. Etwa eine Woche müssen sie in Wasser eingeweicht werden, dann kann die äußere Fruchtschale, das Mesocarp, entfernt werden. Zurück bleiben Beeren mit der ganzen Schärfe des schwarzen Pfeffers, aber einem anderen Geschmack, da ein Teil der Aromastoffe durch die Prozedur verloren geht. »Weißer Pfeffer sollte ob seiner Schärfe eher sparsam verwendet werden«, rät Christian Löschenbrand vom Gewürzspezialisten Sonnentor.



GRÜNER PFEFFER

Für diese aromatische Variante werden unreife, noch grüne Früchte gepflückt und per Spezialverfahren getrocknet oder in Essig bzw. Salzlake eingelegt, damit sie ihre Farbe behalten. Eva Kiene von Rapunzel empfiehlt: »Geben Sie Suppen, Brotaufstrichen und Saucen mit eingelegtem grünen Pfeffer eine pikante Note.« Die getrocknete Variante wird ganz oder frisch gemahlen verwendet. Für Experimentierfreudige: frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Sahne.

DER FRISCHE FÜR DEN AROMAKICK

KUBEENPFEFFER

Die kugelförmigen Beeren mit Stiel waren in Europa im 16. und 17. Jahrhundert ein beliebter Pfefferersatz. Dies gilt auch für die an Zapfen erinnernden Fruchtstände des Stangen- bzw. Langpfeffers. »Kubebenpfeffer wird in Indonesien und Sri Lanka angebaut und erinnert geschmacklich an Piment – scharf, bitter, mit einem warmen, kampferartigen Aroma«, weiß Stephanie Landsmann von Herbaria. Heute ist er u. a. Bestandteil orientalischer Gewürzmischungen.



DER WÜRZIGE FÜR DIE ASIAKÜCHE

GEWINNEN MIT eve

ZEHN SETS VON
RUSSELL HOBBS
IM WERT
VON 40 €



► **GEWINN** | Das batteriebetriebene Classic Salz- und Pfeffer-Set von Russell Hobbs ist nicht nur edel anzusehen, sondern auch überaus praktisch. Im Gehäuse aus satiniertem Edelstahl steckt ein elektrisches Keramikmahlwerk, dessen Mahlgrad individuell einstellbar ist. Auf Knopfdruck beginnt der Mahlprozess. Zusätzlich leuchtet ein Licht im Unterteil auf.

► **GEWINNFRAGE** | Wer ging den berühmten Salzmarkt?

(A) Gorbatschow (B) Gandhi

JETZT ANRUFEN UND GEWINNEN!

☎ 01378-98 43 44-1

(con)VISUAL: Dieser Anruf kostet 0,50 € a. d. Netz der T-Com, ggf. andere Tarife a. d. Mobilfunknetz. Teilnahmebedingungen s. S. 31.



HORNBERGER LEBENSQUELL®

LEBENSENERGIE AUS DEM HERZEN
DER SCHWARZWALDBERGE

Qualitätsinformation Nr. 6

Besonders gut für Babynahrung geeignet

Kein Bereich der Ernährung ist sensibler als die Zubereitung von Babynahrung. Deshalb legt der Gesetzgeber strenge Grenzwerte für Mineralwasser fest, die diese Eignung ausloben wollen.

Hornberger Lebensquell unterschreitet alle diese Grenzwerte deutlich. Nitrit, Mangan, Uran und Radium sind überhaupt nicht nachweisbar.

Es werden ausschließlich eigens entwickelte Glas-Mehrwegflaschen verwendet, um dem Anspruch an höchste hygienische Qualität gerecht zu werden und nachteilige Einflüsse von Kunststoff auszuschließen.



Bezugsquellen finden Sie im Internet:
Hornberger Lebensquell GmbH
Frombachstraße 27 • 78132 Hornberg
Tel. 07833 9396 90 • Fax 07833 9396 20
www.hornberger-lebensquell.de