



LIEBE LESER:INNEN,

Sommersonnenwende also. Die Tage werden wieder kürzer. Um von diesem Fakt abzulenken, kann es helfen, die allseits gezündeten Feuer in den eigenen Garten – oder auf den Balkon – zu tragen. Dann lege man noch diverses Fleisch und Gemüse drauf, und schon lassen sich die lauen Sommernächte beinah beliebig verlängern. (Böse Zungen aus dem niederschlagsgesegneten Salzkammergut behaupten ohnedies, es gäbe gar kein falsches Grillwetter, allein – die Ausrüstung macht die Grillmeisterin!).

Viererlei Grillmarinaden



Marinaden sind der stilgebende Faktor beim Verkohlen von Grillgut und lassen durchaus den einen oder anderen Rückschluss auf die Persönlichkeit des Grillmeisters / der Grillmeisterin zu. Wir haben hier für Sie viererlei Marinaden gesammelt: Honig-Senf-Marinade, Smoked-Paprika-Marinade, Zitronengras-Ingwer-Marinade, Gartenkräuter-Marinade – vielleicht ist was Passendes für Sie dabei?

Veredelt haben wir die Marinaden übrigens mit unseren [BAD ISCHLER Natursalz Kräutersalzen](#).

[Hier geht's zum Rezept](#)

Wenn du auf Veggies mit Taste stehst.



Alle Gewürze der grünen

Easy Spices



Grün geht immer.

Dementsprechend vielfältig zeigt sich unser grünes Easy Spices Sortiment: Egal ob als pffiffiges Topping mit Salzzart-Crunch oder als Rohkost-Veredler, für Pizza+Pasta oder Kartoffel+Kürbis, es gibt eigentlich nichts, wo nicht ein bisschen Grün hilft, die (kulinarische) Welt schöner zu machen. Das gilt in gewissem Sinne auch für die Gemüse Foccacia: Kaum ein Gericht, dem sie nicht als Beilage die Show zu stehlen vermag.



[Hier geht's zum Rezept](#)

