

HEIMGART®



10 Rezepte
mit Microgreens



Pressemitteilung

Das Heimgart x Eat this! Microgreens-Kit ist da

Die Special Edition macht dich zum Superfood-Gärtner und liefert passende Rezept-Inspirationen

Heimgart hat sich die Food Blogger von Eat this! an Bord geholt und präsentiert eine Special Edition des Microgreens Starter-Kits. Damit können Küchengärtner die angesagten Power-Pflanzen kinderleicht selbst ziehen und genießen. Denn im dazugehörigen Rezept-Booklet von Eat this! findet sich jede Menge Inspiration zum Nachkochen. Außerdem gibt es die Lieblings-Microgreens der beiden Food Blogger als Saatpads obendrauf, sodass dem Gärtner- und Kochvergnügen nichts mehr im Wege steht. Das Rundum-sorglos-Paket für Superfood-Fans ist diesen Winter ab dem 29. November 2019 unter heimgart.com in limitierter Auflage erhältlich und kostet 44,90 Euro.

Neu: Das Heimgart x Eat this! Microgreens-Kit ist da

Wer in der kalten Jahreszeit nicht auf frisches Grün verzichten möchte, greift zu Microgreens. Selbstgezüchtet kommen die Keimlinge verschiedener Gemüsesorten von der Ernte direkt auf den Teller. Dort sorgen sie für eine Extra-Portion Geschmack und Vitamine – denn ihr Gehalt an Vitalstoffen ist um einiges höher als im ausgewachsenen Gemüse. Auch die Food Blogger Nadine und Jörg von Eat this! haben die Power-Pflanzen für sich entdeckt: „Wir lieben die zarte Textur und den würzig-intensiven Geschmack der Microgreens. Und mit dem Heimgart Küchengarten ist der eigene Anbau super easy“, erklären die beiden. Für alle, die ebenfalls unter die Microgreens-Gärtner gehen wollen und nach passenden Rezept-Inspirationen suchen, haben Heimgart und Eat this! diesen Winter ein Special Microgreens-Kit auf die Beine gestellt. Dieses kommt mit den zehn leckersten Microgreens-Rezepten



von Eat this! sowie dem kinderleichten Anzuchtssystem von Heimgart daher. Damit es mit dem Gärtnern und Kochen gleich losgehen kann, gibt es noch die drei Lieblingsarten Microgreens der Food Blogger – Rotkohl, Brokkoli und Senf – als Saatpads obendrauf. So einfach geht Superfood!

Lecker: Microgreens sind kulinarische Multitalente

Beim Erfolgsblog Eat this! dreht sich seit über 8 Jahren alles rund ums Kochen mit Pflanzen. Klar, dass da die trendigen Microgreens nicht fehlen dürfen, denn sie verpassen so ziemlich jedem Gericht einen kulinarischen Extra-Kick. Für die Kooperation mit Heimgart, haben Eat this! ihre zehn leckersten Gerichte mit und aus Microgreens zusammengestellt. Das Rezeptbooklet zeigt, wie vielfältig Microgreens in der Küche einsetzbar sind. Ob als farbenfrohe Dekoration auf Hummus, würzige Komponente in einer Gazpacho oder als feurige Zutat im Pesto – die kleinen Pflanzen sind kulinarische Multitalente und weit mehr als nur ein Topping. Jedes der zehn Rezepte lässt sich ganz einfach zuhause zubereiten und schmeckt auch ohne viel Zeitaufwand lecker.



Kinderleicht: Microgreens selbst ziehen

Damit nicht nur das Kochen mit den Microgreens zum Kinderspiel wird, sondern auch deren Anbau auf dem Fensterbrett, umfasst das Heimgart x Eat this! Kit das bewährte Microgreens Anzuchtssystem von Heimgart. Dieses funktioniert ganz ohne grünen Daumen: Einfach die Keimschale mit Wasser befüllen und anschließend zwei biozertifizierte Saatpads auf den dazugehörigen Edelstahlinsatz legen. Zur Auswahl stehen die von Eat this! handverlesenen Microgreens-Sorten Brokkoli, Rotkohl und Senf, die zu den Lieblingen der beiden Food Blogger zählen. Zum Schluss nur noch die Anzuchtdeckungen darüberlegen und abwarten. Den Rest machen die Microgreens von ganz alleine – kein weiteres Gießen mehr nötig. Nach fünf bis acht Tagen sind die Keimlinge erntereif. Schale sowie Einsatz sind übrigens komplett plastikfrei und spülmaschinengeeignet und können somit dauerhaft genutzt werden.

Das Heimgart x Eat this! Microgreens-Kit ist ab dem 29. November unter heimgart.com zu einem Preis von 44,90 Euro erhältlich – solange der Vorrat reicht. Es besteht aus einem Rezept-Booklet von Eat this!, dem Heimgart Anzuchtset für Microgreens sowie acht biozertifizierten Saatpads mit den Lieblingssorten von Eat this!

Über Heimgart

Heimgart möchte urbanen Menschen die Möglichkeit geben, sich unabhängig, ökologisch und gesund selbst zu versorgen. Heimgart ist für Menschen, die Wert auf eine gesunde Ernährung mit wenig Aufwand legen und die wissen wollen, was sie auf dem Teller haben, die nachhaltig denken und für die Bio eine Überzeugung ist. Heimgart ist im Online-Shop unter heimgart.com oder bei ausgewählten Einzelhändlern wie Manufactum in Deutschland und Österreich erhältlich. Auch in Polen (heimgart.pl) und Finnland (heimgart.fi) hat Heimgart bereits erfolgreich Fuß gefasst, sodass Microgreens in immer mehr Küchen dieser Welt Einzug halten.

Über Eat this!

Eat this! ist gesunde, rein pflanzliche Küche, ohne das in den absoluten Vordergrund zu stellen. Nadine und Jörg lieben Smoothies und Bowls, schrecken aber auch nicht davor zurück, fette vegane Burger und frittierte Falafel zu präsentieren. Nie dogmatisch, aber immer mit „healthy Twist“, denn das Leben ist echt zu kurz, um schlecht zu essen. Mehr auf www.eat-this.org

Weitere Informationen und Bildmaterial finden Sie unter heimgart.com/presse

Pressekontakt

JOA
concept+communication
Marco Joa
+49 176 2430 0951
marco@joa-concepts.com

EASTSIDE IMPEX
Handelsgesellschaft mbH
Sarah Stritz
+49 30 9560 1532
st@heimgart.com