



Zum (R)Einlegen

Mit SONNENTOR Gemüse und Obst haltbar machen

Pünktlich zum Start der Gartensaison begeistert SONNENTOR mit drei neuen Gewürzmischungen zum Einkochen und Konservieren. Damit ist es ein Leichtes, die Obst- und Gemüsemengen aus dem Garten sowie Reste aus der Vorratskammer in knackiges Essiggemüse, milchsauer fermentiertes Kimchi und fruchtiges Kompott zu verwandeln. Einlegen ist eine alte und nachhaltige Methode, um Obst und Gemüse haltbar zu machen. Richtig zubereitet hält das Eingelegte auch ungekühlt monatelang – so sparen wir Energie und Platz im Tiefkühlschrank!



NEU: Einlegegewürze

Einlegegewürz

Mit dieser Gewürzmischung gelingen klassische Essiggurkerl genauso wie ein bunter Gemüse-Mix. Im Grunde kann jedes Gemüse in Essig eingelegt werden. Besonders gut klappt es mit festen Sorten. Dazu zählen Zwiebeln, Bohnen, Karotten (Möhren), Paprika, Radieschen, Rote Rüben (Rote Beete) und Zucchini. Für den feinen Geschmack sorgen unter anderem Senfkörner, Ingwerstücke, Koriander, Fenchel und Dill.

65 g Packung / UVP 3,99 Euro

Kimchi-Gewürz

Diese Gewürzmischung mit Paprika, Knoblauch, Zwiebelstücken, Chiliflocken und Ingwer ist die ideale Basis für die uralte Konservierungstechnik des Fermentierens. Genuss versprechen der scharf-saure koreanische Klassiker aus Chinakohl und Rettich genauso wie spannende neue Kreationen. Verwendet werden können etwa auch Karotten, Kraut und Radieschen. Während des Prozesses der Fermentation werden Kohlehydrate zu Milchsäure abgebaut. Dadurch sinkt der pH-Wert, das Gemüse wird sauer und damit lange haltbar. Hergestellt werden kann Kimchi in einem speziellen Fermentationsglas oder auch einfach einem Bügelglas, aus dem der Druck entweichen kann.

80 g Packung / UVP 4,49 Euro

Kompott-Gewürz

Ob Birnenkompott oder Hollerkoch, mit dieser Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom, Sternanis und Nelken lassen sich fruchtige Desserts und süße Sommerträume verfeinern und konservieren.

55 g Packung / 3,99 Euro



Weiterführendes Wissen & Rezepte zum Thema Haltbarmachen

[Einlegen & Fermentieren](#) – Kimchi selbst fermentieren

[Einlegen und haltbar machen](#) – Vorbereiten auf die Einkoch-Saison

Hier geht's zur bunten [Rezeptwelt](#)

PR-Bildmaterial

PR- und Rezeptbilder gibt's untenstehend und in unserer [Online-Galerie](#).

Mehr Bilder, weiterführende Infos und Kostmuster für die Redaktion, können jederzeit per Mail an presse@sonnentor.at angefragt werden.

Pressekontakt

SONNENTOR Kräuterhandelsgesellschaft mbH

Marie-Theres Feytl-Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at