



KräuterKate

Wildkräutersalz

Da fehlt doch das Salz in der Suppe! Oder auf der Butterstulle, um dem Ganzen ordentlich Geschmack zu geben!

Basilikumsalz für Tomaten-Mozarella, Hähnchengewürzsalz, mediterranes Kräutersalz, Salz de Kräuter de Provence.... Im Regal finden Sie viel. Doch Ihr eigenes Wildkräutersalz mit einem einzigartigen Aroma können nur Sie selber machen.



Brennnessel gibt die Farbe – ein schönes Grün, Oregano, Beifuß, Spitzwegerich, Schafgarbe, oder auch Lavendel (und viele andere auch) den Geschmack – Ihre Nase entscheidet, wer den Weg in Ihren Mörser findet....

In einer Wildkräuterführung lernen Sie würzige, essbare Wildkräuter kennen und schmecken. Für das Wildkräutersalz verwenden wir getrocknete Wildkräuter, die wir für Sie schon auf den Glauer Feldern gesammelt und an unserem Trockenständer getrocknet haben. Und natürliches bestes Himalayasalz oder Meersalz als Grundlage. Haben Sie sich für Ihre eigene Mischung entschieden, werden die Kräuter mit dem Salz und ordentlicher Muskelkraft im Mörser zu Ihrem leckeren Wildkräutersalz.

