

GÄRTNEREI BLU-BLUMEN GBR

Stukendamm 80 · 33449 Langenberg  
Tel: +49 (0) 5248-609227 · Fax: +49 (0) 5248-609471  
info@Blu-Blumen.de · www.Blu-schmeckt.de



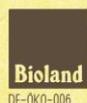
# Ideensammlung für einen Kräutertag

© Gärtnerei Blu-Blumen GbR.

Diese Ideensammlung ist das geistige Eigentum der Gärtnerei Blu-Blumen GbR. Alle Ideen und Themen dürfen nur im Zusammenhang mit den Blu-Pflanzen verwendet werden.



SO GESUND KANN LECKER SEIN.



## Ideensammlung für einen Kräutertag

Unsere Ideensammlung soll Ihnen bei der Durchführung eines Kräuteraktionstages Unterstützung und Anregung bieten. Die Sammlung wird nie vollständig sein. Das Thema „Kräuter & Gemüse“ ist fast unerschöpflich und bietet weitere zahlreiche Ideen. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

### 1. Start/Planung

Planen Sie den Aktionstag in einer Auftaktrunde mit 3-6 Mitarbeitern. So kommen oft gute Ideen und Anregungen zusammen. Am Ende werden die Aufgabenbereiche an jeden Mitarbeiter verteilt. Die Umsetzung der Aufgaben erledigt jeder selbständig. Eine kurze Gesprächsrunde mit dem „Stand der Dinge“ erfolgt 1 mal pro Woche.

### 2. Motto und Namensfindung

Geben Sie dem Aktionstag einen griffigen Namen der gut kommuniziert werden kann. z.B. „verrückte Kräuter zum Kochen“, „Gemüse für Terrasse & Balkon“, „Grillen mit Kräutern“, „Chili-Tester gesucht“ ....

Der Name spiegelt auch das Motto von dem ganzen Aktionstag wieder. Die Veranstaltungen, Inhalte und Aktionen müssen mit dem Motto und dem Namen übereinstimmen.

### 3. Pflanzen-Präsentation

#### A. Verkaufstisch

Bestellen Sie die Pflanzen frühzeitig und richten Sie die Kräutertische ein. Eine „Checkliste Kräutertisch“ finden Sie im Anhang.



#### B. Themen-Präsentationen

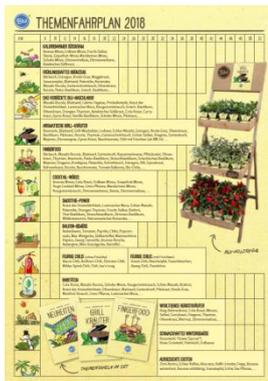
Im Anhang finden Sie einen Themenfahrplan den Sie als Ideengeber für verschiedene Zwecke nutzen.

Zum Beispiel:

- Für thematisch bepflanzte Gefäße und Schalen
- Als Themenplatzierung auf gesonderten Verkaufstischen (Vor-Kopf-Plazierung)
- Als Werbebotschaft in Anzeigen oder Kunden-Mailings
- ...



Auf dem Themenfahrplan finden Sie eine Übersicht welche Pflanzen gut zu bestimmten Themen passen. So können Sie die Kräutervielfalt übersichtlicher präsentieren. Themen sind z.B. „frühlingshaftes Grünzeug“, „kalorienarmer Süßkram“, „Cocktail-Würze“, „Balkon-Gemüse“, „Grill-Kräuter“ ...



Unser Holzregal ist eine kostengünstige Möglichkeit die Kräutertemen umzusetzen. Es passen 50 Pflanzen auf ein Regal.

### C. Musterkübel

Pflanzen Sie verschiedene Musterkübel und plazieren Sie diese zu dem Verkaufstisch. Geben Sie Ihren Kunden Anregung wie kreativ ein Kräuterkübel gepflanzt werden kann. Stecken Sie thematisch passende Accessoires dazu wie z. B. ein Blu-Kräuterheft (in Folienhülle), Kochlöffel, Suppenkellen, Kräuter-Schilder etc.. Interessante Pflanzenkombinationen können Sie dem Themenfahrplan entnehmen.

### D. Material zum Bepflanzen

Halten Sie in unmittelbarer Nähe für Ihre Kunden Kräuternerde und winterfeste Pflanzgefäße für draußen bereit. Auch eine Zweitplatzierung von Bio-Kräuterdünger, Hornspäne etc. ist ratsam. Natürlich dürfen auch entsprechende Dekorationselemente nicht fehlen (Holzkisten, Wurzeln, alte Weinstöcke etc)

## 4. Begrüßung der Kunden

Ein Mitarbeiter steht in Eingangsnähe und bietet den Kunden auf einem Tablett einen Kräuterdipp auf frischem Weißbrot an. Auf dem Tablett steht ein kleines Schildchen „Herzlich Willkommen zum Kräutertag“. So kommen die Kunden gleich in die richtige Stimmung.

## 5. Kräuterverköstigung

Probieren erwünscht! Verköstigen Sie an einem festen Stand interessante Kräuter und regen Sie die Geschmacks- und Duftsinne der Kunden an. Sie senken somit die Hemmschwelle der Kunden und diese sind offen für Neues.

- A. Kräuterbar:** Bauen Sie eine kleine Bar auf oder nehmen Sie einen Stehtisch bzw. einen alten Holztisch. Stellen Sie 4-5 geschmacklich ausdrucksstarke Pflanzen auf. Gut eignen sich: Stevia-Süßkraut, Erdbeere-Minze, Prickelknöpfe, Schoko-Minze, Lakritz-Tagetes, Kaugummipflanze. Zupfen Sie mit einer langen Pinzette einzelne Blätter von den Pflanzen und bieten sie diese Ihren Kunden zum Probieren an. Achten Sie auf eine gute Beschilderung und Etikettierung der Produkte. Legen Sie die Blu-Kräuterhefte mit an der Bar aus.

*Eine ca. 20 cm lange Pinzette bieten Apotheken zum Kaufen an.*

- B. Kräuterdipp oder Kräuterquark** auf frischem Weißbrot (getoastet oder untoastet) eignet sich gut als Fingerfood. Vergessen Sie nicht das frische Kräuterblatt zur Garnierung auf dem Dipp. Es ist einfach umzusetzen und die Kunden freuen sich über einen kleinen Happen.

*Sehr lecker ist der iBi-Bärlauch Brotaufstrich. Können Sie auch im Onlineversand beziehen.*

- C. Bereiten Sie Tee aus den frischen Kräutern** vor, die Sie an die Kunden verköstigen. Als Tee zubereitete Kräuter bilden einen besonderen Hingucker. Lassen Sie die Blätter und einige Zweige möglichst lange Zeit im Tee, das sieht gut aus. Er kann in einer Glaskanne oder in einer besonders alten Kanne auf einem Stövchen stehen. Halten Sie Teegläser oder -tassen bereit. Der Tee „belebt“ Ihre Kunden und gibt neue Energie für den Einkauf.

### D. Kräuterwaffeln

Bieten sie selbstgebackene Kräuterwaffeln an. Verschiedene Rezepte dazu finden Sie unter [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de). Dort gibt es auch feurig scharfe Rezepte für Chili-Waffeln.

- E. Oder bieten Sie Ihren Kunden eine Waldmeisterbowle** an. Diese ist besonders erfrischend.

### Rezept Waldmeisterbowle

Zutaten Maibowle: 2 Flaschen Weißwein, 1 Flasche halbtrockenen Sekt, 1 Bund Waldmeister, einige Eiswürfel, Honig nach Bedarf, Zur Verfeinerung: Himbeerlikör, 1 Pfund Erdbeeren



SO GESUND KANN LECKER SEIN.



## Zubereitung Maibowle

Eine Flasche Weißwein in eine Bowleschüssel geben, den Bund Waldmeister etwas anwelken lassen, damit sich das Aroma gut entwickelt. Den Waldmeister an einem Faden um die Stielenden kopfüber in den Wein hängen. Die Stielenden müssen rauschauen dann gelangt nicht soviel Cumarin in die Bowle und es gibt weniger Kopfschmerzen. Ein bis zwei Stunden ziehen lassen, dann entfernen und den Waldmeister wegwerfen. Den restlichen Wein dazu gießen und schließlich mit dem Sekt auffüllen. Je nach Bedarf mit den Eiswürfeln kühlen. Wer es noch süßer mag, der verwendet zusätzlich Honig.

Wer es noch etwas exklusiver haben möchte, der verfeinert die so angesetzte Waldmeisterbowle mit etwas Himbeerlikör und gibt ein Pfund Erdbeeren dazu.

- F. "Blättersandwiches":** Grundlage ist immer ein großes Blatt: roter Sauerampfer, Pflücksalat, Mangold usw. andere Blätter intensiv duftender Kräuter werden auf das große Blatt gelegt. 3-4 verschiedene Sorten, je nach Verfügbarkeit sind ausreichend. Danach alles zusammen rollen und dem Kunden anbieten. Ist einfach in der Herstellung, sieht gut aus und beeindruckt die Geschmacksnerven.
- G.** Weitere Rezepte finden Sie in unserem Flyer „Fingerfood mit Kräutern“ am Ende und in unserem Kräuterheft „Bluniversum“.

## 5. Work-Shops

Bieten Sie an Ihrem Kräutertag (zu gewissen Uhrzeiten) eine Demonstration oder ein Workshop zum Mitmachen an. Ideal ist, wenn der Kunde etwas Eigenes schafft, eine Kleinigkeit selber herstellt und als „Andenken“ mitnimmt.

- „Basteln mit Kräutern“: Duftkerzen mit Kräuterzweigen, Kräuterkranz binden, Duftsträuße aus Kräuter binden
- Spitzwegerich-Tinktur gegen Mückenstiche
- Lippenbalsam aus Minze selber herstellen
- Kräutersalz und Kräuterzucker
- Kochen von Kräutergelees und Herstellung von Kräutereis.
- Leckere Drinks und Cocktails aus Kräutern (Kräuterblätter in Eiswürfel etc)
- Gesunde Smoothies aus Kräutern
- Ich baue ein Hochbeet für Kräuter & Gemüse

## 6. Mitarbeiter

- A.** Alle Mitarbeiter sollten an dem Tag das Thema Kräuter leben und darstellen. Die Damen stecken einen Kräuterkranz ins Haar und die Herren einen kleinen Kräuterstrauß an die Brusttasche. Schöne Strohüte mit Kräuterzweigen und Kränzen sehen ebenfalls sehr chic aus. Vielleicht freuen sich auch die Mitarbeiter über ein T-Shirt mit Aufdruck „ich ess Kräuter“ o.ä.
- B.** Natürlich sollten alle Mitarbeiter Rede und Antwort stehen für Fragen zur Pflege, Ernte und Verwendung der Kräuter. Unser Kräuterheft „Das Bluniversum“ hilft Ihnen dabei. Am Ende dieser Datei (im Anhang) finden Sie eine Liste „Pflanzen helfen Pflanzen“. Kunden lieben es wenn Sie noch einen echten Tip vom Gärtner bekommen.
- C.** Das Namensschild darf nicht fehlen.



## 7. Gewinnspiel „Wer bin ich?“

Stellen Sie drei Kräutertöpfe (ohne Etikett) auf einem Stehtisch. Davor legen Sie gemischt die Etiketten von den drei Pflanzen aus. Der Kunde soll nun an den Blättern reiben und riechen und essen und die Etiketten zu den jeweiligen Pflanzen sortieren. Schafft er es, so erhält er einen kleinen Gewinn (z.B. ein Fläschchen Kräuterdünger). Stellen Sie ein kleines Schild auf das die Aufgabe beim Gewinnspiel kurz beschreibt. Besonders eignen sich folgende Pflanzen:

Erdbeer-Minze, Schoko-Minze, Lakritz-Tagetes oder Stevia-Süßkraut, Limonadenpflanze, Cola-Kraut

## 8. Das Blu-Naschlabor

Stellen Sie einen digitalen Bilderrahmen mit Videofunktion (oder Laptop, Tablet...) auf ein kleines Podest auf den Kräutertisch. Lassen Sie dort die Kurzfilme vom Blu-Naschlabor laufen. Daneben stellen sie genau die Pflanzen die auch im Film gezeigt werden. Ein kleines Schild neben den Pflanzen: „Greifen Sie zu und probieren Sie es aus!“ Ihre Kunden werden begeistert sein.



## 9. Kommunikation/Werbung

- A.** Presse: Informieren Sie die regionale Presse (Stadtmagazin, Tageszeitung ...) über Ihren Aktionstag. Eine Veröffentlichung über den Tag in der Presse ist ein „Muß“.

Ideal ist eine Veröffentlichung einige Tage vor dem Kräutertag und wenn möglich auch nach dem Kräutertag. So rufen Sie sich in Erinnerung, auch bei denen, die den Besuch verpaßt haben.

*Vorgefertigte Presseinformationen finden Sie im Anhang.*

- B.** Fertigen Sie große Poster zur Vorankündigung an und hängen diese schon viele Wochen vorher im Verkaufsraum auf.
- C.** Drucken Sie kleine Handzettel (auch in schwarz-weiß möglich) und weisen Sie Ihre Kassiererinnen an, einen Zettel zu der kassierten Ware zu legen.
- D.** Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
- E.** Je nach Budget können natürlich weitere Werbemaßnahmen (Anzeigen etc.) für die Vorankündigung eingesetzt werden.

*Anzeigendruckvorlagen liefern wir gerne kostenlos.*

- F.** Preislich relativ interessant sind Großflächenplakate an verkehrsgünstigen Plätzen.
- G.** Vergessen Sie nicht ein Kundenmailing an Ihre Stammkundendatei zu senden und auf Ihrer Homepage, Facebookseite etc auf den Kräutertag hinzuweisen.



SO GESUND KANN LECKER SEIN.



## Anhang

Beispiel Pressemitteilung: Alles dreht sich um Kräuter

Bilder für Pressemitteilung

Gärtnertips: Pflanzen helfen Pflanzen

Themenfahrplan

Checkliste Kräutertisch

Übersicht Blu-Präsentationsmaterial

Anzeigendruckvorlagen

Präsentationsbeispiele

Rezeptflyer „Fingerfood mit Kräutern“



SO GESUND KANN LECKER SEIN.



## Presseinformation

### **Kräutertag 2018 – Entdecken Sie die bunte Welt der Kräuter**

Für und gegen alles ist bekanntlich ein Kraut gewachsen. Aber welche Kräuter helfen gegen welche Beschwerden und wie viel „geheime“ Pflanzenkraft steckt eigentlich in Ihrem Garten?

Für Freunde gartenfrischer Kräuter bietet die Gärtnerei ..... am ..... in..... eine kostenlose Kräuterprobe und hält nützliche Tips rund um den heimischen Kräutergarten bereit. Die Kräuterexperten beraten Sie ausgiebig über die Themen Pflege, Ernte und Verwendung der vielfältigen Gartenkräuter und gestalten auf Wunsch gemeinsam mit Ihnen Ihren eigenen Kräutergarten. Selbstverständlich darf dabei auch ausgiebig probiert und genascht werden! Zudem werden 10 handgefertigte Kräuterkörbe unter allen Besuchern verlost.

Ein kleiner Tip vorweg: Für noch längeren Kräutergenuss empfiehlt sich das Einfrieren der Kräuter in Eiswürfelbehältern im Eisfach. So bleiben Aromen und Inhaltsstoffe besonders gut erhalten und die Kräuter länger frisch.

Weitere Tips und Informationen rund um die vielfältige Welt der Gartenkräuter erhalten Sie am ..... direkt vor Ort in der Gärtnerei .....

#### Ihr Ansprechpartner:

Firma:

Ansprechpartner Presse:

Straße:

Ort:

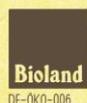
Tel:

Fax:

e-mail:



SO GESUND KANN LECKER SEIN.



## Bildauswahl mit Bildunterschriften



Jetzt ist Pflanzzeit für Kräuter. Entweder im Gartenbeet, im gemischten Kübel oder im Hochbeet. Auch andere Sondergefäße wie Holzpaletten, alte Zinkwannen, ausrangierte Kochtöpfe etc. werden gerne zum Bepflanzen mit Kräutern benutzt.



Mehrjährige Kräuter wie Bärlauch, Thymian, Oregano überstehen kalte Temperaturen und Spätfröste. Sie eignen sich gut für die frühe Bepflanzung. Übrigens gibt es auch winterhartes Gemüse wie z.B. Grünkohl, Mangold, Palmkohl oder der Flower-Sprout als Kreuzung zwischen Rosenkohl und Grünkohl.



Es gibt noch zahlreiche, relativ unbekannte Gemüsearten zu entdecken. Oder kennen Sie schon Zitronengurken, Baum-Chili, Inka-Gurken, Ananas-Kirschen und schwarzen Popcorn-Mais? Das schöne ist, alle Arten sind schon im ersten Jahr erntereif.



Immer verrücktere Chili-Sorten werden auf Balkon & Terrasse angebaut. Manche bleiben so niedrig daß sie einen leuchtenden Blickfang auf den Terrassentisch zaubern. Da möchte man gleich zugreifen und naschen.

**Achtung! Falls Ihnen diese Bilder nicht hochaufgelöst als jpg-Datei vorliegen, senden wir sie Ihnen gern zu. Bitte anfragen: [info@blu-schmeckt.de](mailto:info@blu-schmeckt.de)**



SO GESUND KANN LECKER SEIN.



DE-ÖKO-006

## Gärtnertips: Pflanzen helfen Pflanzen

Pflanzen können mit Ihren Inhaltsstoffen Schädlinge abwehren. Mit gezielten Zwischenpflanzungen und Kombinationen können wir diese Eigenschaften nutzen und die Schädlinge vom eigenen Garten fern halten.

<b>Krankheit, Schädling</b>	<b>Abwehrende Pflanzen</b>	<b>Besonders wirksame Kombinationen</b>
Ameisen	<i>Lavendel, Rainfarn, Feldsalat</i>	<i>Rosen und Lavendel</i>
Blutläuse, Blattläuse	<i>Kapuzinerkresse, Lavendel, Bohnenkraut</i>	<i>Kapuzinerkresse unter Obstbäumen und neben Brokkoli, Rosen und Lavendel, Bohnen und Bohnenkraut</i>
Erdföhe	<i>Wermut, Pfefferminze</i>	
Fliegen	<i>Basilikum, Rainfarn, Walnussbäume</i>	<i>Walnussbaum am Sitzplatz (leider in Kleingärten nicht erlaubt)</i>
Kartoffelkäfer	<i>Meerrettich, Taubnessel</i>	
Kohlweißling	<i>Dill, Salbei, Rosmarin, Thymian, Pfefferminze, Beifuss, Tomaten</i>	<i>Kohl und Tomaten oder Kohl mit Kräuterrandbepflanzung</i>
Mäuse, Wühlmäuse	<i>Knoblauch, Kaiserkronen, Wolfsmilch, Hundszunge, Steinklee</i>	<i>Steinklee auf Baumscheiben, Kaiserkronen oder Wolfsmilch als Randbepflanzung</i>
Mehltau (echter M.)	<i>Knoblauch (allgemein bakterizid und fungizid), Schnittlauch</i>	<i>Einige Knoblauchpflanzen unter Obstbäumen, zwischen Erdbeeren und Rosen</i>
Möhrenfliege	<i>Zwiebeln, Salbei</i>	<i>Möhren und Zwiebeln</i>
Nematoden (Wurzelelchen)	<i>Tagetes (Studentenblumen, Sammerkäppchen), Ringelblumen</i>	<i>Teppich- oder Randpflanzen zu Rosen, Kartoffeln, Tomaten</i>
Säulenrost, Johannisbeerrost	<i>Wermut</i>	<i>Wermut zu Johannisbeersträuchern</i>
Schnecken	<i>Senfsaat, Zwiebeln, Knoblauch, Kapuzinerkresse, Salbei, Ysop, Thymian</i>	<i>Senf zu Dahlien und als Trennsaat zwischen Gemüsepflanzen</i>
Zwiebelfliege	<i>Möhren (Karotten)</i>	<i>Zwiebeln und Möhren</i>

Quelle: <http://www.kgv-wuelfel.de>

## Anzeigendruckvorlagen

Diese Druckvorlagen stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Senden Sie uns einfach das Bestellformular zurück. Wir erstellen dann die Anzeige und senden sie Ihnen druckfertig zu. Die Veröffentlichung in der Zeitung oder einem Stadtmagazin müssen Sie allerdings selber in Auftrag geben.

**Bioland**  
DE-0K0-006

**Blu**<sup>®</sup>

**JETZT NEU  
BEI UNS IM  
SORTIMENT.**

— BESONDERE —  
**KRÄUTER**

ENTDECKE DAS  
BLUUNIVERSUM AUF  
BLU-SCHMECKT.DE

PESTO-BASILIKUM  
MARBOKKANISCHE  
TEE-MINZE  
ANANAS-SALBEI

Max Mustermann  
Musterstraße 2  
54321 Musterstadt  
Tel.: +49 2121 343456  
www.mustermann.de

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 8.00 bis 18.30 Uhr  
Sa 8.00 bis 16.00 Uhr

**LOGO**

Musteranzeige 1  
Kräuter\_quer

**Bioland**  
DE-0K0-006

**Blu**<sup>®</sup>

**JETZT NEU  
BEI UNS IM  
SORTIMENT.**

— BESONDERE —  
**KRÄUTER**

ENTDECKE DAS  
BLUUNIVERSUM AUF  
BLU-SCHMECKT.DE

PESTO-BASILIKUM  
MARBOKKANISCHE  
TEE-MINZE  
SALZHAMPFER

Max Mustermann  
Musterstraße 2  
54321 Musterstadt  
Tel.: +49 2121 343456  
www.mustermann.de

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 8.00 bis 18.30 Uhr  
Sa 8.00 bis 16.00 Uhr

**LOGO**

Musteranzeige 2  
Kräuter\_hoch

**Bioland**  
DE-0K0-006

**Blu**<sup>®</sup>

**JETZT NEU  
BEI UNS IM  
SORTIMENT.**

— AUSSERGEWÖHNLICHE —  
**COCKTAIL & GRILL  
KRÄUTER**

ENTDECKE DAS  
BLUUNIVERSUM AUF  
BLU-SCHMECKT.DE

SALBEI  
COCKTAIL-MINZE  
ZITRONEN  
THYMIAN

Max Mustermann  
Musterstraße 2  
54321 Musterstadt  
Tel.: +49 2121 343456  
www.mustermann.de

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 8.00 bis 18.30 Uhr  
Sa 8.00 bis 16.00 Uhr

**LOGO**

Musteranzeige 3  
Cocktail & Grill-Kräuter\_quer

**Bioland**  
DE-0K0-006

**Blu**<sup>®</sup>

**JETZT NEU  
BEI UNS IM  
SORTIMENT.**

— AUSSERGEWÖHNLICHE —  
**COCKTAIL & GRILL  
KRÄUTER**

ENTDECKE DAS  
BLUUNIVERSUM AUF  
BLU-SCHMECKT.DE

COCKTAIL-MINZE  
ZITRONEN  
THYMIAN  
SALBEI

Max Mustermann  
Musterstraße 2  
54321 Musterstadt  
Tel.: +49 2121 343456  
www.mustermann.de

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 8.00 bis 18.30 Uhr  
Sa 8.00 bis 16.00 Uhr

**LOGO**

Musteranzeige 4  
Cocktail & Grill-Kräuter\_hoch

**Blu**<sup>®</sup> SO GESUND KANN LECKER SEIN.

**Bioland**  
DE-0K0-006

Anzeigendruckvorlagen (Fortsetzung)

**Bioland**  
DE-0K0-006

**Blu**  
— KÖSTLICHES —  
**BALKON-GEMÜSE**

**JETZT NEU  
BEI UNS IM  
SORTIMENT.**

ENTDECKE DAS  
BLUNIVERSUM AUF  
BLU-SCHMECKT.DE

Max Mustermann  
Musterstraße 2  
54321 Musterstadt  
Tel.: +49 2121 343456  
www.mustermann.de

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 8.00 bis 18.30 Uhr  
Sa 8.00 bis 16.00 Uhr

LOGO

Musteranzeige 5  
Balkon-Gemüse\_quer

**Bioland**  
DE-0K0-006

**Blu**  
— KÖSTLICHES —  
**BALKON-GEMÜSE**

**JETZT NEU  
BEI UNS IM  
SORTIMENT.**

ENTDECKE DAS  
BLUNIVERSUM AUF  
BLU-SCHMECKT.DE

Max Mustermann  
Musterstraße 2  
54321 Musterstadt  
Tel.: +49 2121 343456  
www.mustermann.de

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 8.00 bis 18.30 Uhr  
Sa 8.00 bis 16.00 Uhr

LOGO

Musteranzeige 6  
Balkon-Gemüse\_hoch

**Bioland**  
DE-0K0-006

**Blu**  
— FEURIGE —  
**CHILIS**

**JETZT NEU  
BEI UNS IM  
SORTIMENT.**

ENTDECKE DAS  
BLUNIVERSUM AUF  
BLU-SCHMECKT.DE

Max Mustermann  
Musterstraße 2  
54321 Musterstadt  
Tel.: +49 2121 343456  
www.mustermann.de

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 8.00 bis 18.30 Uhr  
Sa 8.00 bis 16.00 Uhr

LOGO

Musteranzeige 7  
Chilis\_quer

**Bioland**  
DE-0K0-006

**Blu**  
— FEURIGE —  
**CHILIS**

**JETZT NEU  
BEI UNS IM  
SORTIMENT.**

ENTDECKE DAS  
BLUNIVERSUM AUF  
BLU-SCHMECKT.DE

Max Mustermann  
Musterstraße 2  
54321 Musterstadt  
Tel.: +49 2121 343456  
www.mustermann.de

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 8.00 bis 18.30 Uhr  
Sa 8.00 bis 16.00 Uhr

LOGO

Musteranzeige 8  
Chilis\_hoch

Gärtnerei Blu-Blumen GbR  
Stukendamm 80 . 33449 Langenberg  
Tel: 05248-609227 . Fax: 05248-609471  
info@Blu-Blumen.de . www.Blu-Blumen.de



## Bestellung kostenlose Anzeigenvorlage

Ihr Firmenname: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

Bitte erstellen Sie für uns folgende Anzeigendruckvorlage.

Musteranzeige 1  
Kräuter\_quer

Musteranzeige 2  
Kräuter\_hoch

Musteranzeige 3  
Cocktail & Grill-Kräuter\_quer

Musteranzeige 4  
Cocktail & Grill-Kräuter\_hoch

Musteranzeige 5  
Balkon-Gemüse\_quer

Musteranzeige 6  
Balkon-Gemüse\_hoch

Musteranzeige 7  
Chilis\_quer

Musteranzeige 8  
Chilis\_hoch

Die Zeitung/das Stadtmagazin benötigt folgendes Anzeigenformat in mm:

\_\_\_\_\_ mm hoch    \_\_\_\_\_ mm breit     Querformat     Hochformat

Unsere Öffnungszeiten:

Mo-Fr: \_\_\_\_\_    Sa: \_\_\_\_\_    So: \_\_\_\_\_

Unsere Homepage lautet: www. \_\_\_\_\_

Unser Logo senden wir per e-mail an: info@blu-schmeckt.de     erledigt

Die Veröffentlichung ist geplant am: \_\_\_\_\_     steht noch nicht fest

Sonstige Bemerkungen/Hinweise die veröffentlicht werden sollen:

---

---

---

---

Mit freundlichen Grüßen

---

Datum, Unterschrift



SO GESUND KANN LECKER SEIN.





# THEMENFAHRPLAN 2018

KW	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	42	44	46	48	50	52	
	<b>KALORIENARMER SÜSSKRAM</b> Ananas-Minze, Erdbeer-Minze, Frucht-Salbei, Stevia, Grapefruit-Minze, Mandarinen-Minze, Schoko-Minze, Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Aztekisches Süßkraut, ...																							
	<b>FRÜHLINGSHAFTES GRÜNZEUG</b> Bärlauch, Estragon, Knobi-Gras, Maggikraut, Sauerampfer, Blattsenf, Petersilie, Koriander, Wasabi-Rucola, Gartenschnittlauch, Olivenkraut, Rucola, Pesto-Basilikum, Griech. Basilikum, ...																							
	<b>DAS VERRÜCKTE BLU-NASCHLABOR</b> Wasabi-Rucola, Blattsenf, Lakritz-Tagetes, Prickelknöpfe, Kraut der Unsterblichkeit, Lustmacher Maca, Kaugummistrauch, Griech. Basilikum, Olivenkraut, Orangen-Thymian, Aztekisches Süßkraut, Cola-Kraut, Currykraut, Gyros-Kraut, Vanille-Basilikum, Schoko-Minze, Pilzkraut, ...																							
	<b>AROMATISCHE GRILL-KRÄUTER</b> Rosmarin, Blattsenf, Grill-Wacholder, Lorbeer, Echter Wasabi, Estragon, Knobi-Gras, Olivenkraut, Basilikum, Pilzkraut, Rucola, Thymian, Gartenschnittlauch, Echter Salbei, Oregano, Gartenknofi, Majoran, Zitronengras, Gyros-Kraut, Naschtomate, Chili mit Früchten (ab KW 24) ...																							
	<b>FINGERFOOD</b> Bärlauch, Wasabi-Rucola, Blattsenf, Gartenknofi, Kapuzinerkresse, Pflücksalat, Olivenkraut, Thymian, Rosmarin, Pesto-Basilikum, Strauchbasilikum, Griechisches Basilikum, Majoran, Oregano, Knobigras, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Dill, Gyroskraut, Bohnenkraut, Rucola, Buschtomate, Tomate Balkonia, Blu-Chilis, ...																							
	<b>COCKTAIL-WÜRZE</b> Ananas-Minze, Cola-Kraut, Erdbeer-Minze, Grapefruit-Minze, Hugo Cocktail-Minze, Limo-Pflanze, Mandarinen-Minze, Kaugummistrauch, Zitronenverbene, Stevia, Zitronenmelisse, ...																							
	<b>SMOOTHIE-POWER</b> Kraut der Unsterblichkeit, Lustmacher Maca, Echter Wasabi, Petersilie, Orangen-Thymian, Frucht-Salbei, Brahmi, Thai Basilikum, Strauchbasilikum, Zitronen-Basilikum, Wildkräutermix, Vietnamesischer Koriander, ...																							
	<b>BALKON-GEMÜSE</b> Andenbeere, Tomaten, Paprika, Chilis, Popcornmais, Mex. Minigurke, Süßkartoffel, Melonenbirne, Pepino, Zwerg-Tamarillo, Ananas-Kirsche, Aubergine, Mini-Snackgurke, Kartoffel ...																							
	<b>FEURIGE CHILIS (ohne Früchte)</b> Baum-Chili, Bullhorn-Chili, Zitronen-Chili, Milder Spiral-Chili, Chili Joe's Long									<b>FEURIGE CHILIS (mit Früchten)</b> Snack-Chili, Naschzipfel, Feuerküsstchen, Zwerg-Chili, Flambiños														
	<b>RARITÄTEN</b> Cola-Kraut, Wasabi-Rucola, Schoko-Minze, Kaugummistrauch, Echter Wasabi, Brahmi, Kraut der Unsterblichkeit, Olivenkraut, Blattsenf, Gartenknofi, Pilzkraut, Knobi-Gras, Menthol-Strauch, Limo-Pflanze, Lustmacher Maca, ...																							
	 <p><b>THEMENTAFELN IM SET</b></p>									<b>WOHLTUENDE HERBSTKRÄUTER</b> Berg-Bohnenkraut, Cola-Kraut, Minzen, Salbei, Currykraut, Oregano, Thymian, Olivenkraut, Wermut, Zitronenmelisse, ...														
										<b>SCHMACKHAFTES WINTERGEMÜSE</b> Rosenkohl 'Flower Sprout', Roter Grünkohl, Palmkohl, Erdbeere														
										<b>AUSGESUCHTE EXOTEN</b> Zimt-Aroma, Echter Kaffee, Aloe vera, Kaffir-Limette, Feige, Banane winterhart, Banane rotblättrig, Granatapfel, Echte Tee-Pflanze, ...														



BLU-HOLZREGAL



## Checkliste Kräutertisch

Pflanzenpräsentation	Bilder	Umsetzungshilfe	eigene Notizen Vorschläge	
Sortierung der Pflanzen auf dem Tisch: <b>Küchenkräuter</b> (Preisgr. A) <b>Gartenkräuter</b> (Preisgr. B) alle Basilikum zusammen alle Lauch-Arten zusammen alle Minzen zusammen alle Salbei-Arten zusammen alle Thymian-Arten zusammen <b>Balkongemüse</b> (Preisgr. C) alle Chili zusammen alle Tomaten zusammen alle Gurken zusammen ... <b>Exoten</b> (Preisgr. E) <b>Chili mit Früchte</b> (Preisgr. D)	Sortierung 	Inhaltsverzeichnis Blu-Kräuterheft S.4		
Alle Etiketten zeigen nach vorne				
Hohe Pflanzen stehen hinten, niedrige Pflanzen stehen vorne		Siehe Blu- Preisguppentafel		
Pflanzenabstand ist passend, es sind keine Lücken auf dem Tisch		Kurzvideos Blu- Naschlabor erhältlich bei: info@blu- schmeckt.de		
keine Pflanzen stehen unter dem Tisch Lichtmangel = Qualität leidet		Siehe Blu- Präsentations- material		
ausreichend Platz um den Verkaufstisch herum, keine Stolperfallen auf dem Boden				
Die Blu-Tischbänderole ist angebracht				
Preisauszeichnung am Topf oder Preisgruppentafel ist gut sichtbar				
<b>Das Blu-Naschlabor</b> Kurzvideos vom Blu-Naschlabor läuft auf Tablet, elektr. Bilderrahmen o.ä.; entsprechende Pflanzen stehen zum Probieren davor. Schild: "Probieren Sie es aus!" an die Probierpflanzen.				
<b>Blu-Präsentationsmaterial</b> Blu-Präsentationsmaterial wird sinnvoll eingesetzt Deckenhänger Dreiecksaufsteller Holzkisten Verschenk-mich-Station ...				

<b>Zusatzartikel</b>			
in der Nähe vom Kräutertisch stehen: Übertöpfe für Küchenkräuter, Kräuter- bzw. Biodünger, Kräuterschilder, Substrat, Kräuterkübel, Hochbeete, Utensilien zur Ernte etc			
<b>"Groß verkauft Klein" Mustergefäße</b>			
Schauegefäße sind als Muster bepflanzt und dekoriert. Hochbeete, Kübel, Großgefäße; ideal ist Mischung aus Kräuter u. Gemüsepflanzen			
<b>Arrangements/fertige Kleingefäße</b>			
kleine Körbe und Gefäße mit 2-3 Kräutern pflanzen und mit Beiwerk dekorieren. Verkaufspreis 15,00 €-20,00 € Evtl auch hier mit Themen arbeiten: Tee-Kräuter, Grillkräuter, Cocktailkräuter, Limonadenkräuter, Smoothie-Kräuter ...			
<b>Zweitplatzierungen nach Themen</b>		Siehe Blu-Themenfahrplan und Blu-Holzregal	
4-6 Sorten werden unter einem Thema an anderere Stelle erneut präsentiert. Evtl Vorkassenbereich, Gastrobereich, Grillabteilung ...			
<b>Emotinale Visualisierung "Marktstand"</b>		Siehe Google "Berliner-Marktstand"	
der gesamte Verkauf von Kräuter- und Gemüsepflanzen findet nicht auf Tischen statt, sondern auf Marktständen. Jeder Marktstand kann die Pflanzen für eine Produktgruppe präsentieren: Küchenkräuter, Gartenkräuter (evtl 2-3 Stände), Balkongemüse, Exoten			

**Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung**

**Blu-Blumen GbR**

**Tel: 05248-609227**

**Fax: 05248-609471**

**[info@blu-schmeckt.de](mailto:info@blu-schmeckt.de)**



# PRÄSENTATIONS-MATERIAL 2018

DER BLU POINT OF SALE



NEU BLU-SPOTS „NASCHLABOR“ FÜR ONLINE-MARKETING UND VERKAUFSITUATIONEN



Gerne senden wir Ihnen ein Jahresangebot sowie jede Woche eine aktuelle Verfügbarkeitsliste per E-Mail oder Fax zu. Eine regelmäßige Belieferung ist auch in kleinen Bestellmengen über Ihren Großhandelspartner oder Cash & Carry-Markt möglich.

Gärtnerei Blu-Blumen GbR · Stukendamm 80 · 33449 Langenberg  
Tel.: +49 (0) 5248 609227 · Fax: +49 (0) 5248 609471 · info@Blu-schmeckt.de · www.Blu-schmeckt.de



DE-ÖKO-006



## Präsentationsmaterial für den Fachhandel 2018

Blu-Art.-Nr	SAP-Art.-Nr			auf Bild klicken!!	VE	Preis EH
15865	2006546012	<b>Blu-Holzregal</b>			1 Regal	47,00 €
15871	2004450005	<b>Deckenhänger Motiv: Kräuteresser</b>			1 Stück	22,00 €
16145	10140014002	<b>Deckenhänger Motiv: Bluniversum</b> <b>Neu</b>			1 Stück	29,00 €
9698	2006387	<b>Blu-Holzbox</b>			1 Kiste	6,00 €
999665	1014009	<b>"Verschenk-mich" Station</b>			1 Stück	40,00 €
15875	1000002005	<b>"Probier-mich" Station</b>			1 Stück	6,00 €
9684	2005746012	<b>Zaubanner</b> <b>Neu</b>			1 Stück	40,00 €
---	---	<b>Großflächenbanner</b> <b>Neu</b>			1 Stück	nach Aufwand
9684	2005746006	<b>Dreieckaufsteller</b> <b>Neu</b>			1 Stück	23,00 €
9685	2005709055	<b>Besteck-Aufsteller</b>			1 Stück	45,00 €
---	---	<b>Filmclips "Blu-Naschlabor"</b> <b>Neu</b>			5-6 Clips	gratis
8380	2006082001	<b>Visitenkarten "Blu-Naschlabor"</b> <b>Neu</b>			50 Stück	gratis
15868	2006082002	<b>Holz-Etiketten</b>			100 Stück	gratis
16144	3008502005	<b>Papier-Tüte</b>			100 Stück	gratis
15874	1001409005	<b>Poster-Set</b>			4 Motive im Set	gratis
15872	1014058004	<b>Tischbänderole</b>			2 Stück x 5 m/St.	gratis
16142	1014025007	<b>Kräuterheft "Bluniversum"</b>			60 Hefte	gratis
15873	1013320	<b>Preisgruppentafel</b>			2 Stück	gratis
15870	2004459001	<b>Thementafeln im Set</b>			18 Motive im Set	gratis
10969	3008512006	<b>Blu-Aufkleber</b>			10 Stück	gratis
15869	2006298006	<b>Button "Kräuter-Experte"</b>			2 Stück	gratis
8384	2006102	<b>DVD für Ihre PR-Arbeit</b>			1 DVD	gratis

Bitte das Präsentationsmaterial immer zusammen mit den Pflanzen bestellen. Es wird auch zusammen mit den Pflanzen auf CC-Container angeliefert. Das Versenden per Post ist leider nicht möglich.

## — FOCACCIA —

MIT WASABI-RUCOLA, TOMATEN UND PECORINO



### Und so geht's:

Für den Teig die Hefe mit 150 ml lauwarmen Wasser verrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, in eine Schüssel geben und mittig eine Mulde drücken. Das Hefewasser und das Öl hineingießen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 10 Min. kräftig durchkneten. Danach zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Grill anheizen.

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden, den Wasabi-Rucola waschen, die Oliven grob hacken und den Pecorino grob raspeln.

Den Teig in gleichgroße Portionen teilen und rechteckig ausrollen. Auf den heißen, geölten Grill legen und 3–4 Minuten backen lassen. Wenden, mit den Tomaten belegen, mit dem Käse bestreuen und den Grill zuklappen. Erneut 3–4 Minuten backen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Die fertigen Focaccia vom Grill nehmen, mit Rucola, Oliven und zerkrümeltem Feta bestreuen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und servieren. Natürlich kann die Focaccia auch im Ofen gebacken werden.

### Tip

Arbeite etwas Thymian, Rosmarin, Kaffir-Limette oder Bärlauch mit in den Teig ein.



Für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 40 Min.  
Garzeit: ca. 1 Std.  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

#### Für den Teig:

1/2 Würfel frische Hefe  
300 g Mehl  
1 TL Salz  
30 ml Olivenöl  
etwas Mehl

#### Für den Belag:

250 g Blu-Nasch-tomaten  
2 Handvoll Blu-Wasabi-Rucola  
80 g schwarze, entsteinte Oliven  
120 g Pecorino  
120 g Feta  
Olivenöl  
Pfeffer

#### Geht auch mit:

-  Blu-Tomate Balkonia
-  Blu-Griechisches Basil.
-  Blu-Gartenknofi

## — KRÄUTERBUTTER —

MIT BÄRLAUCH UND ESSBAREN BLÜTEN



Für ca. 200 g  
Zubereitungszeit: 15 Min.  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

5 Bärlauchblätter  
5 essbare Blüten  
z. B. Kapuzinerkresse  
200 g weiche Butter  
Salz  
Pfeffer  
einige Blüten und Bärlauchblätter zum Garnieren

#### Geht auch mit:



Blu-Knobigras



Blu-Pesto-Basilikum



Blu-Peruanischer Salbei



Blu-Ananas-Salbei

#### Oder mit Blüten von:

### Und so geht's:

Die essbaren Blüten kurz abspülen, trocken schütteln und die Blütenblätter abzupfen. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die Blütenblätter und den Bärlauch mit der Butter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen. Zum Servieren mit ein paar ganzen Blüten garnieren.



GIBT'S BEI DEINEM GÄRTNER!

**Bioland**

DE-ÖKO-006

Besuch uns auf



Gärtnerei Blu-Blumen GbR  
www.Blu-schmeckt.de



ESSBAR

BIO

## — REZEPTE —

# FINGERFOOD

MIT KRÄUTERN



## BASILIKUMBROT

MIT NÜSSEN

### Und so geht's:

Basilikum waschen und klein schneiden. Den Ofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen und 12 kleine Pastetenformen mit Butter auspinseln.

Beide Mehlsorten, eine Prise Salz, Pfeffer, Muskat, Backpulver und Natron miteinander vermischen. Das Ei mit dem Öl, der Buttermilch und dem Zitronensaft verquirlen. Die Mehlmischung unterrühren. Das Basilikum zusammen mit den Walnüssen unter den Teig rühren. In die Förmchen füllen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

### Für 12 kleine Brote

Zubereitungszeit: 30 Min.  
Backzeit ca.: 30 Min.  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

ca. 50 g Basilikum  
Salz  
Butter, für die Form  
100 g Weizenmehl  
150 g Roggenmehl  
1/2 TL gemahlener Pfeffer  
1 Prise Muskat  
2 TL Backpulver

1 TL Natron  
1 Ei  
120 ml Olivenöl  
250 ml Buttermilch  
1-2 EL Zitronensaft  
50 g grob gehackte  
Walnusskerne

### Geht auch mit:



Blu-Bärlauch



Blu-Oliven-Kraut



Blu-Orangen-Thymian



Blu-Aubergine Super-Mini



## MINI-BURGER

### Für 12 Stück

Zubereitungszeit: 25 Min.  
Garzeit ca.: 15 Min.  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch  
1 Ei  
Semmelbrösel, nach Bedarf  
Salz, Pfeffer  
frische Kräuter wie Majoran oder Petersilie  
3 EL Rapsöl  
3 Scheiben Emmentaler  
4 Blätter Blu-Pflücksalat  
3 Tomaten, z.B. Blu-Nasch-, Blu-Buschtomate oder Blu Tomate Balkonia  
12 kleine Sesambrotchen  
4-5 EL Kräutersenf  
6 Blätter Blu-Blattsenf



### Geht auch mit:



Blu-Chilis



Blu-Wasabi-Rucola



Blu-Basilikum



Blu-Gyros-Kraut



Blu-Garten-Schnittlauch



Blu-Glatte Petersilie

### Tip

Die Frikadelle kann auch durch Schafskäse oder Tofu ersetzt werden.

### Und so geht's:

Das Fleisch mit dem Ei und den Bröseln vermengen, sodass eine gut formbare Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen. Daraus 12 kleine Frikadellen formen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun braten. Den Käse jeweils in 4 Quadrate schneiden und nach dem Wenden auf die Frikadellen legen, sodass er schmilzt. Den Pflücksalat in kleinere Stücke zupfen und die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Sesambrotchen toasten, durchschneiden und mit Salat, Frikadellen, Kräutersenf, Blattsenf und Tomaten zu Mini-Hamburgern zusammensetzen. Nach Belieben noch mit kleinen Bambusspießen fixieren.

## RICOTTA-ROLLE

MIT KRÄUTERN

### Für eine Rolle ca. 20 cm

Zubereitungszeit: 35 Min.  
Garzeit ca.: 35 Min.  
Wartezeit ca.: 20 Min.  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten:

120 g Blu-Rucola  
20 g Blu-Glatte Petersilie  
20 g Blu-Schnittlauch  
400 g Ricotta  
4 Eier  
30 g Weichweizengrieß  
50 g geröstete Pinienkerne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 Blätter Strudel- oder Blätterteig  
30 g flüssige Butter  
gemahlene Mandelkerne

### Geht auch mit:



Blu-Blattsenf



Blu-Mangold



Blu-Sauerampfer



1 Schalotte  
3 EL Weißweinessig  
1 TL Zucker  
2 TL Senf  
50 ml Olivenöl

### Und so geht's:

Die Kräuter waschen und klein schneiden und mit dem Ricotta, den Eiern und dem Grieß vermischen. Die gerösteten Pinienkerne untermengen und die Ricottamasse abschmecken. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Strudelteig auf das Backpapier legen und die Ricottamasse als „Wurst“ über die lange Seite auf dem Teig verteilen. Den Teig über die Füllung einschlagen, die Enden unterfalten. Die Rolle mit der flüssigen Butter bepinseln, mit den Mandeln bestreuen und im Ofen ca. 35 Minuten backen.

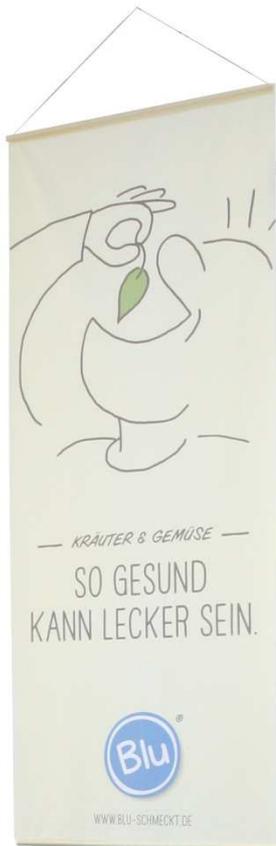
In der Zwischenzeit die Schalotte sehr fein würfeln, mit Essig, Zucker und Senf verrühren und mit dem Olivenöl zu einer Vinaigrette verschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Ricotta-Rolle aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit ein paar Schnittlauchröllchen bestreuen.





# PRÄSENTATIONEN





PRÄSENTATION MIT BLU-HOLZKISTEN AUF CC-CONTAINER MIT TISCHBANDEROLE



TISCHPRÄSENTATION MIT „VERSCHENK-MICH“-STATION



BLU-HOLZKISTEN AN DER WAND NACH THEMEN SORTIERT



POSTER FÜR BLU-HOLZKISTE (WETTERFEST)



**THEMENFAHRPLAN 2017**

KW	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
<b>KALDERWÄRMER SUSSEKAM</b>	Ananas-Minze, Südbeer-Minze, Frucht-Salbei, Süssholz, Grapefruit-Minze, Mandarinen-Minze, Schoko-Minze, Lakritz-Tagetes, Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Bubbelsüß-Minze, ...																																																			
<b>FRÜHLINGSFRISCHES GRÜNZEL</b>	Bärlauch, Estragon, Knobli-Gras, Maggikraut, Sauerampfer, Blattsenf, Petersilie, Koriander, Wasabi-Rucola, Gartenschiffblau, Olivenkraut, Pflückkraut, Rucola, Pesto-Basilikum, ...																																																			
<b>VERRÜCKTE KÜCHE</b>	Wasabi-Rucola, Blattsenf, Lakritz-Tagetes, Marzipan-Salbei, Pflücksalbei, Thai-Basilikum, Pesto-Basilikum, Griech. Basilikum, Olivenkraut, Orangen-Thymian, Anedisches Süßkraut, Cola-Kraut, Currykraut, Gyros-Kraut, Vanille-Basilikum, Schoko-Minze, Pflückkraut, ...																																																			
<b>AROMATISCHE GRILL-KRÄUTER</b>	Rosmarin, Blattsenf, Grill-Wacholder, Lorbeer, Echter Wasabi, Kaffee-Limetten, Estragon, Knobli-Gras, Olivenkraut, Zitronen-Basilikum, Pflückkraut, Rucola, Gartenschiffblau, Strauchbasilikum, Echter Salbei, Marzipan-Salbei, Orangen, Gartenknochi, Majoran, Zitronengras, Gyros-Kraut, ...																																																			
<b>FINGERFOOD</b>	Bärlauch, Wasabi-Rucola, Blattsenf, Gartenknochi, Kapuzinerkresse, Pflücksalat, Olivenkraut, Thymian, Rosmarin, Pesto-Basilikum, Strauchbasilikum, Griechisches Basilikum, Majoran, Orangen, Knobisgras, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Dill, Gyroskraut, Behnenskraut, Rucola, Buschtomate, Tomate Balkonia, Blu-Chili, ...																																																			
<b>COCKTAIL-WÜRZE</b>	Ananas-Minze, Cola-Kraut, Erdbeer-Minze, Grapefruit-Minze, Hugo-Cocktail-Minze, Limon-Pflanze, Mandarinen-Minze, Kaugummi-Strauch, Zitronenverbene, Süssholz, Zitronenmelisse, ...																																																			
<b>SMOOTHE-POWER</b>	Kard. der Unsterblichkeit, Lustmacher Maca, Echter Wasabi, Petersilie, Orangen-Thymian, Frucht-Salbei, Brahmee, Thai-Basilikum, Strauchbasilikum, Zitronen-Basilikum, ...																																																			
<b>BALKON-GEMÜSE</b>	Anderbeere, Baum-Chili, Litschi-Tomate, Mini-Melisske, Süßkartoffel, Ananas-Kirsche, Zitronen-Chili, Buschtomate, Aubergine, Milder Spiral-Chili, Tomate Balkonia, ...																																																			
<b>FEURIGE CHILIS</b>	Baum-Chili, Bullhorn-Chili, Zitronen-Chili, Milder Spiral-Chili, Chili-Java's-Long (ohne Früchte)																										<b>FEURIGE CHILIS</b> Snack-Chili, Kauchapfel, Feuerküsschen, Zwerg-Chili (mit Früchten)																									
<b>GESUND UND BEERENSTARK</b>	Aronia Vitaminbeere, Gobi-Beere, Mini-Kiwi, Cranberry, Nordische Zitronen, ...																																																			
<b>AUSGESUCHTE EXOTEN</b>	Zitrini-Aroma, Echter Kaffee, Aloe vera, Kaffee-Limetten, Feige, Banane winterhart, Banane rotblättrig, Granatapfel, Echte Tee-Pflanze, ...																																																			
<b>WOHLTUENDE HERBSTKRÄUTER</b>	Berg-Isibrenkraut, Cola-Kraut, Minze, Salbei, Currykraut, Orangen, Thymian, Olivenkraut, Wermut, Zitronenmelisse, ...																																																			
<b>SCHWACHFRÜHES WINTERGEMÜSE</b>	Rosenkohl "Flower Sprout", Roter Grünkohl, Palmkohl, Erdbeere																																																			

THEMENPOSTER (DINA 4) FÜR THEMENPRÄSENTATION NACH THEMENFAHRPLAN

(16 VERSCHIEDENE MOTIVE + THEMENFAHRPLAN)



PRÄSENTATION MIT UND IN BLU-HOLZKISTEN



PRÄSENTATION MIT BLU-HOLZKISTEN AUF CC-CONTAINER UND BLU- HOLZREGAL



BLU-KRÄUTER MIX



HOLZKETT:  
SELBST BESCHRIFTEN  
UND AB IN DIE ERDE.

DAS BLUNIVERSUM:  
GRATIS MITNEHMEN  
UND DURCH WISSEN  
BEEINDRUCKEN.

PACK'S EIN!  
NIMM DIR 'NE TÖTE.

„VERSCHENK-MICH“-STATION



„VERSCHENK-MICH“-STATION



„PROBIER-MICH“-STATION





BLU-HOLZKISTEN

LEUKER SEIN.



WWW.BLU-SCHMECKT.DE



KER SEIN.



KRÄUTER





— *WIR FÜHREN* —

**KRÄUTER & GEMÜSE**

*NATÜRLICH VON*

**Blu**<sup>®</sup>

ESSBAR BIO

ZAUNBANNER (220 CM X 130 CM)