



DONNERSTAG, 10. APRIL 2025

# ORDNUNG, ENTSPANNUNG UND STIL: **FÜR DRINNEN UND DRAUSSEN.**

pro Set

**29.99**



pro Set

**6.99**



pro Stück

**9.99**



## HAST DU **GEWUSST?**

Eine Gewebeplane ist perfekt,  
um deinen Sandkasten sauber  
und katzensicher zu halten!

pro Set

**7.99**





pro Stück  
**14.99**



pro Packung  
**1.49**



weitere  
Farbe

pro Stück  
**5.99**



pro Stück  
**14.99**



pro Packung  
**9.99**

pro Stück  
**14.99**



# STIMMUNGSVOLLE AKZENTE FÜR DRAUSSEN.

pro Stück

**9.99**

pro Stück

**59.99**

pro Packung

**12.99**

verschiedene  
Modelle

pro Stück/Set

**4.99**

**NACHHALTIG SCHÖN:  
SOLAR-DEKO  
FÜR DRAUSSEN**

pro Stück

**12.99**

pro Stück

**19.99**





pro Stück  
**6.99**

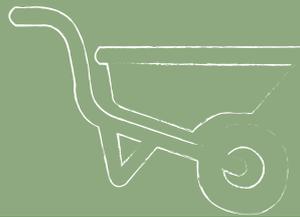


pro Stück  
**99.99**

**JETZT  
ONLINE  
BESTELLEN**

## HAST DU GEWUSST?

Einige Obstbäume tragen mehr Früchte, wenn eine zweite passende Sorte in der Nähe wächst – so wird die Bestäubung erleichtert!



pro Stück  
**9.99**



pro Stück  
**9.99**



pro Stück  
**4.99**





# KÖSTLICHE VANILLEGLACE

## AUF HEISSEM BROWNIE-BETT



JETZT  
ONLINE  
BESTELLEN

pro Stück  
**89.99**

Mit Hilfe von KI erstellt.

### EIN UNWIDERSTEH- LICHES DESSERT:

Cremige Vanilleglace trifft auf heißen Brownie. Perfekt zum Verwöhnen und Genießen.

### ZUTATEN:

- 150 g Schokolade
- 100 g MILSANI Butter
- 200 g BIO Rohrohrzucker
- 2 LANDFREUDE Eier
- 100 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 1 Prise LE GUSTO Jodsalz
- 500 ml MILSANI Schlagrahm
- 1 Vanillestange



PORTIONEN:	SCHWIERIGKEITS- GRAD:	VORBEREITUNGS- ZEIT:	GESAMTZEIT:
12	EINFACH	CA. 30 MIN.	55 MIN.

### ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, danach etwas abkühlen lassen.
3. Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
4. Eier nacheinander unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.
5. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
6. Mehl und eine Prise Salz vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und im Ofen ca. 25 Minuten backen.
8. Währenddessen Rahm, Vanillestange (Mark ausgekratzt) und 100 g Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
9. Die Mischung abkühlen lassen und in eine Glacemaschine geben, bis die Glace fest wird.
10. Brownie aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Vanilleglace darauf servieren.



# EISGEKÜHLTER GIN-GENUSS – PERFEKT MIT LIMETTE!



Mit Hilfe von KI erstellt.

pro Stück  
**159.-**



JETZT  
ONLINE  
BESTELLEN

## EISGEKÜHLTER GIN TONIC MIT LIMETTE

Ein erfrischender Cocktail  
mit Eis, der perfekt als Aperitif  
geeignet ist.

PORTIONEN:	SCHWIERIGKEITS- GRAD:	VORBEREITUNGS- ZEIT:	GESAMTZEIT:
4	EINFACH	CA. 10 MIN.	10 MIN.

### ZUTATEN:

- 50 ml JOHNSON London Dry Gin
- 150 ml FLIRT Tonic Water
- 1 GUT BIO-Limette
- 1 Glas Eiswürfel



### ZUBEREITUNG:

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen, um den Cocktail eisgekühlt zu servieren.
2. Gin über die Eiswürfel giessen.
3. Tonic Water hinzufügen, um den typischen bitteren Geschmack zu erhalten.
4. Eine Limette halbieren und den Saft einer Hälfte in das Glas pressen.
5. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden.
6. Mit einem Barlöffel alle Zutaten vorsichtig mischen, um das Aroma gleichmässig zu verteilen.
7. Den Cocktail sofort servieren und geniessen.



pro Set  
**14.99**



pro Stück  
**8.99**

pro Stück  
**4.99**



pro Stück  
**3.99**

pro Stück  
**12.99**



pro Stück  
**49.99**



pro Set  
**4.99**



pro Stück  
**99.99**

**JETZT ONLINE BESTELLEN**



pro Stück  
**8.99**



pro Stück  
**2'499.-**

**JETZT ONLINE BESTELLEN**



pro Stück  
**89.99**



pro Stück  
**14.99**



pro Stück  
**19.99**



pro Stück  
**299.-**

**JETZT ONLINE BESTELLEN**

# DRAUSSEN GENIESSEN.

pro Set  
**229.-**

pro Set  
**1'399.-**

**JETZT ONLINE BESTELLEN**

**JETZT ONLINE BESTELLEN**



pro Stück  
**199.-**

**JETZT ONLINE BESTELLEN**

pro Set  
**279.-**



**JETZT ONLINE BESTELLEN**

pro Set  
**699.-**

**JETZT  
ONLINE  
BESTELLEN**



pro Stück  
**59.99**

**JETZT  
ONLINE  
BESTELLEN**



**JETZT  
ONLINE  
BESTELLEN**

pro Stück  
**799.-**





pro Stück  
**299.-**

**JETZT ONLINE BESTELLEN**

pro Set  
**129.-**



**JETZT ONLINE BESTELLEN**

pro Set  
**59.99**



pro Set  
**99.99**



pro Stück  
**129.-**



**JETZT ONLINE BESTELLEN**

pro Stück  
**69.99**



**JETZT ONLINE BESTELLEN**

pro Packung  
**8.99**





# ERFRISCHENDER KRÄUTERSALAT MIT ZITRONEN-VINAIGRETTE

JETZT  
ONLINE  
BESTELLEN



pro Stück

**159.-**



Mit Hilfe von KI erstellt.

## DEIN EIGENER KRÄUTERGARTEN IM HOCHBEET –

frische Aromen für einen Kräutersalat mit Zitronen-Vinaigrette!

PORTIONEN:

4

SCHWIERIGKEITS-  
GRAD:  
EINFACH

VORBEREITUNGS-  
ZEIT:  
CA. 15 MIN.

GESAMTZEIT:

15 MIN.

## ZUTATEN:

- 200 g GUT BIO-Kräuter  
Italienische Kräuter
- 1 GUT BIO NATURLAND  
Zitrone
- 3 EL LYTTOS  
Griechisches  
Olivenöl
- 1 EL LE GUSTO  
Apfelessig
- 1 Prise LE GUSTO  
Jodsalz
- 1 TL LE GUSTO  
Gewürzmühle  
Pfeffer



## ZUBEREITUNG:

1. Gemischte Kräuter (wie Petersilie, Dill und Basilikum) waschen und grob hacken.
2. Die Kräuter in eine grosse Schüssel geben.
3. Eine Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.
4. Die Zitronen-Vinaigrette über die Kräuter giessen und alles gut vermengen.
5. Den Salat für etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit die Aromen sich entfalten können.
6. Den Kräutersalat auf Teller verteilen und sofort servieren.