

# Wildgärtner® Freude



Fröhlich-bunte Samen-Mischungen mit über 25 ein- und mehrjährigen heimischen Wildblumen. Jede Samen-Mischung ist speziell auf die Bedürfnisse einer Nützlingsgruppe abgestimmt.

Erfreuen Sie sich an bunter Blütenpracht und schaffen Sie einen natürlichen Lebensraum.



**Bienengarten**  
Samen-Mischung



**Gartenstars**  
Samen-Mischung



**Nachtschwärmer-Treff**  
Samen-Mischung



**Bunte Schmetterlei**  
Samen-Mischung

- mit heimischen Wildblumen
- mit ein- und mehrjährigen Arten
- nachhaltige Nützlingsförderung



## Bienengarten Samen-Mischung

Wildbienen finden durch die Zerstörung von Naturräumen immer weniger Nahrung. Viele Arten sind sogar vom Aussterben bedroht. Schaffen Sie mit dieser Mischung eine bunte, bienenfreundliche Naturwiese, die von Frühjahr bis Herbst blüht und Ihren summenden Gästen als wichtige Nahrungsquelle dient.



Erfahren Sie mehr über Ihre neuen Gartenbewohner auf [www.neudorff-wildgaertner.de](http://www.neudorff-wildgaertner.de)



# Wildgärtner® Freude und Genuss von hier



**Wildgärtner  
Genuss**  
Entdecken Sie leckere  
Rezepte mit Ihren  
eigenen Wildkräutern!



**Wildgärtner  
Freude**  
Erfreuen Sie sich an  
bunter Blütenpracht und  
tun Sie Gutes!



# Wildgärtner® Genuss



Einzigartige Samen-Mischungen mit heimischen Wildkräutern oder Wildblumen. Ernten Sie frische Kräuter oder pflücken Sie Ihren Blumenstrauß direkt vom Balkon. Freuen Sie sich auf viele geschmackvolle Kreationen!

**Wild-Salat**  
Samen-Mischung

**Essbare Blüten**  
Samen-Mischung

**Vital-Salat**  
Samen-Mischung

**Würz-Kräuter**  
Samen-Mischung

**Blumengruß**  
Samen-Mischung

**Aroma-Kräuter**  
Samen-Mischung

**Junge Wilde**  
Keimpflanzen-Misch

**Grüne Smoothies**  
Samen-Mischung

- mit heimischen Wildkräutern oder Wildblumen
- mit ein- und mehrjährigen Arten
- natürlich genießen



## Rezept für Sommer-Aktiv-Salat

**Zutaten:** 4 Handvoll Wildgärtner Genuss „Wild-Salat“, 1 Handvoll Wildgärtner Genuss „Essbare Blüten“, 3 EL Himbeeressig, 1 TL flüssiger Sommerblüten-Honig, Salz, Pfeffer, 6 EL Sonnenblumenöl

**Zubereitung:** Wild-Salat waschen und trocken, gut trocknen und auf 4 Tellern verteilen. Für das Dressing Essig, Salz, Pfeffer und Öl verquirlen und über den Salat geben. Die Blütenblätter der Ringel- und Kornblumen abzupfen und über dem Salat verteilen. Mit den Borretsch- und Tagetesblüten dekorieren. Alternativ mit frischen Himbeeren anrichten. Wer mag kann noch gekrümelte Frischkäsebällchen zum Salat reichen. Dazu 200g Frischkäse cremig rühren und mit wasserfeuchten Händen kleine Bällchen formen. In feinhackten Wildgärtner Genuss „Würz-Kräutern“ wälzen. Dazu schmeckt Bauern- oder Vollkornbrot.



## Rezept für Wilden Smoothie

**Zutaten:** eine Handvoll Wildgärtner Genuss „Grüner Sommer Smoothie“, ½ Gurke, 2-3 reife Pfirsiche oder Nektarinen, Wasser nach Belieben, 3-4 Eiswürfel

**Zubereitung:** Blätter, Früchte und Gurke waschen und klein schneiden. Alle Zutaten im Mixer ca. 30-60 Sekunden fein pürieren. In Gläser füllen und genießen. Frisch zubereitet schmeckt der wilde Smoothie am besten, ist jedoch auch in Glasflaschen 1-2 Tage im Kühlschrank haltbar.

# Leckere Rezepte mit Wildgärtner® Genuss von Ihrem Balkon!

Erleben Sie die ganze Vielfalt mit Ihren eigenen Wildkräutern! Ob frischer Wildkräuter-Dip, gesunder Sommer-Aktiv-Salat oder spritziger Limonaden-Cocktail, lassen Sie sich von den genussvollen Wildgärtner Rezepten inspirieren.

Entdecken Sie zahlreiche Rezepte auf  
[www.neudorff-wildgaertner.de](http://www.neudorff-wildgaertner.de)

