



Kulinarische Genüsse aus dem Blumengarten!

Mit Blüten zu Tisch

PRESSE-INFORMATION

Mit Blüten zu Tisch – kulinarische Köstlichkeiten aus dem Blumengarten

< Schenkendöbern, August 2007 > Wie ein Sommertag auf dem Land schmecken die kulinarischen Köstlichkeiten, die Cathrin Kluge in ihrer Landküche aus frischen Blüten kreiert. Sirups und Blütenaufstriche, auch aus weniger bekannten Sorten wie Klatschmohn, Flieder oder Robinie, bilden zusammen mit kandierten Blüten das Startsortiment des neuen Online-Shops. Je nach Jahreszeit wechselt das Angebot. Cathrin Kluge erntet die frischen Blüten quasi vor ihrer Haustür direkt auf dem Land und verarbeitet sie in liebevoller Handarbeit nach traditionellen Rezepten. Feinschmecker und passionierte Hobbyköche können die leckeren Köstlichkeiten aus der Landküche von Cathrin Kluge jetzt im neuen Onlineshop www.mit-blueten-zu-tisch.de bestellen.

Frisch geerntet und mit Liebe serviert Cathrin Kluge in ihrem neuen Shop feine Blüten-Aufstriche und andere Köstlichkeiten. Zum Beispiel den aromatischen Heidekrautblüten-Sirup mit seiner wohltuenden Wirkung oder den knallroten Klatschmohn, der als Sirup mit Champagner aufgegossen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis verspricht. Eine weitere Besonderheit sind die feinen kandierten Blüten und Blütenblätter. Zum Beispiel die Wildrosenblütenblätter, bei denen jedes Blatt schon von Natur aus wie ein kleines Herzchen geformt ist. Eine zart duftende Liebeserklärung an jede Süßspeise oder einen lieben Menschen...

Die meisten Blüten werden eigenhändig in der unmittelbaren Umgebung geerntet, exotischere Blüten werden in Apothekenqualität von zertifizierten Rohstofflieferanten bezogen. Alle Produkte werden ohne chemische Zusatzstoffe und so schonend wie möglich in kleinen Chargen verarbeitet. Hierdurch wird die besondere Intensität des Aromas gesichert.

Ob als Ergänzung zum Fruchteuchen, cremigen Pudding oder einem kalten Prosecco am Abend auf der Terrasse – interessierte Feinschmecker finden eine Vielzahl von Inspirationen im Rezepte-Booklet, das auf der Website zum Download angeboten wird und in dem "die schönsten Rezeptvorschläge aus der Landküche" zusammengestellt sind.



Die Preise für die kulinarischen Blütengenüsse liegen zwischen 12,90 € für 350ml Löwenzahnsirup und 5,50 € für 210g Holunderblüten-Aufstrich, jeweils plus Versand. Mit derselben Liebe und Sorgfalt, die Cathrin Kluge für die Herstellung ihrer Produkte aufwendet, ist auch deren Verpackung gestaltet. So eignen sich die feinen Sirups, Blütenaufstriche und kandierten Blüten auch ideal als Geschenkidee für alle, die sich selbst und andere gern mit etwas Besonderem verwöhnen.

Bestellt werden können Hibiskusblüten-Sirup, Fliederblüten-Aufstrich und Co. ganz bequem im Online-Shop www.mit-blueten-zu-tisch.de.

Kontakt

Mit Blüten zu Tisch

Cathrin Kluge

Bahnhofstraße 30

OT Groß Gastrose

03172 Schenkendöbern

Fon.: 035692-6928

Fax: 035692-66157

e-mail: info@mit-blueten-zu-tisch.de

www.mit-blueten-zu-tisch.de

Abdruck in den Medien honorarfrei. Belegexemplar erbeten. Vielen Dank.