



---

Von A wie Acht Kräuter bis Z wie Zwiebel – im iglo Kräutergarten im westfälischen Münsterland wachsen unterschiedliche kleine Zöglinge. Hier gedeihen Küchenklassiker wie Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch. Aber auch exotische Kräuter wie der Koriander werden von den regionalen Vertragslandwirten mit Herz und Hand angebaut. Schon gewusst, dass sich im Münsterland Europas größtes Basilikum-Freilandanbauegebiet befindet? Grün so weit das Auge reicht.

Auf dem Höhepunkt der Reife geht dann alles ganz fix: ernten, waschen, blanchieren, schockfrostern und möglichst im Vollsprint in die Verpackung. Die kurzen Wege vom Feld ins Werk zahlen sich aus: Unser Blitzstarter das Basilikum durchläuft alle Stationen in sagenhaften 120 Minuten – rekordverdächtig und frischer als frisch. So bleiben wichtige Nährstoffe, die Farbe und der Geschmack ideal erhalten und mit jeder Portion landet nur beste Qualität auf dem Teller.

---

Der iglo Kräutergarten: Vielfältig, praktisch portionierbar, stets zur Hand und ganz ohne lästiges Schnippeln geben die köstlichen Pflänzchen jedem Gericht den besonderen Kräuter-Kick. „Mehr Mut zu Kräutern!“, rät Beate Icking, Landfrau im Münsterland. „Einfach ausprobieren und schauen was schmeckt.“ Als kleine Unterstützung bei der Ideenfindung hat Frau Icking wertvolle Tipps, welche Kräuter zu welchen Lebensmitteln passen:



### iglo 8 Kräuter-Kräutermischung

UVP: 0,99 Euro | 50 g

passt gut zu: Salaten, Quark, Kartoffeln, in Suppen, Gemüsepfannen und Fisch

schmeckt:  
frisch, kräftig,  
würzig

### iglo Basilikum

UVP: 0,99 Euro | 40 g

passt gut zu: Tomatengerichten wie Pizza, Pastasöße und Salaten

schmeckt:  
würzig, kräftig,  
leicht bitter



### iglo Italienische Kräuter

UVP: 0,99 Euro | 50 g

passt gut zu: Pasta, Salaten, Gemüsepfannen, in Dips, auf Pizza

schmeckt:  
mediterran

### iglo Koriander

UVP: 0,99 Euro | 40 g

passt gut zu: asiatischen Gerichten und Geflügel, Garnelen sowie Salaten

schmeckt:  
leicht, süßlich,  
mild pfeffrig



### iglo Petersilie

UVP: 0,99 Euro | 40 g

passt gut zu: Kartoffeln, Salaten und Quark

schmeckt:  
würzig und  
leicht

### iglo Schnittlauch

UVP: 0,99 Euro | 40 g

passt gut zu: Tomaten, Eiern, Quark, Krabben und Räucherfisch

schmeckt:  
leicht scharf  
und würzig



### iglo Zwiebel-Duo

UVP: 0,99 Euro | 170 g

passt gut zu: Salaten, Gegrilltem, Braten, Gemüsepfannen, Pasta, Soßen und so viel mehr.

schmeckt:  
mild scharf,  
leicht süßlich

---

Beate Icking liebt die duftenden Basilikum- und Schnittlauchfelder rund um ihr Haus. Mit viel Sorgfalt pflegt Familie Icking die frischen Kräuter: „Unsere Kräuter sind sehr sensibel, da können wir nicht einfach eine Maschine ins Feld schicken. Hier heißt es: festes Schuhwerk anziehen, Hacke in die Hand und losgezupft. Das machen wir mittlerweile seit drei Generationen, so wird die Feldarbeit schnell zum Familienevent und auch die Kinder packen gerne mit an!“

Nach langem Zupfen und Jäten isst Familie Icking am liebsten ofenfrisches Brot mit selbstgemachten Dips und dazu einen kräftigen Fischsalat.



**Pressekontakt:**

Caja Plath  
segmenta communications GmbH  
Tel.: 040 / 44 11 30-27  
E-Mail: [plath@segmenta.de](mailto:plath@segmenta.de)

Anna-Lena Schildt  
iglo Deutschland  
Tel.: 040 / 18 02 49-455  
E-Mail: [anna-lena.schildt@iglo.com](mailto:anna-lena.schildt@iglo.com)

