

Endlich die Frisur, die ich mir wünsche!

Der Guide, der Schluss macht mit Haar-Pannen

Der beste Vorsatz fürs neue Jahr: EINE TASCHE KAUFEN!

Die schönsten gibt's hier

„Und, bist Du auch gekommen?“

Eine Therapeutin räumt mit Orgasmus-Mythen auf

9 Museen, die eine Reise wert sind

Kunst, Mode, sogar Dinosaurier: Das fasziniert alle

Warum Menschen in sozialen Berufen echte Superhelden sind

- Mode, in der wir uns wohlfühlen
- Wertvolle Pflege aus der Natur
- Feine Alpen-Küche

Es wird kuschelig



Kleingemüse

Was Sie hier im Glas sehen, ist der kleinste Gemüsegarten der Welt und mit heißem Wasser aufgegossen, verwandelt er sich in eine köstliche frische Brühe. Ziemlich genial, oder? Die „Biowürze“ (eignet sich auch zum Verfeinern von Saucen oder als Aufstrich) gibt es in drei Geschmacksvarianten. Hergestellt wird sie im oberbayerischen Bayerisch Gmain ausschließlich aus regionalen Bio-Zutaten. Künstliche Aromen, Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel kommen nicht mal in die Nähe der Gläser.

„Biowürze“ über feinschnabel.de, 200 g um 7 Euro



