

**Relaunch – erhältlich ab 1. März 2023**

## **Sprossen aus gutem Hause erwarten Nachwuchs**

**Dass es sich lohnt, Keimsaaten die beste „Erziehung“ angedeihen zu lassen, weiß SONNENTOR aus langjähriger Erfahrung. Mit dem Keim-Trio bekommt die beliebte Linie eine neue Power-Mischung. Den zukünftigen „Erziehungsberechtigten“ bringt der Bio-Spezialist mit einem Relaunch der gesamten Linie „Erziehungstipps“ auf humorvolle Art und Weise näher. So lernt man die inneren Werte von Kresse, Alfalfa, Mungbohne & Co von einer neuen Seite kennen und profitiert gleich doppelt: Gesundes Sprossenglück schmeckt und steckt voller wertvoller Inhaltsstoffe.**

Sprossen sind eine köstliche Bereicherung auf jedem Speiseplan. Sie stecken voll wertvoller Inhaltsstoffe und sind ein Booster für die Gesundheit. Wer regelmäßig Keimsaaten isst, tut seinem Körper etwas Gutes. Die kleinen Powersaaten lassen sich im Sprossenglas oder auf einem Keimigel ganz einfach auf der Fensterbank ziehen. Wenn es richtig gemacht wird, wachsen sie schnell heran und sind in nur wenigen Tagen zum Genuss bereit. Allen Keimsaaten gemein ist, dass sie zuerst eingeweicht und dann täglich mehrmals mit frischem Wasser gespült werden möchten.



### **NEU: Keim-Trio**

Die Mischung aus Radieschen, gelbem Senf und Linsen wurde neu entwickelt, um die Sprossenwelt noch bunter zu machen. Das Keim-Trio fühlt sich im Sprossenglas wohl und genießt nach einer Einweichzeit von 4–6 Stunden am Anfang die Dunkelheit. Nach dem Ankeimen ist es nach einer Keimdauer von 5–6 Tagen am Tageslicht zum Genuss bereit. Das Keim-Trio passt hervorragend auf scharfe Bowls und Pfannengerichte.

*120g Packung / € 3,19*

### **Sprossen-Mix**

Bockshornklee, Rettich und Linsen vereint zu einem lustigen Dreierlei. Der Sprossen-Mix wird im Sprossenglas gezogen und ist ebenfalls ein Dunkelkeimer. Nach 4–6-stündiger Einweichzeit lässt man die Sprossen am besten mit einem Tuch bedeckt im Glas 6–8 Stunden ankeimen. Anschließend wird das Tuch entfernt und die Sprossen sind nach 5–6 Tagen bereit für Aufstriche, Dips, Gemüse und Butterbrot.

*120g Packung / € 3,19*

### **Mungbohne**

Die Mungbohne oder Vigna radiata keimt am liebsten im Sprossenglas. Sie schmeckt süßlich bis herb und verfeinert hervorragend Salate, Suppen und asiatische Gerichte. Die Einweichzeit des Dunkelkeimers beträgt 12 Stunden. Nach 4–5 Tagen ist sie zum Verzehr bereit.

*120g Packung / € 3,19*

### **Kresse**

Der Klassiker Kresse ist ein Lichtkeimer und wächst im Keimigel. Lepidium sativum passt hervorragend zu Butterbrot, Salaten und Eierspeis, aber auch viele Käse profitieren von seinem Aroma. Nach einer

Einweichzeit von 15 Minuten wächst Kresse innerhalb von 5–6 Tagen zu einem strammen, erntebereiten Pflänzchen heran.

*120g Packung / € 3,99*

### **Bockshornklee**

Trigonella foenum-graecum passt hervorragend zu Currys, Nudel- und Reisgerichten. Auch Speisen aus dem Wok lieben seine würzig-herben Aromen. Nach einer Einweichzeit von 6–8 Stunden ist er bereits nach 2–4 Tagen bereit, genossen zu werden.

*120g Packung / € 3,19*

### **Senfsaat**

Die bitter-nussige Senfsaat, oder auch Sinapis alba genannt, passt in gekeimter Form hervorragend zu Bratkartoffeln, Saucen und Dips. Nach einer Einweichzeit von 15 Minuten einfach im Keimigel anbauen. Nach 5–6 Tagen ist der Dunkelkeimer bereit, diesen Gerichten zum grande finale zu verhelfen.

*120g Packung / € 3,19*

### **Rosenklee**

Der Rosenklee, oder auch Trifolium incarnatum, ist ein Lichtkeimer, der sich im Sprossenglas besonders wohlfühlt. Er wird 4–6 Stunden eingeweicht und verfeinert nach 7–8 Tagen Keimdauer Wraps, Gemüsegerichte und Salate.

*120g Packung / € 3,19*

### **Radieschen**

Das Radieschen, Raphanus sativus var. sativus, ist ein Dunkelkeimer, der besonders gut im Sprossenglas heranwächst. Es wird nach einer Einweichzeit von 6–8 Stunden und einer Keimdauer von 5–8 Tagen auf Frischkäse, Suppen oder Butterbrot serviert.

*120g Packung / € 3,99*

### **Alfalfa**

Der erbsig-herbe Keimling Alfalfa oder Medicago sativa wird nach einer Einweichzeit von 6–8 Stunden im Sprossenglas gezogen. Ab dem 7. Tag kann er genossen werden, denn 6 Tage braucht er, um den pflanzeneigenen Fraßschutz abzubauen. Danach strotzt der Keimling vor lauter guten Inhaltsstoffen. Er passt hervorragend auf Eintöpfe, Salate und Käse.

*120g Packung / € 3,19*

### **Rucola**

Rucola keimt besonders gut im Keimigel. Die Pflanze Diplotaxis tenuifolia passt zu Eiergerichten, Fleisch und Pasta. Der Lichtkeimer ist nach einer Einweichzeit von 15 Minuten und einer Keimdauer von 4–6 Tagen bereit, auf dem Teller zu landen.

*120g Packung / € 3,99*





### **Tipps für zukünftige Keim-Gurus**

Für alle, die mehr erfahren wollen, hat SONNENTOR ein Freundebuch mit „Erziehungstipps“ für Bio-Keimsaaten entwickelt, das gleichzeitig mit dem Produktlaunch des Keim-Trios erscheint. Von der Mungbohne über die Senfsaat zum Bockshornklee, von Rucola über Radieschen zu Rosenklee, von Alfalfa über Kresse und Sprossen-Mix zum neuen Keim-Trio: Sie alle erstrahlen im neuen Design und lassen die SONNENTOR Kund:innen mit einem Schmunzeln in die Welt der Microgreens eintauchen.

### **Bildmaterial**

PR-Bilder können in unserer [Bildergalerie](#) heruntergeladen werden.

### **Rückfragehinweis Presse**

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH  
Marie-Theres Chaloupek  
Telefon: 0043 2875 7256  
E-Mail: [presse@sonnentor.at](mailto:presse@sonnentor.at)