




Ahrensdorfer Kräuterwelt



**Aromatische Vielfalt aus biologischem und
traditionellem Landbau**

 0157 70282348

Wir haben Geschmack und das ist kein Zufall.



Direkt angrenzend an das Naturschutzgebiet Nuthe Nieplitz, im Süden von Berlin, bauen wir seit einigen Jahren **unter Einsatz traditioneller Gerätschaften und Handarbeit** eine große Vielfalt an **Salaten, Gemüsen, Kräutern und Gewürzen** an.

Ausschließlich traditionell bewährte und historische Sorten haben bei uns Ihren Platz. Allein dadurch hebt sich unser Angebot deutlich vom üblichen Hybrid- und Hochleistungssortiment ab. Wir verzichten vollständig auf Chemie, arbeiten ohne Gen- und Biotechnologie. Durch unsere Bearbeitungsmethode des biologisch-dynamischen Landbaus erreichen wir eine hohe Qualität gegenüber konventionell angebautem Gemüse.

Da unsere Pflanzen nicht mit künstlichen Düngemitteln getrieben werden, enthalten sie deutlich weniger Nitrate, keine Schwermetalle oder

synthetischen Pflanzenschutzmittel; dafür ein **Vielfaches mehr an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundäre Pflanzenstoffen**.

Der Reifeprozess unserer Pflanzen kann sich vollständig entfalten, sie verfügen dadurch über einen intensiveren Geschmack mit hohem Aroma, dessen Vielfalt Sie begeistern wird.

Als Partner der Gastronomie sind wir uns unserer Verantwortung bewusst.

Kurze Lieferwege garantieren einen langen Erhalt von Qualität und Frische unserer hochwertigen Produkte.

Lassen Sie sich von uns beraten oder schauen Sie einfach einmal vorbei.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.



Die Macher:

Jens & Jule



Jens Wylegalla

– geboren 1978 in Karl- Marx Stadt (heute Chemnitz), aufgewachsen in Ludwigsfelde im Süden von Berlin. Nach dem Abitur Studium der Geschichts- und Politikwissenschaften auf Lehramt in Potsdam, Jena und Berlin, wissenschaftliche Buchbeiträge, Mitarbeit in Forschung und Lehre.

Europaweit jahrelang und intensiv im Messe- und Ausstellungsbau selbständig tätig, verband sich erworbenes theoretisches Wissen mit hochtechnisierten Zukunftsvorstellungen u.a. aus der Nahrungs- und Konsumindustrie. Dass es einen selbstbestimmten, verantwortungsbewussten und nachhaltigen Weg gibt Qualität und Vielfalt zu erreichen und zu erhalten, beweisen er und seine Lebensgefährtin voll Leidenschaft und Zuversicht vor allem mit ihren Produkten.

Juliane Winkler

– 1981 in Berlin geboren, zog sie 1996 nach Ahrensdorf, vor die Tore ihrer Mutterstadt. Nach den Studien der Politikwissenschaften, Interkultureller Wirtschaftskommunikation, Psychologie und Jura in Jena und Berlin, zog es sie nach jahrelanger selbständiger Tätigkeit in Deutschland und Europa zurück in Ihre Ahrensdorfer Heimat am Naturschutzgebiet.

Seit jeh bestrebt, ihr Leben selbstbestimmt und sinnstiftend zu führen, geht sie mit Leidenschaft dem bio-dynamischen Landbau nach, wobei sie sich mit besonderer Begeisterung der Viehzucht des jungen Unternehmens widmet.

Saison 2018



Gemüse

Bohnen: Spargel-/Nudel-/
Meterbohnen, Goabohnen,
Chinesische Gemüsemalve

Gurken: White Wonder, Little
Potato, russische/ Sikkim, Long
de Chine, True Lemon

Indischer Malabarspinat

Kürbis: Muscatella,
Red Kuri, Spaghetti u.a.

Mangold, Palmkohl,
toskanischer Paprika, Porree,
Spargelerbsen, Zuckermais

Salate

Asiatische Salate:
Blattsenf Florida Broadleaf,
Blattsenf Garnet Giant,
Blattsenf Mustard Red Giant,
Blattsenf Wasabina,
Blattsenf Pizzo,
Komatsuna Green Boy
Misome, Mitzuna, Mitzuna red,
Rouge Metis, Senfkohl Fong San,
Senfkohl Green Soul u.a.

Feldsalat, Eiskraut, Gartenkresse,
Rote Gartenmelde,
Sommerportulak,
Kopfsalate, Pflücksalate,
Krachsalate, Bindesalate und
Buttersalate

Rucola:
Gartenrauke, Salatruke,
Wasabi Rauke,
Wilde italienische Rauke

Kräuter

Basilikum:
Apfelbasilikum,
Ararat Basilikum,
Black Opal, Green Ruffles,
Großes Grünes,
Heiliges Basilikum,
Italien Star, Italienisches Riesen-
basilikum,
Neapolitano, Red Rubin,
Thaibasilikum Siam Queen,
Zimtbasilikum,
Zitronenbasilikum

Bohnenkraut, Currykraut
Dill, Koreander, Liebstöckel,
Majoran, Olivenkraut, Oregano,

Petersilie glatt und krause,
Rosmarin, Salbei,
Schnittknoblauch, Schnittlauch,
Thymian

Winterheckenzwiebellauch, Ysop

Essbare Blüten

Kappuzinerkresseblüten,
Ringelblumenblüten,
Rucolablüten, Salbeiblüten,
Schnittlauchblüten,
Schnittknoblauchblüten,
Senfblattblüten, Sonnenblume,
Winterheckenzwiebelblüten, u.a.

Tomaten

Auriga, Bells of Russia,
Besser, Blondköpfchen,
Brandywine pink,
Dragon's Eye, Ernteglück,
Faworyt, Golden Currant,
Grüne Tomaten
z.B. Emerald Apple,
Vintage Vine

☎ 0157 70282348
✉ Jens.Wylegalla@gmx.de



Kontakt und Vertrieb

Jens Wylegalla
An der Koppel 13
14974 Ludwigsfelde OT Ahrensdorf

☎ 0157 70282348
✉ Jens.Wylegalla@gmx.de

