

## Frische Luft macht hungrig

In der warmen Jahreszeit zieht es die meisten Menschen nach draußen in die Natur. Eine ausgedehnte Wanderung am Strand, durch den Wald oder in den Bergen, Fahrradtouren oder auch eine Kanufahrt auf den zahlreichen Flüssen und Kanälen in Deutschland - die möglichen Aktivitäten sind zahlreich.



Auch beim Picknick kommt der Gourmet auf seine Kosten. In der warmen Jahreszeit zieht es die meisten Menschen nach draußen in die Natur. Eine ausgedehnte Wanderung am Strand, durch den Wald oder in den Bergen, Fahrradtouren oder auch eine Kanufahrt auf den zahlreichen Flüssen und Kanälen in Deutschland - die möglichen Aktivitäten sind zahlreich. Auch die vielen Parks und Gärten in den Großstädten laden ein, den Tag im Freien zu verbringen. Frische Luft und Bewegung machen bekanntermaßen hungrig - was gibt es Schöneres als

---

ein gemütliches Picknick an einem lauschigen Plätzchen im Schatten?

## **Picknickkörbe für Liebhaber deftiger Genüsse**

Wer keine Zeit für die Vorbereitung der Mahlzeit im Schoße der Natur hat, ist mit den Picknickkörben von schwarzwald-art.de bestens versorgt. Die deftigen Schinken- und Wurstspezialitäten aus dem Schwarzwald, der Heimatregion eines der weltbesten Schinkens, erfüllen die höchsten kulinarischen Ansprüche. Die hochwertigen Weidenkörbe sind mit allem gefüllt, was man für ein gelungenes Picknick zu zweit braucht.

### **Picknickkorb Hornisgrinde**



Picknickkorb mit Lederverschluss gefüllt mit:

- Schwarzwälder Schinken 500g
- Sekt 0,75l "Alde Gott"
- 2 Teller 2 Sektkgläser
- 2 Messer
- 2 Gabeln
- 2 Dessertlöffel



## Picknickkoffer "Bühl"

Klappkorb mit natur und blauer Farbgebung köstlich gefüllt mit:

- Salami mit Kirschwasser 200g
- Hausmacher Leberwurstdose 200g

- 
- Gourmet-Landjäger 1 Paar
  - Pumpnickel-Partyrounds 250g
  - Waldhonig 250g
  - Heidelbeerkonfitüre
  - 200g Rotwein im Boxbeuel, 0,7l

## Über schwarzwaldart.de

Diese beiden Pichnicksets für Genießer sind auch eine hervorragende Geschenkidee für Liebhaber von Spezialitäten aus dem Schwarzwald. Mehr Informationen, viele weitere kulinarische Anregungen und Geschenktipps finden Sie bei [schwarzwald-art.de](http://schwarzwald-art.de). Schwarzwald-art verwendet für die angebotenen Gourmet Kompositionen nur die besten Produkte aus der Schwarzwald-Region. Die Schinken- und Speckspezialitäten stammen aus dem traditionsreichen Haus Adler Schwarzwald in Bonndorf. Das seit 1920 im Familienbesitz befindliche Unternehmen hat den Begriff "Schwarzwälder Schinken" entscheidend mitgeprägt und zu dessen weltweiter Bekanntheit beigetragen. Adler Schwarzwald ist IFS und QS zertifiziert und erfüllt damit die höchsten Qualitätsansprüche. Die Produkte sind in den letzten Jahren mehrfach mit den höchsten DLG-Preisen ausgezeichnet worden.

---

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)