

# Die Steiermark als Gemüsegarten

Bei Carina Müller dreht sich alles ums Einkochen, Einlegen und Einfrieren.

Sommergemüse ist derzeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Frisch verarbeitet schmeckt's natürlich am besten, doch manchmal gibt es einfach zu viel davon. In ihrem Blog „Steiermarkgarten“ hält Carina Müller deshalb eine Vielzahl an Rezepten und Tipps zur Konservierung der knackigen Köstlichkeiten bereit.



**Tomaten können einfach haltbar gemacht werden.**

Steiermarkgarten



**In ihrem Blog teilt Carina Müller Rezepte und Erfahrungen.**

Steiermarkgarten

## Gartenträume in Gleisdorf

Die gebürtige Grazerin baut seit rund sieben Jahren ihr eigenes Gemüse und Obst an. „Für meine Familie und Freunde, die mich schon lange kennen, ist es kaum zu glauben, dass ich heute meinen eigenen Garten bewirtschafte, die Ernte zu verschiedensten Produkten verarbeite und Brot backe“, erzählt Müller. Das „Gartenfieber“ habe sie im Jahr 2015 gepackt, als sie erstmals Tomaten, Paprika und Kräuter in Töpfen am Balkon in Graz angebaute. Mit ihrem Umzug nach Gleisdorf

wurden schließlich Gartenträume in Gestalt von Hochbeeten, Kräutergarten, Blumenbeeten, Beerengarten und vielem mehr wahr.

Neben praktischen Garten- und Rezept-Tipps sowie Konservierungsmethoden hält der „Steiermarkgarten“ auch Anleitungen für Kräuterprodukte und Naturkosmetik bereit und begleitet die Community damit in ein „gesünderes und nachhaltigeres Leben“.

**STEIERMARK BLOGGT**



**Mit diesem Rezept von Carina Müller können Sie auch im Winter ihre eigenen Tomaten genießen:**

