

TEE & MEHR
Cambeis R

Hauptkatalog 2010

Sie finden uns in

76744 Wörth

76870 Kandel

und auch im Internet

www.teeundmehr.info

[e-mail:info@teeundmehr.info](mailto:info@teeundmehr.info)

Wo und Wann geöffnet

Unsere Geschäfte in:

76744 Wörth

Ottstr. 3 - 5

Tee-lefon 07271-78064

mit Tee-STEH-Café

76870 Kandel

Hauptstraße 68

Tee-lefon 07275-617618

haben geöffnet:

Mo - Fr 9.00 - 12.30 Uhr

Mo - Fr 14.30 - 18.00 Uhr

Sa 9.00 - 12.30 Uhr

Während der Sommerferien in Rheinland-Pfalz

ist Montag bis Donnerstag
Nachmittags geschlossen

Mo - Fr 9.30 - 12.30 Uhr

Mo - Fr 14.30 - 18.00 Uhr

Sa 9.30 - 13.00 Uhr

Advents-Samstage bis 18 Uhr

Während der Sommerferien in Rheinland-Pfalz

ist Montag und Dienstag
Nachmittags geschlossen

Tee-lefax 07271-3961

www.teeundmehr.info

info@teeundmehr.info

Auf unserer Homepage finden Sie:
unseren Katalog
unsere Saison-Angebote
unsere Wochen-High-Lights
unseren Terminkalender

Stand dieser Liste ist der 01.04.2010

Sie wird mit Erscheinen einer neuen Liste ungültig.

Änderungen bleiben vorbehalten Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung
3/2010-06

Was finde ich wo???

	Seite
Anschriften, Öffnungszeiten	2
Inhaltsangabe	3
Schwarztee + Oolong	4 - 5
Grüntee + Pu Erh	6
aromatisierter Schwarztee	7
aromatisierter Grüntee	8
Früchtemischungen	9 - 10
Roibusch + Honeybush	11 - 12
Kräutermischungen	12 - 13
Kräutertee + Mate	14
Lapacho + Gewürztee	15
Was brauche ich zur Teezubereitung	16
Kaffee	17
Süßungsmittel + Süßwaren + Ingwer	18
Marmelade - Honig - Fruchtaufstriche	
Feinkost + Nudeln	19
Schnäpse, Liköre, Weine und Seccos	
Essig und Öl	
Gewürze	20 - 23
Back-Gewürzmischungen	23
Gewürzmischungen + -zubereitungen (Saisonal)	23
Gewürzmischungen	24
Gewürzzubereitungen	25 - 27
Salatsoßen	27
Dipps	28
Rezepte	29
Was wir noch zu sagen hätten von A - Z	30 - 32

Ein kurzer Hinweis zu unserem Katalog.

Dieser Katalog zeigt Ihnen unsere Tee-, Kaffee- und Gewürz-Auswahl, die das ganze Jahr über erhältlich ist.

Wir sind bemüht unsere Tees und Gewürze überwiegend offen anzubieten, aber bei unserer großen Auswahl, ist leider der Platz im Vorratsregal nicht immer ausreichend. Daher gibt es auch viele Tees in unseren Geschäften nur abgepackt zu 100g evtl. auch zu 75g oder 50g. Auch viele Gewürze halten wir abgepackt für Sie bereit.

Zusätzlich erfahren Sie in Stichworten, was unsere Warenpalette noch so alles zu bieten hat. Einige Artikel führen wir nur saisonal.

Zu jeder Jahreszeit informiert Sie außerdem unser **"TEE & MEHR" - Aktuell** über die Angebote entsprechend den Jahreszeiten.

Wir haben bei unseren Tees, Kaffees und Gewürzen **Staffelpreise**. Das heißt: je größer die Menge desto günstiger der Kilo-Preis. Die Staffellungen liegen bei Tee bei 50g, 100g und 250g, bei Kaffee bei 100g, 250g und 500g und bei Gewürzen in der Regel bei 25g, 50g und 100g. Ausnahmen sind z.B. Gewürze die wir Stückweise anbieten wie z.B. Zimtstangen und Muskatnüsse sowie Gewürze die wir unter 25g anbieten da 25g oder mehr die haushaltsübliche Menge „sprengen“ würde, z.B. Anis gemahlen, Ingwer gemahlen, Lorbeerblätter usw. Größere Mengen sind selbstverständlich auf Anfrage bzw. Bestellung möglich. Benötigen Sie Gewürze, die Sie nicht in unserem Katalog finden, fragen Sie nach, vieles können wir in wenigen Tagen besorgen.

Darjeeling

Darjeeling, in Nordostindien an den Südhängen des Himalaya-Bergmassives gelegen, ist für viele Teetrinker der Inbegriff für köstlichen Teegenuß. Die Pflanzungen ziehen sich in kleinen Teegärten bis zu 3000 Meter hoch (Zum Vergleich: In Europa ist dort längst die Baumgrenze überschritten). Von dort kommen die edelsten Tees der Welt.

Regen, aber kein stehendes Wasser, starke Sonneneinstrahlung, kühle Nächte, dadurch langsames Wachstum, Vegetationspausen - das alles hilft, dem Tee ein besonderes gutes und feines Aroma zu geben. Sein Flavour ist meist nussig, muskatel.

Darjeelings werden zu verschiedenen Jahreszeiten geerntet. Die geernteten Tees unterscheiden sich in Qualität und Geschmack. Die Frühjahrespflückung (**first flush**), ergibt zarte, hocharomatische Tees. Die Sommerpflückung (**second flush**), kräftigere Tees. Im Herbst folgt eine weitere Erntezeit für guten Tee, für die sehr aromatischen "**atumnals**". Diese Tees haben weniger Gerbsäure. Mitte April bis Mitte Mai gibt es noch eine Ernte (**inbetween**), diese Tees liegen geschmacklich zwischen der First- und Second-Flush-Ernte.

Ein Darjeeling ist im allgemeinen ein leichter, blumiger Nachmittagstee, der ohne Milch getrunken wird.

Phoobsering
SFTGFOP ff

Ein Spitzentee aus der 1. Pflückungsperiode

Darjeeling TGFOP 1
SUNGMA in between

Milder, spritziger Tee, zwischen der 1. und 2. Pflückungsperiode geerntet

Namring GFOP sf

Sehr aromatischer Tee mit feinem Bukett und ausgewogenem Aroma



Assam

Das größte und älteste Teeanbaugebiet Indiens ist Assam. Im feuchten und warmen Klima wachsen kräftige, vollreife Schwarztees. In ostfriesischen oder englischen Mischungen werden oft die mittleren Assams verwendet. Es sind würzige Tees mit einer kräftigen Farbe, die ausgezeichnet mit Milch und Zucker zu genießen sind.

Ein guter Assam zeichnet sich durch ein gleichmäßiges Blatt mit vielen goldenen Tips aus.

Gold Assam
BORENGAJULI

Kräftige, volle Tasse. Ein buntdurchsetzter Tee

Maijan TGFOP
Goldspitzen

Ein herber, vollwürziger Tee



Zubereitung von Schwarztee:

1 Teelöffel pro Tasse (ca. 1,5 - 2 g) mit sprudelnd kochendem Wasser überbrühen und 3 - 5 Minuten ziehen lassen



Ceylon

Ceylon ist die Tee-Insel schlechthin. Auf Ceylon können infolge der Monsunregen das ganze Jahr über Tees geerntet werden. Natürlich schwankt die Qualität. Die großen Unterschiede ergeben sich schon aus den verschiedenen Höhenlagen der Plantagen (ca. 300m bis 2500m). Allgemein wird Ceylon-Tee als sympathisch herb charakterisiert. Er steht golden in der Tasse.

Ceylon Flowery OP 1 Ein Blatt-Tee der kräftig und hoch-aromatisch im Geschmack ist. Er steht golden in der Tasse



China

China wird als die Wiege des Tees bezeichnet. Zu Recht. In China wird seit ca. 5000 Jahren Tee produziert und getrunken. Die meisten Tees aus China sind Grüne Tees. Die Chinesen sind Meister in der Zubereitung des grünen Tees. Für den Weltmarkt wird allerdings auch Schwarztee in erheblichen Mengen produziert.

Jasmin Halbfermentierter Tee mit frischen Jasminblüten, eine besonders ausgewogene Qualität

Keemun Congou Dieser Tee hat eine sehr milde bekömmliche Tasse und ist Coffeinarm.



Mischungen

Ostfriesen Blatt Ein feiner, kräftiger Tee aus Assam und Ceylonsorten. Kandis und Sahne erhöhen das Aroma

Breakfast Tea Vollaromatische Mischung mit vielen Tips. Erlesene Broken-Tees der klassischen Anbauggebiete ergeben durch ihre kraftvolle Würze einen hochwertigen Frühstückstee



Oolong (halbfermentiert)

Oolong (Formosa) Ein leichter, sehr bekömmlicher Nachmittagstee mit blumigem, würzigem Geschmack
ca. 90°C, 2 - 3 Minuten

Zubereitung von Oolong:

1 Teelöffel pro Tasse (ca. 1,5 - 2 g) mit Wasser gemäß der jeweils angegebenen Temperatur und Ziehzeit aufbrühen und ziehen lassen. Grundsätzlich gilt: Das Wasser muss in jedem Fall vor dem Aufgießen gekocht haben und dann auf die jeweilige Temperatur abgekühlt sein. Bei Oolong sind mehrere Aufgüsse möglich.



Grüntee + Pu Erh Tee

Da Grüntee nicht fermentiert ist, enthält er mehr Gerbstoffe als schwarzer Tee. Außerdem enthält er viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Bancha (Japan)
ca. 90°C, 1 - 3 Minuten

Grüner Tee, leicht herb, helle Tasse
Alltagstee. Für Grüntee-Einsteiger geeignet.
Enthält weniger Coffein als andere Grüntees, aber hoher Kalziumgehalt

Gunpowder (Taiwan)
ca. 80°C, 2 Minuten

Grüner Tee mit kugeligem Blatt. Sehr herb

Gu Zhan Mao Jian (China)
BIO nach EU-ÖKO-Verordnung
ca. 60 - 80°C, 2 Minuten

Grüner Tee, silbergrünes, gerolltes Blatt mit silbernen Spitzen.
Blumig-mild.
Ein besonderer Tee für Liebhaber.

Omai Spring (China)
ca. 60 - 80°C, 2 Minuten

Grüner Tee aus kontrolliertem Anbau, leicht gedrehtes Blatt.
Zart-blumig, frisch-aromatisch

Pai Mu Tan (China) (weißer Tee)
ca. 60 - 80°C, 2 Minuten

Dieser Tee wird nur gewelkt und getrocknet und ist praktisch naturbelassen. Seinen Namen verdankt er der sehr hellen Farbe seines Aufgusses. Feinste Qualität, leicht blumig

Sencha (Taiwan)
ca. 75°C, 1 - 3 Minuten

Grüner Tee, leicht herb, helle Tasse

Zubereitung von Grüntee:

1 Teelöffel pro Tasse (ca. 1,5 - 2 g) mit Wasser gemäß der jeweils angegebenen Temperatur und Ziehzeit aufbrühen und ziehen lassen. Grundsätzlich gilt: Das Wasser muss in jedem Fall vor dem Aufgießen gekocht haben und dann auf die jeweilige Temperatur abgekühlt sein. Bei Grüntee sind mehrere Aufgüsse möglich.



Pu Erh Tee (China)
ca. 90°C, 2 - 3 Minuten

Roter Tee. Fachleute bezeichnen ihn als "post-fermentiert".
Ein Hinweis auf eine Art Nachreifung.
Dunkle Tasse, kräftiger, erdiger Geschmack, intensiver, strenger, etwas gewöhnungsbedürftiger Geruch.
Das Teein im Pu-Erh wirkt nicht so anregend auf das Herz-Kreislauf-System wie Schwarz- oder Grüntee oder Kaffee, sondern nur belebend auf Nerven und Gehirn. Der Gerbsäuregehalt ist sehr gering.

Zubereitung von Pu Erh Tea:

Ca. 4g losen Pu-Erh-Tee mit nicht mehr kochendem Wasser aufgießen.
Ca. 2 - 4 Minuten ziehen lassen. Bis zu 4 Aufgüsse sind möglich.
Pro Tag können Sie 3 - 4 Tassen Pu-Erh-Tee trinken.



Aromatisierter Schwarztee

Black Currant	Aromatisierter Schwarztee mit Schwarze-Johannisbeere-Geschmack Zutaten: Schwarztee-Ceylon, -Südindien, -China, Aroma, schwarze Johannisbeerblätter, schwarze Johannisbeeren
Earl Grey	Aromatisierter schwarzer Tee mit Bergamot-Geschmack Zutaten: schwarzer Tee, natürliches Aroma
Golden Wengcheng	Aromatisierter Schwarzer und grüner Tee Zutaten: schwarzer Tee, grüner Tee, Jasminblüten, Aroma
Sahne Krokant	Aromatisierter schwarzer Tee mit Sahne-Krokant-Geschmack Zutaten: schwarzer Tee, Haselnuss-Krokant (<i>Zucker, Haselnusskerne, Milchzucker, Karamelzuckersirup, pflanzliches Fett, Glucosesirup</i>), Aroma
Vanille	Aromatisierter schwarzer Tee mit Vanille-Geschmack Zutaten: schwarzer Tee, Aroma
4 Jahreszeiten	Aromatisierter Schwarztee mit Ananas-Lemon-Geschmack Zutaten: Schwarztee aus Ceylon, Südindien und China, Lemon-gras, kandierte Ananasstücke (<i>Ananas, Zucker</i>), Apfelstücke, Orangenschalen, Ingwerstücke, Cardamom, Kokosraspel, Aroma, rote Johannisbeeren, Sonnenblumenblüten

Natürlich

Zubereitung von aromatisiertem Schwarztee:

1 Teelöffel pro Tasse (ca. 1,5 - 2 g) mit sprudelnd kochendem Wasser überbrühen und 3 - 5 Minuten ziehen lassen



Tipp:

Braunen Belag in der Kanne können Sie folgendermaßen entfernen:
Bei Porzellan und Glas helfen warmes Wasser und etwas Essig oder Zitronensäure. Einfach kurze Zeit einwirken lassen und gut ausspülen. Bei anderen Materialien die Fläche befeuchten, mit Salz bestreuen und mit einem feuchten Tuch abwischen, danach gut abspülen. Aber diese sogenannte Patina kann auch in der Kanne bleiben, nur bei Glaskannen sieht dieser Belag nicht so schön aus

Aromatisierter Grüntee

Chinesischer
Liebestraum

Aromatisierter Sencha-Grüntee mit Kaktusfeige-Lemon-Geschmack
Zutaten: China Sencha, Potenzholz, Aroma, Pao Chung Pou Chong, Xia Zhou Bi Feng, Rosenblütenblätter, Kaktusblüten

Die 8 Schätze des
Shaolin

Aromatisierter Grüntee-Vielfalt mit Erdbeer-Ananas-Geschmack
Zutaten: China-Sencha, -Gunpowder, -Mini TuoTea, -Chun Mee, -Pai Mu Tan, -Lung Ching, -Snow Bud, -Pi Lo Chun, kandierte Ananasstücke (*Ananas, Zucker*), Aroma, Erdbeerstücke, Sonnenblumenblüten

Grüner Tee mit
Ginseng

Natürlich

Aromatisierter Grüntee mit Aprikose-Ginseng-Geschmack
Zutaten: China Sencha, Ginsengwurzel, **natürliches** Aroma

Ingwer-Zitrone

Natürlich

Aromatisierter Grüntee mit Ingwer-Zitrone-Geschmack
Zutaten: China Sencha, Ingwerstücke, Orangenschalen, **natürliches** Aroma, Sonnenblumenblüten, Zitronenstücke

Lemonella

Natürlich



Ein feiner grüner Darjeeling aus indischen Hochlagen, fein veredelt mit natürlichem Zitrusöl und viel Lemongras
Zutaten: grüner Darjeeling, Lemongras, **natürliches** Aroma

Rose des Orients

Aromatisierter Grüntee mit Mango-Rosen-Geschmack
Zutaten: China- Sencha, -Gunpowder, -Nebeltee, -Pai Mu Tan, -Jasmin, Cistrosekraut, Rosenknospen, Ringelblumenblüten, Aroma, Kornblumenblüten

Sencha Mai Mai



Aromatisierter Grüntee mit exotischem Fruchtgeschmack aus Melone und Ananas.
Zutaten: Sencha, Ananasstücke (Ananans, Zucker), Melonenstücke (Melone, Zucker), Aroma

Super-Body-Fit
Entschlacker



Aromatisierte Kombination aus Pu-Erh und Mate mit fruchtigem Maracuja-Flair
Zutaten: Pu-Erh Tee, Mate, Orangenschalen, Sonnenblumen- und Kornblumenblüten, Aroma

Weißer Perle von
Fujian

Aromatisierter grüner und weißer Tee mit Aprikosen-Jasmin-Geschmack
Zutaten: Weißer China Pai Mu Tan, China-Nebeltee, -Sencha, -Lung Ching, -Gunpowder, -Jasmin, -Jasmin Jade Pearls, Aroma, Rosenblütenblätter, Sauerkirschstücke, Jasminblüten, Orangenblüten, Sonnenblumenblüten

Zubereitung von aromatisiertem Grüntee:

1 Teelöffel pro Tasse (ca. 1,5 - 2 g) mit ca. 80 - 90°C heißem Wasser aufbrühen und 2 - 3 Minuten ziehen lassen. Grundsätzlich gilt: Das Wasser muss in jedem Fall vor dem Aufgießen gekocht haben und dann auf die jeweilige Temperatur abgekühlt sein.

Auch bei aromatisiertem Grüntee sind bis zu 3 Aufgüsse möglich.



Früchtemischungen

Früchtemischungen sind Kompositionen aus diversen Früchten und Aromen. Sie sind einsetzbar als wohltuendes Heißgetränk oder erfrischendes Kaltgetränk. Es gibt sie in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Blutorange

Aromatisierte Früchtemischung mit Blutorangen-Geschmack
Zutaten: Hagebutte, Hibiskus, Apfelstücke, Orangenstücke, Saflorblüten, Aroma

Cranberry Queen

Magenmild

Aromatisierte Fruchteeemischung mit Cranberry-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Karottenstücke, Weinbeeren, Rote Beete-
stücke, Aroma, Cranberries

Dschungelblüte



Aromatisierte Früchtemischung mit Maracuja-Mango-Pfirsich-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutte, Ananasstücke (*Ananas, Zucker*), Mangostücke (*Mango, Zucker*), Sonnenblumen-, Malvenblüten, Aroma

Eisbär-Flip



Aromatisierte Früchtemischung mit kühl-fruchtigem Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutte, Minze, Zitronengras, Aroma

Erdbeerchen

Aromatisierte Früchtemischung mit Erdbeer-Geschmack
Zutaten: Hagebutte, Hibiskus, Apfelstücke, Orangen-, Zitronenstücke, Aroma

Fliederbeere-Popcorn

Magenmild

Aromatisierte Fruchteeemischung mit Fliederbeere-Popcorn-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Karottenstücke, Fliederbeeren, Rote Beete-
stücke, Weinbeeren, Popcorn (*Mais, Zucker, Rapsöl*), Aroma

Gelber Pfirsich

Magenmild

Aromatisierte Fruchteeemischung mit Pfirsich-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Roibusch, kandierte Papayastücke (*Papaya, Zucker*), Weinbeeren, Pfirsichstücke (*Pfirsich, Reismehl*), Aroma, Sonnenblumenblüten

Hexenglut



Aromatisierte Früchtemischung mit Johannisbeer-Kirsch-Geschmack
Zutaten: Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, schwarze Johannisbeeren, Hagebuttenschalen, Aroma

Himbeer-Erdbeer

Aromatisierte Früchtemischung mit Himbeer-Erdbeer-Geschmack
Zutaten: Hagebutte, Hibiskus, Apfelstücke, Himbeer-, Erdbeerstücke, Aroma

Karibische Nacht

Magenmild

Aromatisierte Früchtemischung mit Limonen-Rum-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Lemongras, Orangenstücke, Aroma

Kirsch-Bananen-Mix



Aromatisierte Früchtemischung mit Kirsch-Bananen-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutte, Ananasstücke (*Ananas, Zucker*), Weinbeeren, Kirschen, Bananenchips (*Banane, Kokosöl, Zucker, Honig*), Aroma

Früchtemischungen

Lemon Dream



Aromatisierte Früchtemischung mit Lemon-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutte, Zitronenschalen, Lemon-
gras, Aroma

Maracuja-Orange



Aromatisierte Früchtemischung mit Maracuja-Orangen-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutte, Orangenschalen, Son-
nenblumenblüten, Aroma

Marapaya



**Säurearm
Magenmild**

Aromatisierte Früchtemischung fruchtig - mild - lecker
Zutaten: getrocknete Apfelstücke, Roibuschtee, Ananasstücke (*Ana-
nas, Zucker*), Papayastücke (*Papaya, Zucker*), Zitronenschalen,
Aroma

Mona Lisa

Aromatisierte Fruchteeemischung mit Kirsch-Geschmack
Zutaten: Hibiskus, Holunder-, Weinbeeren, schwarze Johannisbee-
ren, Aroma

Orange-Karotte

Natürlich

Aromatisierte Früchtemischung mit Orange-Karotte-Geschmack
Zutaten: Hibiskusblüten, Weinbeeren, Karottenstücke, kandierte
Ananasstücke (*Ananas, Zucker*), Apfelstücke, Orangenschalen, **na-
türliches** Aroma

Pfirsich-Aprikose

Aromatisierte Früchtemischung mit Pfirsich-Aprikosen-Geschmack
Zutaten: Hibiskus, Hagebutten, Apfelstücke, Brombeerblätter, Son-
nenblumenblüten, Aroma

Rote Grütze

Aromatisierte Früchtemischung mit Himbeer-Kirsch-Geschmack
Zutaten: Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, Aroma,
schwarze Johannisbeeren, Himbeeren

Südseetraum

Aromatisierte Früchtemischung mit Ananas-Kokos-Geschmack
Zutaten: Hagebutte, Hibiskus, Apfel-, Ananasstücke, Kokosraspeln,
Aroma

Vanille

Aromatisierte Früchtemischung mit Vanille-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Hagebutten, Hibiskus, Aroma

Vita Mix



Aromatisierte Früchtemischung mit Zitronen-Mandarinen-Geschmack
Zutaten: Basis, Ananasstücke (*Ananas, Zucker*), Papayastücke (*Pa-
paya, Zucker*), Orangenschalen, Sonnenblumenblüten, Vitamin C,
Aroma

Wilde Waldbeere

Aromatisierte Früchtemischung mit Beeren-Geschmack
Zutaten: Hibiskus, Hagebutten, Apfelstücke, Holunderbeeren, Aroma

Zubereitung von Früchtemischungen:

ca. 1 Teelöffel Mischung pro Tasse mit sprudelnd kochendem Wasser
übergießen, ca. 8 - 10 Minuten ziehen lassen.

Sind viele Beerenfrüchte im Tee ca. 10 - 12 Minuten ziehen lassen.



Wichtiger Hinweis

Früchtemischungen immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens
5 Minuten ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.

Roibusch

Roibusch (auch Rotbusch, Rooibos oder Massai-Tee genannt) ist ein teeähnliches Erzeugnis, hergestellt aus den Blattrippen des Rotbuschbaumes. Er enthält Vitamin C, Mineralstoffe und Spurenelemente. Ein gesundes, coffeinfreies, wohlschmeckendes, bekömmliches südafrikanisches Volksgetränk.

Natur

Roibusch pur

Natur

Roibusch pur in BIO-Qualität

BIO nach EU-ÖKO-Verordnung

Apfel-Birne

Basisch

Aromatisierter Roibusch mit Apfel-Birne-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Apfelstücke, Birnenstücke, Aroma, Sonnenblumenblüten, Magnesiumcarbonat

Ginger Lemon



Aromatisierter Roibusch mit Ingwer-Lemon-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Ingwer, Lemongras, Zitronenschalen, Aroma

Gute Laune

Aromatisierter Roibusch mit fruchtigem Geschmack
Zutaten: Roibusch, Korinthen, Papaya, Ananas, Rosenblütenblätter, Himbeeren, Aroma

Kalahari



Aromatisierter Roibusch mit dem Geschmack saftiger Orangen
Zutaten: Roibusch, Orangenschalen, Lemongras, Malvenblüten, Aroma

Kirsch



Aromatisierter Roibusch mit dem Geschmack vollreifer Süßkirschen
Zutaten: Roibusch, Kirschstücke, Aroma

Kreativität

Aromatisierter Roibusch mit Zitronen-Pfeffer-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Lemongras, Apfelstücke, Zitronenschalen, Ingwerstücke, Orangenschalen, Basilikum, rosa Pfeffer, Cardamom, Aroma, Rosmarinblätter

Orange



Aromatisierter Roibusch mit Orange-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Orangenschalen, Aroma

Orange-Karotte-
Multivitamin

Aromatisierter Roibusch mit Orange-Karotten-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Orangenschalen, Karottenstücke, Aroma, Multivitaminmischung

Orange-Kirsch



Aromatisierter Roibusch mit Orange-Kirsch-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Orangenschalen, Kirschstücke, Aroma

Roibusch

Sahnewölkchen



Aromatisierter Roibusch mit Vanille-Sahne-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Sonnenblumenblüten, Vanillestücke, Aroma

Vanille



Aromatisierter Roibusch mit Vanille-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Vanillestücke, Aroma

Vitaminbombe



Aromatisierter Roibusch mit Holunderbeeren-Geschmack
Zutaten: Roibusch, Holunderbeeren, Orangenschalen, Vitamin C, Multivitamingranulat mit Calcium, Saflorblüten, Aroma

Honeybush

Honeybush kommt aus Südafrika und ist dem Roibusch sehr ähnlich. Sein Anbau ist nicht kultiviert. Er wächst wild an Hängen und wird mit viel Aufwand und Mühe von den Bauern geerntet und weiterverarbeitet. Honeybush ist coffeinfrei, bekömmlich, reich an Mineralstoffen und Spurenelementen. Er hat einen angenehmen, süßlichen honigartigen und leicht fruchtigen Geschmack.

Natur

Honeybush pur in BIO-Qualität

BIONach EU-ÖKO-Verordnung

Zubereitung von Roibusch und Honeybush:

Ca. 6 Tl. mit 1l sprudelnd kochendem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen. Der Tee wird aber nicht bitter, wenn Sie ihn versehentlich länger ziehen lassen. Süßen ist nicht unbedingt erforderlich, kann aber je nach Geschmack natürlich gemacht werden. Es sind mehrere Aufgüsse (bis zu 3) möglich, wobei die Folgeaufgüsse nur noch ca. 1 Min. ziehen müssen. Der Vitamin C-Gehalt wird dabei allerdings geringer.



Kräutermischungen

Abendruhe

(ayurvedisch, aromatisiert)

Natürlich

Aromatisierte Kräutermischung mit Mandarine-Geschmack
Zutaten: Apfelstücke, Zimtrinde, Heidelbeerblätter, Ingwerstücke, Orangenschalen, Weißdornblätter, Johanniskraut, Kamillenblüten, Orangenblüten, Passionsblumenkraut, **natürliches** Aroma, Baldrianwurzel, Cardamom

Acht-Kräuter-Tee

Zutaten: Bohnenschalen, Anis, Fenchel, Kümmel, Löwenzahn, Pfefferminze, Süßholz, Zimtstücke

Aloe Vera

(aromatisiert)

Natürlich

Aromatisierte Kräutermischung mit Melissen-Orangen-Geschmack
Zutaten: Hagebuttenschalen, Lemongras, Verbenenkraut, Melissenblätter, Orangenschalen, Frauenmantelkraut, Aloe Vera Rinde, Passionsblumenkraut, **natürliches** Aroma, Ringelblumenkraut

Kräutermischungen

Familiентee	Zutaten: Apfelstücke, Pfefferminzblätter, Himbeerblätter, schwarze Johannisbeerblätter, Brombeerblätter, Malvenblätter, Katzenpfötchenblüten, Färberdisteln
Frauentee (ayurvedisch, aromatisiert)	Aromatisierte Kräutermischung mit Orangen-Geschmack Zutaten: Zimtrinde, Apfelstücke, Roibusch, Ingwerstücke, Himbeerblätter, Fenchel, Kamillenblüten, Cardamom, Frauenmantelkraut, Nelken, Orangenschalen, Johanniskraut, schwarzer Pfeffer, Wacholderbeeren, natürliches Aroma, Gänsefingerkraut
	<i>Natürlich</i>
Friesenschlaf (aromatisiert)	Aromatisierte Kräutermischung mit Kirsch-Geschmack Zutaten: Saflorblüten, Pfefferminzblätter, Hibiskus, Lindenblüten, Brombeer-, Melissenblätter, Hagebutten, Zimtstücke, Aroma
Frühstückstee (aromatisiert, koffeinhaltig)	Aromatisierte Kräutermischung mit Minze-Geschmack Zutaten: Hibiskus, Lemongras, Grüntee Gunpowder, Pfefferminzblätter, Orangenschalen, Aroma
Kinderkräutertee	Zutaten: Melisseblätter, Kakaoschalen, Apfelsinenschalen, Hibiskusblüten, Kümmel, Fenchel, Zimtrinde, Kamillenblüten, Anis, Sonnenblumenblüten, Süßholzwurzel
Kräuterfarm	Zutaten: Brombeerblätter, Melissenblätter, Lindenblüten, Fenchelsamen, Anissamen, Sonnenblumenblüten, Pfefferminzblätter, Lemongras
Streßblocker (aromatisiert)	Aromatisierte Kräutermischung mit Lemon-Geschmack Zutaten: Mistelkraut, Bohnenschalen, Johanniskraut, Birkenblätter, Ginkgoblätter, Brennnesselblätter, Lemongras, Aroma
Tulsi Energie (ayurvedisch, aromatisiert, koffeinhaltig)	Aromatisierte Kräutermischung mit Apfel-Orange-Geschmack Zutaten: Tulsikraut, grüner Roibusch, Grüntee China Gunpowder, rosa Pfeffer, Lemongras, Ingwerstücke, Orangenschalen, Aroma, Guaranasamen, Sonnenblumenblüten
Tulsi Harmonie (ayurvedisch, aromatisiert)	Aromatisierte Kräutermischung mit Pfirsich-Geschmack Zutaten: Tulsikraut, grüner Roibusch, Ingwerstücke, Zimtrinde, Verbenkraut, Kamillenblüten, Lavendelblüten, Aroma, Rosenknospen
Tulsi Orange-Ingwer (ayurvedisch, aromatisiert)	Aromatisierte Kräutermischung mit Orangen-Ingwer-Geschmack Zutaten: Tulsikraut, Apfelstücke, grüner Roibusch, Ingwerstücke, rosa Pfeffer, Cardamom, Zimtrinde, Orangenschalen, natürliches Aroma
	<i>Natürlich</i>
Vanille-Lemongras (aromatisiert)	Aromatisierte Kräutermischung mit Vanille-Lemongras-Geschmack Zutaten: Apfelstücke, grüner Roibusch, Lemongras, Orangenstücke, Verbenkraut, Aroma Vanillestücke

Zubereitung von Kräutertee:

1 gehäufte TL bis 1 EL Tee pro Tasse mit sprudelnd kochendem Wasser übergießen, zugedeckt ca. 8 - 10 Minuten ziehen lassen. Am Besten immer frisch zubereitet trinken

Hauptkatalog 2010



Kräuter

Brennnesselblätter	Regt Organismus und Stoffwechsel an. Harntreibend
Fenchel	Krampflösend, entzündungshemmend und harntreibend
Hagebuttenschalen	Reich an Vitamin C
Hibiskusblüten	Enthält Antioxidantien
Johanniskraut	Hilfreich bei nervösen Beschwerden
Kamillenblüten	Entzündungshemmend
Lavendel	Krampflösend und beruhigend
Lemongras	Zitroniger Geschmack, zum Beimischen gut geeignet
Melisse	Beruhigt das Nervensystem, hilft bei nervösen Herzbeschwerden, Schlafstörungen, Unruhe, Reizbarkeit und vielen anderen nervlich bedingten Beschwerden.
Nana Minze	Marokkanische Minze. Häufigste Verwendung als Tee oder Gewürz.
Pfefferminze	Enthält Bitter- und Gerbstoffe und hilft daher schnell bei vielen Magen- und Darmbeschwerden.
Salbei	Desinfizierende und zusammenziehende Wirkung. Hilft gut bei Halsschmerzen und Mandelentzündungen.

Wichtiger Hinweis

Kräuter+ Kräutermischungen immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.

Mate

Mate ist das Nationalgetränk in vielen Ländern Südamerikas. Mate ist koffeinhaltig und deshalb sehr anregend, nicht aufregend. Er wird bei vielen Diäten als entschlackend und appetithemmend eingesetzt. Außerdem enthält er viel Vitamin B1, B2 und C sowie mehr als 20 wichtige Aminosäuren. Stilecht wird der Mate mit einer "Bombilla" (Saugrohr) aus der Calebasse (ausgehöhlter Flaschenkürbis) geschlürft.

Mate Südamerikanisches Getränk. Koffeinhaltig

Zubereitung von Mate:

Calebasse ca. zur Hälfte mit Mate füllen und dann bis zum Rand mit ca. 70°C heißem Wasser auffüllen. 5 Minuten ziehen lassen.

Der Aufguß wird mehrere Male wiederholt.

Da die wenigsten von uns eine Calebasse besitzen, einfach pro Tasse 1 Teelöffel Mate, mit heißem Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Mate schmeckt auch gut mit ein paar Spritzern Zitrone.



Lapacho

Tee aus der inneren Rinde des Lapacho-Baumes, der in Argentinien gezogen wird. Dieser Baum wächst auf kalk- und eisenhaltigen Böden. Dieser Tee ist zu jeder Jahreszeit ein bekömmliches, wohlschmeckendes, erfrischendes und vitalitätssteigerndes Getränk.

Lapacho

Roter Baumrindentee aus Südamerika

Zubereitung von Lapacho:

Für 6 Tassen (à 0,2l) gebe man 1 - 2 leicht gehäufte Eßlöffel (ca. 5 - 10g) Lapacho-Tee in das sprudelnd kochende Wasser. Dann auf kleiner Stufe zugedeckt etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zur Seite stellen und noch 15 - 20 Minuten ziehen lassen. Durch einen feinmaschigen Sieb oder ein Leinentuch in eine Kanne füllen. Ein kleiner Spritzer Zitronensaft beim Aufgießen dem Tee beimischen, hilft die Mineralstoffe besser heraus zu lösen. Je nach Geschmack mit Honig oder Rohrzucker süßen. Dabei bitte beachten: Auf keinen Fall darf der Tee in einem Topf oder Dose der Aluminium oder Zinn enthält gekocht oder aufbewahrt werden. Auch nicht längere Zeit in Kunststoff lagern.



Kurmäßige Anwendung: Täglich 6 - 12 Tassen à 0,15l, lauwarm und ungesüßt zwischen den Mahlzeiten auf nüchternen Magen trinken. Sprechen Sie vor einer Kur unbedingt mit Ihrem Arzt darüber.

„Tägliches Getränk: Wird Lapacho als wohlschmeckender, bekömmlicher und die Gesundheit erhaltender Haustee verwendet, ist eine Menge von täglich 1 - 4 Tassen à 0,15l je nach Alter, Größe, Gewicht, Gesundheitszustand und Appetit zu empfehlen. Die positive Wirkung auf den Stoffwechsel ergibt sich bei dieser Form der Anwendung weniger aus der Menge, die getrunken wird, sondern aus dem regelmäßigen Genuß.“

Quelle: "Heilen mit Lapacho-Tee" Walter Lübeck, Windpferd-Verlag

Gewürztee

Rashne-Hindra

Tee-Gewürz-Mischung.

Ein traditionelles indisches Schwarztee-Getränk

Zutaten: schwarzer Tee, Zimt, Kandis, Kardamom, Ingwer, Nelken, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Pro Tasse 1 TL Tee mit kochendem Wasser übergießen. 10 - 12 Minuten ziehen lassen. Je nach Geschmack mit Milch oder Sojamilch (natur oder Vanille) aufgießen. Um den Tee kalt zu genießen etwa die doppelte Menge Tee verwenden



Chai Sansibar

Aromatisierte ayurvedische Teemischung

Zutaten: Roibusch, Zimtrinde, Ingwerstücke, Cardamom, Aroma, rosa Pfeffer, Pfeffer geschrotet, Vanillestücke, Kornblumenblüten

Zubereitung:

4 - 5 leicht gehäufte TL Tee mit 1l kochendem Wasser übergießen, ca. 7 - 9 Minuten ziehen lassen und ca. 1/4l erwärmte Milch zufügen.

Variation: Verwenden Sie Soja-Milch oder Soja-Vanille-Milch. Nach Geschmack mit Honig oder Kandis süßen. (Vorsicht! Soja-Milch schmeckt bereits leicht süß)



Yoga Tee

Gewürzteesmischung

Zutaten: Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1 gehäufte Teelöffel Yoga-Tee in 1 Liter Wasser geben.

Zugedeckt etwa 25 Min. köcheln. Den Tee abseihen und je nach Geschmack mit einem 1/4 Liter angewärmter Milch übergießen.



Was brauche ich zur Teezubereitung?

Papierfilter	Tassenfilter mit Bodenfalte, zu Verwenden ohne Halter			100 Stück
	Normalgröße mit Bodenfalte, zu Verwenden mit Kunststoffhalter oder Filterclip bis ca. 1,5 Liter			100 Stück
	Normalgröße mit Bodenfalte zu Verwenden ohne Halter bis ca. 1,5 Liter			100 Stück
Japanische Teebeutel	Praktischer Teebeutel aus PP-Vlies. Einfach Tee einfüllen, umklappen, wie einen Teebeutel verwenden. Kann sowohl für die Tasse als auch für eine Kanne verwendet werden. 64 Stück			
Filterclip	für Papierfilter			
Baumwollfilter	Größe 1	7,5 cm Ø	1 - 3 Tassen	
	Größe 2	9,5 cm Ø	3 - 6 Tassen	
	Größe 3	11 cm Ø	6 - 9 Tassen	
Tee-Ei-Zange	4,5 cm Ø	für 1 Tasse		
	5,0 cm Ø	für 1 Tasse oder Kanne bis ca. 0,5 Liter		
	6,5 cm Ø	für 1 Kanne bis ca. 1 Liter		
Dauerfilter	Standard (M)			
	Groß (L)			
Edelstahlsieb	Das Filtergewebe ist extrem fein und daher auch sehr gut für Roibusch geeignet. Innendurchmesser: 4,0 cm oder 6,0 cm oder 8,0 cm			

Unser weiteres Programm umfaßt Teekannen, Stövchen, Tassen, Gläser, Teedosen in verschiedenen Größen und Ausführungen und noch vieles mehr.

Kaffee

Cafe Creme	Arabica-Robusta-Mischung Würzig-Pikant Besonders geeignet für vollautomatische Kaffeemaschinen
Espresso-Mischung	Rassige Arabica-Robusta-Mischung typisch italienisch - kräftig Besonders geeignet für vollautomatische Kaffeemaschinen
Säurearm	Sehr milde Mischung, magenschonend. Reizstoffe wurden nachweislich vor dem Rösten stark reduziert.
Kandeler bzw. Wörther Mischung	Ausgewogene Mischung aus mittelamerikanischem Hochland- kaffee, verfeinert durch die Maragogype-Bohne Sehr feine Milde Filterkaffee
Schümli	Reine Arabica-Mischung. Etwas dunkler geröstet. Auch als rei- ner Arabica-Espresso verwendbar. Dezente Würze Besonders geeignet für vollautomatische Kaffeemaschinen
Entcoffeinierte Mischung	Feine aromatische Mischung die vor dem Rösten schon entcoffeiniert wurde Fein und mild Filterkaffee
Entcoffeinierte Espresso-Mischung	Robusta-Arabica-Mischung vor dem Rösten entcoffeiniert Fein und mild Besonders geeignet für vollautomatische Kaffeemaschinen

Info:

Unsere Kaffeeauswahl erhalten Sie bereits **ab 100g**.

So können Sie den Kaffee auch erst einmal probieren. Wir belassen den Kaffee entweder in ganzen Bohnen oder mahlen ihn, entsprechend ihren Angaben, frisch. Kaffee eignet sich auch hervorragend als Geschenk, wir halten ein paar Ideen für Sie bereit.

Unsere Kaffee stammen von der Kaffeerösterei Kronen GmbH. Dort wird noch von Hand schonend geröstet, daher hat der Kaffee auch wenig Säure.

Unser weiteres Programm umfaßt Sirup zur Aromatisierung, Kaffee-Tassen, Espresso-Tassen, Kaffee-Becher, Kaffee-Dosen in verschiedenen Größen und Ausführungen und noch vieles mehr.



Süßungsmittel

Kandis - wie wir ihn heute kennen - entsteht aus hochkonzentrierter Zuckerlösung in großen Kristallisiergefäßen. Die Lösung wird darin ständig umgerührt. Man gibt Anregekristalle dazu und sorgt für einen Kreislauf, der die Lösung von unten nach oben strömen läßt. So wachsen die Kristalle gleichmäßig heran und erreichen nach 1 - 3 Wochen ihre Form.

Weißer Kandis: Wird wie oben erwähnt hergestellt.

Brauner Kandis: Wird ebenso hergestellt. Seinen goldenen Farbton hingegen erhält er durch Karamelisieren, das heißt, Erhitzen der Zuckerlösung.

Rohrohrzucker-Lompen

Rohrzuckerröllchen
(Tassenportionen)

Rohrzucker fein

Kandis braun grob
(Würfelmelis)

Kandis braun mittel
(Krümelkandis)

Kandis braun fein
(Krümelkandis)

Kandis weiß mittel
(Kluntje)

Kandis weiß fein
(Kluntinchen, Teezucker)

Kandissticks
(Holzstäbchen, an der Spitze mit Kandis umhüllt)

weiß oder braun
Gesamtlänge ca. 16,5 cm

weiß oder braun
Gesamtlänge ca. 11 cm

Süßwaren

Eine leckere Auswahl feinsten **Konfiserie-Waren, Pralinen, Dragées, Bonbons, Schokoladen Fruchtsaftgummibärchen und noch vielen anderen Süßwaren** ergänzt unser Programm. Dieses variiert je nach Jahreszeit.



Ingwer

Ob kandiert (gezuckert und ungezuckert), schokoliert oder als Kaubonbon; **Ingwer** bieten wir in vielen Variationen an.



Marmelade - Honig - Fruchtaufstriche

Honige, Marmeladen und Fruchtaufstriche finden sie in diversen Geschmacksrichtungen und verschiedenen Größen in unseren Geschäften.



Feinkost und Nudeln

Eine breite Palette an feinsten **Soßen, Senfen, Antipasti, eingelegtem Gemüse, herzhaftem Gebäck** und noch vielem mehr, laden zu Gaumenfreuden ein.
Wir sind stets bemüht immer wieder etwas Neues für Sie zu finden.

Nudeln bieten wir Ihnen in vielen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen an. Das farbenfrohe Nudeldesign entsteht durch die Beigabe von Gemüse oder Kräutern, wie z.B. Spinat, Tomaten, Rote Beete, Paprika, Bärlauch, Knoblauch, Steinpilzpulver, Gewürzen u.a..

Ein Päckchen feiner Nudeln ergibt zusammen mit einigen Gewürzen, Soßen, einer Flasche Wein und/oder Essig und Öl immer ein Geschenk das ankommt.

Schnäpse + Liköre, Weine, Secco

Eine Auswahl an **offenen Likören und Schnäpsen** rundet unser Angebot ab. Zum Abfüllen führen wir eine reichhaltige Palette an Flaschen. Selbstverständlich dürfen Sie auch Flaschen zum Befüllen mitbringen.

Verschiedene **Weine** oder auch aromatisierte **Seccos** sind ideale Ergänzungen in einem Geschenkkorb.



Essig und Öl

Bei unserer großen Auswahl an Essigen und Ölen handelt es sich um bereits in formschöne Flaschen abgefüllte Sorten.

Folgende Essige und Öle führen wir derzeit ganzjährig, je nach Jahreszeit kommen nochmal saisonale Sorten dazu, wie z.B. Walnussöl im Herbst/Winter:

Aceto Balsamico di Modena

Feigen-Balsam-Essig

Granatapfel-Apetitif-Essig

Kirsch-Balsam-Essig

Kräuteressig Mediterane

Orangen-Apetitif-Essig mit Champagner

Waldhimbeer-Apetitif-Essig



Bärlauch-Basilikum-Öl

Basilikum-Öl

Kräuter-Knoblauch-Öl

Landöl

Limonenöl

Provence-Öl

Gewürze

Gewürze sind Teile (Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früchte, Samen oder Teile davon) einer bestimmten Pflanzenart, nicht mehr als technisch notwendig bearbeitet, die wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende oder Geschmackgebende Zutaten zu Lebensmitteln bestimmt sind.

Anis

(ganz oder gemahlen)

Er riecht angenehm süß-aromatisch, schmeckt würzig-frisch und wird vor allem in Backwaren (besonders in der Weihnachtszeit), zu Süßspeisen und Einmach-Obst verwendet.

Anis ist hilfreich bei der Verdauung.

Basilikum

Es duftet angenehm aromatisch und schmeckt scharf und frisch-würzig.

Es ist für die richtige Würzung vieler Gerichte unentbehrlich. Suppen, Soßen, Salate, Fleisch- und Fischgerichte und Gemüsespeisen kann man mit ein wenig Basilikum harmonisch abrunden. Basilikum ist beruhigend, krampflösend und appetitanregend.

Cardamom

(gemahlen)

In Europa überwiegend für Gebäck verwendet, findet er in den orientalischen und arabischen Ländern überwiegend Verwendung in der Küche und vor allem zum Würzen von Kaffee. (Wird mit dem Kaffee aufgebriht)

Wirkt anregend und kräftigend, regt die Verdauung an, verleiht ein angenehmes Wärmegefühl. In Duftlampen verbreitet er einen wohligen und entspannenden Geruch.

Süß und aromatisch

Chilis

(ganz oder gemahlen)



Alle Chilis-Sorten schmecken brennend scharf. Der Geruch ist charakteristisch, und schon winzige Partikel reizen nach dem Einatmen zum Niesen.

In der Küche werden Chilis ganz, zerstoßen oder gemahlen hauptsächlich für feurig-scharfe Fleischgerichte verwendet. Auch zum Würzen von Eingemachtem oder zur Bereitung verschiedener Pickles sind sie geeignet.

Chili-Fäden

Chili Fäden (auch Teufelshaar genannt) sind der Alleskönner in der Küche. Ein paar hauchdünne Fäden auf Pasta, in der Suppe oder im Salat geben dem Gericht eine neue geschmackliche und dekorative Note. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Chillifäden werden aus milden Chilis hergestellt.

Dillspitzen

Duft und Geschmack des würzigen Krautes ist angenehm aromatisch und besonders charakteristisch. In der Küche dient es als Gewürz für Suppen, Soßen, Salate, Fischgerichte, Krebse und zum Einmachen von Gurken.

Ingwer

(gemahlen)



Eine knollige Wurzel mit unterirdischen Ausläufern. Verwendung als Küchengewürz vor allem in der asiatischen Küche und als Arznei.

Er kann bei Übelkeit, Erbrechen und bei Reisekrankheit helfen.

Wenn Ingwer zu lange kocht, steigt seine Schärfe, aber das frische Aroma geht zurück.

Ingwer haben wir noch in anderen Variationen (siehe Seite 18)

Gewürze

Koriander
(ganz oder gemahlen)

Ein täglich verwendetes Gewürz in der arabischen Küche wie auch in der des mittleren Ostens. Bei uns ist er ein Basisgewürz für die Lebkuchenherstellung. Neben anderen Gewürzen ist er ein sehr wichtiger Bestandteil von Gewürzmischungen für den Suppen und Soßenansatz. Bei der Herstellung von Beizen und Marinaden wird er in Verbindung zu Wild- und Rindfleisch gebracht. Grob gemahlen auch zum Würzen von Lamm-, Schweine- oder Ziegenbraten geeignet. Die ätherischen Öle wirken verdauungsfördernd, krampflösend und keimtötend. Koriander kann notfalls durch Petersilie ersetzt werden.

Kreuzkümmel (Cumin)
(ganz oder gemahlen)

Dieses Gewürz findet vor allem in der fernöstlichen Küche seine Verwendung. Kreuzkümmel gibt Reis-, Fleisch-, Geflügelgerichten, Suppen und allen fernöstlichen Gerichten eine pikant-exotische Note.

Kümmel
(ganz)



Die Kümmel-Samen duften sehr charakteristisch und angenehm und schmecken ebenso charakteristisch beißend würzig. Kümmel eignet sich vor allem für Brot und Backwaren, für Fleischgerichte und Gemüse, insbesondere für Sauerkraut und andere Kohlgerichte, für Salate und Kartoffeln. Er regt den Appetit an, hilft der Verdauung, ist krampflösend.

Aus Kümmel werden Schnaps und Liköre hergestellt.

Lorbeerblätter

Lorbeer ist vielseitig verwendbar und sollte, weil es sehr leicht in den Speisen dominiert, vorsichtig dosiert werden. Man würzt mit Lorbeerblättern Suppen, Fleisch-, Wild- und Fischgerichte, Soßen, Essigfrüchte und Pickles und gibt sie gerne Marinaden und Beizen zu.

Majoran

Er duftet stark und aromatisch, ähnlich dem Thymian, ist aber süßlicher und angenehmer. Der Geschmack ist charakteristisch würzig und leicht brennend. Zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Kartoffelgerichte, Salate und Suppen wird Majoran gerne in allen europäischen Küchen verwendet.

Vielfach wird er als Mittel gegen Krampfstörungen angewendet, etwa bei Muskel-, Magen- oder Hustenkrämpfen.

Muskatnuss
(ganz)

Meistens wird die intensiv würzende Muskatnuss frisch gerieben, seltener schon fertig gemahlen den Speisen sparsam zugefügt. Sie eignet sich zum Würzen von Suppen, Soßen, Gemüse, Fleischspeisen, Gebäck und vielen anderen Gerichten. Er sollte immer erst gegen Ende der Kochzeit beigefügt werden, da er sonst viel von seinem Aroma verliert

Nelken
(ganz oder gemahlen)

Im Haushalt verwendet man überwiegend ganze Knospen. Sie eignen sich sparsam zum Würzen verschiedenster Speisen. Man nimmt sie für Fleischgerichte, zum Fischsud und anderen Marinaden, für Soßen, Ragouts, Süßwaren, Backwaren, Obstgerichte, Getränke und zum Einmachen.

Oregano

Beim Zerreiben von Oregano-Blätter wird sofort ein sehr majoran-ähnlicher, feiner aromatischer Duft frei.

Sie schmecken scharf würzig und bitterlich herb. Oregano ist aus der italienische Küche nicht wegzudenken. Man würzt mit ihm Pizza, Tomatengerichte, Käse, fette Braten und andere Fleischspeisen, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse.

Gewürze

Paprikapulver
(edelsüß oder scharf)



Paprika ist eines der vielseitigsten Küchengewürze. Man würzt Suppen, Soßen, Fleischgerichte, Geflügel und Salate mit Paprika. Vorsicht, wenn Paprikapulver zu lange in heißem Fett gebraten wird, schmeckt er schnell bitter.

Pfeffer
(schwarz, ganz oder gemahlen)

Pfeffer
(weiß, ganz oder gemahlen)

Pfeffer
(bunt, ganz)

Pfeffer hat ein kräftig würziges Aroma, das besonders zur Geltung kommt, wenn man die Körner frisch gemahlen hat. Der schwarze Pfeffer schmeckt brennend scharf, der weiße Pfeffer ist nicht so stark in der Schärfe, und noch milder und aromatischer ist der grüne Pfeffer. Er wird in fast allen Ländern der Erde für Fleischgerichte, Wurstwaren, Fisch, Salate, Soßen, Suppen, Gemüse und Marinaden verwendet. Pfeffer ist das Gewürz schlechthin. Fehlt es auf dem Tisch, dann vermißt man es ebenso wie das Salz.

Rosmarin

Rosmarin duftet und schmeckt durchdringend kampferartig aromatisch. Die stark würzenden Blätter werden vorsichtig dosiert und besonders in der italienischen Küche zu Fleischgerichten, Fisch, Kartoffeln, Gemüse und Salaten verwendet.

Safran
(Fäden)

Safran duftet kräftig, schmeckt aromatisch bitter und etwas scharf. Es wird heute mehr zum Färben verwendet. Safran färbt alles intensiv gelb, ist im Wasser sofort löslich und verteilt sich gleichmäßig über die Speisen, wie z.B. Reis und Backwaren. Hauptsächlich verwendet (in winzigen Mengen) in der mediterranen Küche zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten. Eine echte Bouillabaisse ist ohne Safran undenkbar. Safran zählt zu den teuersten Gewürzen.

Salz
(grob)

Meersalz. Dieses Salz ist ideal für die Salzmühle.

Sternanis
(ganz)

Für die Weihnachtsbäckerei, für jegliche Art von winterlichem Punsch, als Einmachgewürz für Früchte und in der asiatischen Küche zu verwenden

Thymian

Thymian gehört unbedingt zu den "Fines Herbes" der französischen Küche und wird zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten, Suppen, Soßen, Salaten, Gemüse und Kartoffeln verwendet. Auch Kräuternessig verträgt den Thymian gut.

Er hat eine schleimlösende und entkrampfende Wirkung bei Keuchhusten.

In der Naturkosmetik bietet sich Thymian für Kompressen und Gesichtsbäder bei unreiner und fettiger Haut an.

Tomatenflocken



Tomatenflocken lassen sich bei allen Suppen und Soßen einsetzen, bei denen der Tomatengeschmack etwas verstärkt werden soll. Auch im Salatdressing eine geschmackliche Bereicherung.

Vanille
(gemahlen)

Vanille"schoten"

Die Vanille-"Schoten" wie die Fruchtkapseln oft fälschlich genannt werden, duften unnachahmlich zart und angenehm aromatisch. Sie schmecken charakteristisch süßlich-würzig. Man bewahrt Sie am besten in dicht schließenden Behältnissen auf.

Vanille wird zum Würzen von Backwaren, Süßspeisen, süße Soßen und zur Speiseeisbereitung verwendet. Die Schokoladenindustrie ist einer der größten Verbraucher echter Vanille.

Gewürze

Wacholderbeeren	Wacholderbeeren duften balsamisch und schmecken süßlich-würzig und harzig-bitter. Sie werden zum Würzen von Fleischgerichten, Fischsud, Marinaden, Suppen, Soßen, Beizen und Sauerkraut verwendet. Wacholder hilft bei Verdauungsbeschwerden wie Aufstoßen, Völlegefühl und Sodbrennen.
Zimt „Ceylon“ (Stangen oder gemahlen)	Zimt schmeckt süßlich und feurig-brennend. Als Stangenzimt oder zu feinem hellbraunem Zimtpulver gemahlen, dient er als vielfältiges Küchengewürz für süße Backwaren, Kompotte, Süßspeisen, süße Suppen, Bowlen und manche Heißgetränke.

Back-Gewürzmischungen (saisonal)



Apfelkuchen- gewürzmischung	Zutaten: Zucker, Zimt, Cardamom, Vanille Auch für Apfelstrudel, Gewürzkuchen, Kompott, Zwetschgen usw.
Lebkuchen- gewürzmischung	Zutaten: Zimt, Koriander, Anis, Sternanis, Fenchel, Muskat, Ingwer, Nelken
Linzertorten- gewürzmischung	Zutaten: Zimt, Koriander, Anis, Sternanis, Muskat, Nelken, Piment, Cardamom

Gewürzmischungen und -zubereitungen (saisonal)

Corrida Kräutergrill Gewürzmischung	Zutaten: Paprika, Senfkörner, Pfeffer, Piment, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Basilikum
Grillpfeffer Gewürzzubereitung (ohne zugesetztes Glutamat)	Zutaten: Pfeffer weiß, Würze (<i>Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzel</i>), Paprika, Zwiebel, Liebstöckel, Chilies Feurig-kräftige Gewürzmischung für den Grill
Sauerbraten Gewürzmischung	Zutaten: Senfsaat, Koriander, Wacholder, Zwiebeln, Pfeffer, Thymian, Piment, Ingwer, Lorbeer, Nelken, Zimt, Muskat
Tomaten-Gurken Gewürzsalz	Zutaten: Meersalz, Zwiebeln, Würze (<i>Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzel</i>), Knoblauch, Rauchsatz, Pfeffer, Dill Zum Bestreuen von rohen Gurken, Tomaten usw.
Zucchini Gewürzzubereitung (ohne zugesetztes Glutamat)	Zutaten: Curcuma, Würze (<i>Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzel</i>), Basilikum, Sellerieknolle, Dillspitzen, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Schwarzkümmel, Bärlauch, Chilies

Gewürzmischungen

Gewürzmischungen

Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen.

Fischgewürz
für Kochfisch
(grob)



Zutaten: Suppengrün, Senfsaat, Zwiebeln, Dill, Wacholder, Pfeffer, Lorbeer, Piment, Nelken

Italienische Kräuter

Zutaten: Oregano, Thymian, Basilikum, Majoran, Bohnenkraut, Salbei, Rosmarin

Kartoffelsalatkräuter

Zutaten: Liebstöckel, Sellerieblätter, Suppengewürz, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Karotten, Lauch, Zwiebeln

Kräuter der Provence

Zutaten: Thymian, Oregano, Lavendel, Rosmarin, Basilikum, Bohnenkraut

Pizzagewürz



Zutaten: Oregano, Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Zwiebeln.

Für eine 4 Personen-Pizza ca. 2 gehäufte Eßlöffel

Salatgewürz

Zutaten: Dillspitzen, Petersilie, Melisseblätter, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Paprika

12-Kräuter-Salz

Zutaten: Meersalz 75%, Hefe, 12 versch. Kräuter <aus kbA> fein gemahlen: (*Rosmarin, Liebstöckel, Thymian, Estragon, Dill, Oregano, Basilikum, Zitronenmelisse, Kümmel, Fenchel, Anis, Majoran*)

Schafskäsegewürz

Zutaten: Rosmarin, Nanaminze, Basilikum, Thymian, Salbei, Lavendel, Petersilie

Wildgewürz
(grob)

Zutaten: Pfeffer, Suppengrün, Wacholder, Piment, Lorbeer, Oregano, Rosmarin, Thymian, Nelken, Majoran

Gewürzzubereitungen

Gewürzzubereitung

Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem Gewürz oder mehreren Gewürzen mit anderen geschmackgebenden und/oder geschmackbeeinflussenden Zutaten, mit und ohne technologisch wirksamen Stoffen; sie können bis zu 5% Kochsalz ohne Kenntlichmachung enthalten. Gewürzzubereitungen enthalten mindestens 60% Gewürze.

Arab. Hackfleisch
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Zutaten: Würze (*Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstöckelwurzel*), Tomaten, Zwiebeln, Pfeffer schwarz, Coriander, Knoblauch, Cayennepfeffer, Cumin, Petersilie, Minze

Bratfisch
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Zutaten: Paprika, Oregano, Beifuss, Liebstöckel, Estragon, Basilikum, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, Muskat

Bratkartoffel
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Zutaten: Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel, Petersilie, Majoran, Knoblauch

Gewürzzubereitungen

Bruschetta
Gewürzzubereitung-
Trockenmischung
(auf Tomatenbasis)

Eine würzige Basis, mit der Sie Weißbrot- oder Chiabattascheiben bestreichen, um Si anschließend zu rösten.
Zutaten: Tomatenflocken, Knoblauchgranulat, Basilikum, Oregano, Paprika, Meersalz, Pfeffer schwarz

Bruschetta verde
Gewürzzubereitung-
Trockenmischung
(auf Tomatenbasis
ohne Knoblauch)

Eine würzige Basis, mit der Sie Weißbrot- oder Chiabattascheiben bestreichen, um Si anschließend zu rösten.
Zutaten: Tomatenflocken, Zwiebelgranulat, Basilikum, Oregano, Meersalz, Bärlauch, Schnittlauch, Paprika, Pfeffer

Cevapcici
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Zutaten: Paprika, Knoblauch, Oregano, Salz, Pfeffer, Majoran, Zwiebeln, Chilies, Basilikum, Thymian, Salbei

Chimichurri
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Argentinisches Steakgewürz.
Leckere Zutat für feine Marinaden, Dips, Soßen oder „Kräuterbutter“.
Zutaten: Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Petersilie, Pfeffer schwarz, Zucker, Paprika, Oregano, Thymian, Rapsöl

Curry
(englisch)

Zutaten: Koriander, Curcuma, Boxhornkleesamen, Cumin, Fenchel, Chilies, Salz

Gemüsepfanne
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)



Für Brat- und Schmor Gemüse
Zutaten: Würze (*Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurz*), Suppenkräuter, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schwarzkümmel, Basilikum, Bärlauch, Muskatnuss
1 Eßl für 1kg Frischgemüse gleich am Anfang mit zusetzen

Gemüsereform
(rein pflanzlich
frei von glutenhaltigem Getreide
frei von tierischen Fetten
leicht verdaulich
Gluten-, Ei- Soja-, Lactosefrei
kalorienarm
wenig Kohlenhydrate)

Als Universalwürzmittel einsetzbar zum Abschmecken für feine Soßen und Suppen, Gemüse, Braten, Salatsoßen, Pilzgerichte, Fisch, Wild und Geflügel. Gut geeignet für vegetarische Gerichte
Zutaten: Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, pflanzliches Fett, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, natürliches Aroma, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze

Gourmet-Kräuter-Mix
(ohne zugesetztes Glutamat -
10% Salz)

Für Tomaten, Gurken, Rettich, Salat, Quark, Suppen, Fleisch und Gemüse, Fisch, Mozzarella u.v.m.
Zutaten: Würze (*Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurz*), Karotten, Petersilie, Pastinaken, Schnittlauch, Dill, Bärlauch, Sellerieblätter, Liebstöckel, Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Melisse

Gyros
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Zutaten: Oregano, Salz, Knoblauchgranulat, Pfeffer, Zwiebel, Stearat E570

Hot & Spicy
Gewürzzubereitung
für die Mühle

Ein feuriges Würzvergnügen.
Zutaten: Paprikagranulat, Pfeffer weiß, Pfeffer schwarz, Meersalz, Pfeffer rosa, Chili, Piment, Senfsaat, Pfeffer grün, Knoblauch, Zwiebel, Zitronenstücke, Lorbeer

Gewürzzubereitungen

Kaffeesinfonie
Gewürzzubereitung
für die Mühle

Paßt hervorragend zu heißer Schokolade, Schokoladenfondue, Cappuccino, Latte Macchiato, Tiramisu oder Milchreis. Ein Muss für jeden Kaffee-Liebhaber

Zutaten: Kandiszucker weiß, Kaffeebohnen, Schokoladetrofen (Kakaogehalt 51,5%, Kakaomasse, Zucker, Emulgator Sojalecithin, Spuren von Milchbestandteilen und Nüssen möglich), Pfeffer rosa, Orangenschalen, Zitronenschalen, Saflorblütenblätter

Kräuterbuttergewürz
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Für Butter, Gemüse, Fisch, Salate

Zutaten: Pfeffer schwarz, Paprika, Petersilie, Salz, Dill, Schnittlauch, Zwiebel, Knoblauch, Würze (Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzeln)

Für 2 Eßl. Butter ca. 1 gehäufte Tl. Gewürz

Pasta asciutta
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)



Für alle Pastasossen und mediterrane Gemüsegerichte

Zutaten: Tomatenpulver, Paprika süß, Würze (Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzeln), Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat, Pfeffer schwarz, Rosmarin, Oregano

Pasta-Soße
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Zutaten: Petersilie, Knoblauchflocken, Sellerieknollenpulver, Zwiebelgranulat, Paprika, Chilies crushed, Basilikum, Majoran, Thymian

Penne All'arrabbiata
Gewürzzubereitung
(scharf, ohne zugesetztes Glutamat)



Für Nudeln aller Art, Tomaten-, Hackfleischsoßen, zum Einlegen von Schafskäse, zum Würzen von Pasta und Penne

Zutaten: Knoblauchscheiben, Tomatenflocken, Karotten, Chilies, Sellerieblätter, Salz, Pilze

Pommes Frites
Gewürzsalz
(ohne zugesetztes Glutamat)

Zutaten: Salz 40%, Paprika, Hickory-Rauchsalz

Rahm-Braten
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Für Rahmbraten, Bratensoßen, Schweine- und Rinderbraten

Zutaten: Würze (Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzeln), Zwiebeln, Maismehl, Sellerieknollen, Pfeffer, Paprika, Tomaten, Senfmehl, Muskatblüte

Schafkäs
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Für kräftige Brotaufstriche mit Schafskäse und zum Einlegen

Zutaten: Paprika, Senfmehl, Knoblauch, Zwiebeln, Meersalz, Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie, Paprikaflocken, Würze (Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzeln)

Spaghetti al olio
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)



Zutaten: Knoblauchflocken, Zwiebelflocken, rote Paprikaflocken, Chillie geschrotet, Kristallsalz, Petersilie, Oregano

Spaghetti-Soße
Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Zutaten: Zwiebeln, Paprika, Liebstöckel, Selleriesalz, Knoblauch, Guarkernmehl, Oregano, Pfl. Eiweiß (enthält Soja und Weizen), Zucker, Pfeffer, Zitronensäure E330, pfl. Fett, Muskat

Gewürzzubereitungen

Tessiner

Gewürzzubereitung

(ohne zugesetztes Glutamat - 15% Salz)

Für Sahnesoßen, ital. Rahmsoße, Spaghetti und Käsebroten

Zutaten: Zwiebeln, Salz, Paprika, Würze (Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzel), Pfeffer, Curcuma, Thymian, Muskat, Rosmarin, Knoblauch

Toscanische Scampi

Gewürzzubereitung

(ohne zugesetztes Glutamat)

Für Scampi, Fischragout, Fischsuppe, Krabbensalat usw.

Zutaten: Salz, Curcuma, Paprika, Senfmehl, Knoblauch, Cumin, Cardamom, Zwiebel, Chili

Tzatziki

Gewürzzubereitung

(ohne zugesetztes Glutamat)



Zutaten: Salz, Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Liebstöckel, Pfeffer

Zitronenpfeffer

(ohne zugesetztes Glutamat)

Für Salate, Quark- und pikante Fleischspeisen, exotische Küche

Zutaten: Pfeffer weiß, Zitronenschalen gemahlen, Würze (Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzel), Curcuma, Zitronensäure, Petersilie

Salatsoßen

Griechische

Salatcreme

Gewürzzubereitung

(ohne zugesetztes Glutamat)

Besonders zu empfehlen für griech. Salat, Fleischsalat, Endiviensalat, Eisbergsalat, Schichtsalat und Eiersalat

Zutaten: Gemüsereform (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, Palmfett, Karotten, Liebstockblätter, Lauch, natürliches Aroma, Zwiebeln, Petersilie), Zucker, Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Liebstöckel, Zitronenschalen, Schnittlauch

Gartenkräuter

Gewürzzubereitung

(ohne zugesetztes Glutamat)

Besonders zu empfehlen für Eissalat, Wurstsalat, Feldsalat, Nudelsalat, Zuckerhutsalat, Kartoffelsalat und Gurken

Zutaten: Gemüsereform (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, Palmfett, Karotten, Liebstockblätter, Lauch, natürliches Aroma, Zwiebeln, Petersilie), Zucker, Petersilie, Paprika rot, Porree grün, Schnittlauch, Zwiebeln, Dill, Karotten, Pastinaken, Sellerieblätter

Italian Style

Gewürzzubereitung

(ohne zugesetztes Glutamat)

Besonders zu empfehlen für ital. Salat, Rucolasalat, Tomatensalat, Lolo Rosso, Hawaii-Salat mit Ananas, Reissalat, Thunfischsalat

Zutaten: Gemüsereform (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, Palmfett, Karotten, Liebstockblätter, Lauch, natürliches Aroma, Zwiebeln, Petersilie), Zucker, Tomatenflocken, Paprika süß, Basilikum, Pfeffer, Dillspitzen, Kerbel, Bohnenkraut, Rosmarin

Provence Vinegrette

Gewürzzubereitung

(ohne zugesetztes Glutamat)

Besonders zu empfehlen für Chikoree, Radicio, Kopfsalat, Spargelsalat, Karottensalat, Selleriesalat

Zutaten: Gemüsereform (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, Palmfett, Karotten, Liebstockblätter, Lauch, natürliches Aroma, Zwiebeln, Petersilie), Zucker, Senfmehl, Knoblauch, Zitronenschalen, Curcuma, Estragon, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch



Dipps

Dip Café de Paris

Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Als Dip oder Sauce zu Gegrilltem, Fisch, Rohkost oder aufs Brot
Zutaten: Knoblauch, Zwiebelgranulat, Kurkuma, Trockenglucose, Meersalz, Karottenpulver, Cayennepfeffer, Sellerieknollenpulver, Pfeffer schwarz gemahlen, Currypulver, Zitronensäure
Zubereitungs-Tipp: 3 - 5 TI Gewürzzubereitung mit 200g Creme fraîche verrühren und 1 Stunde ziehen lassen.

Dip Kentucky

Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Als Dip oder Sauce für Rohkost oder Wurst, als Marinade für Fleisch
Zutaten: Rauchsalz, Paprika süß, Zwiebeln, Bockshornkleesamen, Chilis, Knoblauch, Cumin, Koriander
Zubereitungs-Tipp: 1 geh. Eßl. Gewürz mit 200ml Ketchup verrühren und 30 Minuten ziehen lassen

Dip Knoblauch-Senf

Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Als Dip oder Sauce für Rohkost, zu Gegrilltem oder Fondue
Zutaten: Würze (*Meersalz, Milchzucker, Zwiebeln, Pflanzenöl, Karotten, Macis, Petersilie, Lauch, Curcuma, Liebstockwurzel*), Senfpulver, Knoblauch, Curcuma, Ingwer
Zubereitungs-Tipp: 1 Eßl. Gewürz in 150g Creme Fraîche o.ä. rühren und 2 Stunden kühl ziehen lassen

Dip Mexico

Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Als Dip oder Sauce zu Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Rohkost oder auch auf frischem Brot
Zutaten: Tomatenflocken, Mais, Paprika, Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Oregano, Basilikum, Kreuzkümmel, Pfeffer schwarz, Petersilie, Paprikastücke grün
Zubereitungs-Tipp: 6 - 8 TI Gewürzzubereitung mit etwas heißem Wasser aufgießen, dann mit 200g Creme fraîche verrühren und 1 Stunde ziehen lassen.

Dip Patatas Bravas

Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Als Dip oder Sauce zu Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Rohkost oder auch auf frischem Brot
Zutaten: Tomatenflocken, Knoblauch, Zucker, Chili, Paprikapulver, Salz, Paprikastücke grün, Curry
Zubereitungs-Tipp: 6 - 8 TI Gewürzzubereitung mit etwas heißem Wasser aufgießen, dann mit 200g Creme fraîche verrühren und 1 Stunde ziehen lassen.

Dipper Toscana

Gewürzzubereitung
(Trockenmischung)

Als Dip, zum Verfeinern von Mayonnaisen und Salatdressings oder zum Marinieren von Fleisch, als Aufstrich für Weißbrot um es anschließend zu rösten (wie Bruschetta)
Zutaten: Paprika, Meersalz, Zwiebel, Karotten, Pastinaken, Petersilie, Porree grün, Sellerieblätter, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Pfeffer, Knoblauch, Chilies, Zucker
Zubereitungs-Tipp als Dip: 1 - 2 TI Dipper mit 1 TI Wasser verrühren, dann mit 200g Creme fraîche verrühren und 1 Stunde ziehen lassen.

Knoblauch-Dip

Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Als Dip oder Sauce zu Gegrilltem, Rohkost oder Fondue
Zutaten: Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat, Petersilie, Schnittlauch, Meersalz fein, Pfeffer schwarz gemahlen
Zubereitungs-Tipp: 4 TI Gewürzzubereitung mit 100g Joghurt und 50g Dickmilch verrühren, 1 Stunde ziehen lassen. Nach Geschmack mit etwas feingehackter oder geraspelter Salatgurke verfeinern.

Kräuter-Dip

Gewürzzubereitung
(ohne zugesetztes Glutamat)

Als Dip oder Sauce zu Gegrilltem, Pellkartoffeln, Fisch oder auch auf frischem Brot
Zutaten: Zwiebelgranulat, Schnittlauch, Petersilie, Sellerieknollenpulver, Dillspitzen, Selleriesalz, Schabziger Klee-Pulver, Oregano, Pfeffer schwarz gemahlen, Meersalz fein, Liebstöckelkraut, Thymian
6 - 8 TI Gewürzzubereitung mit 250g Quark und 8 EL Milch verrühren, 1 Stunde ziehen lassen. Nach Geschmack mit frischer Kresse oder Knoblauch verfeinern.

Rezeptideen



Tipps zur Eistee-Zubereitung

Einen Tee Ihrer Wahl (egal ob Schwarz-, Früchte-, Grün-, Rooibuschtee usw.) frisch und etwa doppelt so stark wie gewohnt zubereiten, und nach der normalen Ziehzeit über Eiswürfel (Das Glas sollte fast gefüllt sein, deshalb auch die starke Zubereitung) gießen und gleich genießen. Durch die Schock-Wirkung bleiben Wirkstoffe, Aroma, Geschmack und Farbe voll erhalten.

In das Glas können Sie zuvor, je nach Geschmack, etwas Zucker, Zitronen- oder Orangenscheiben aber auch frische Pfefferminzblätter geben.

Lecker schmecken auch pürierte Früchte wie Erdbeeren, Pfirsiche usw. im Tee.



Tipps zur Punsch-Zubereitung

Mit Früchte-Tee, am besten dunkle, herbfruchtige Sorten wie z.B. Hexenglut oder Rote Grütze, diversen Säften, z.B. Apfelsaft, Orangensaft, rotem Traubensaft oder Johannisbeersaft, Glühweingewürz und zum Süßen bei Bedarf noch etwas Zucker, Kandis oder Honig lassen sich leckere Punsch-Variationen herstellen. Erlaubt ist was schmeckt.

Tee etwas kräftiger als gewohnt zubereiten, zusammen mit dem Glühweingewürz ziehen lassen, die Säfte erwärmen und alles zusammen mischen. Süßen nach Geschmack, was aber meist durch die Süße der Säfte nicht mehr nötig ist.

Nach Geschmack lassen sich die Punsch-Variationen auch mit erwärmtem Rotwein oder Rum für die „großen Kinder“ verfeinern. Auch die Verwendung von Rooibusch, Schwarz- oder Grüntee ist möglich.



Toskanische Scampispieße

(für 4 Personen)

800 g Garnelen roh, ungeschält

Toskanisches Scampigewürz

Meersalz

1 Ei Butter

1 Zwiebel fein gewürfelt

3 Zehen Knoblauch, gepresst

Garnelen auftauen lassen, trockentupfen und kräftig mit Scampigewürz und Meersalz würzen.

Auf Spieße stecken, in einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anrösten. Anschließend die gewürzten Scampispieße auf jeder Seite ca. 5 Min. anbraten.

Dazu passen prima Blattsalate und frisches Stangenweissbrot.



Spaghetti al Olio

(für 4 Personen)

500 g Spaghetti

2 Ei Olivenöl

4 Ei Spaghetti al Olio - Gewürz

1 Ei Gemüsebrühe

2 Ei Wasser

Spaghetti al dente kochen, abschrecken und mit Olivenöl durchmischen. Beiseite stellen.

Spaghetti al Olio - Gewürz in einer Pfanne mit Wasser 5 - 10 min. andünsten. Olivenöl und Gemüsebrühe zugeben. Gekochte Nudeln unterheben und 5 min. auf kleiner Flamme weiterkochen.

In unseren Geschäften liegen Blätter mit diversen Rezeptideen bereit

Was wir noch zu sagen hätten von A - Z

Aufbewahrung	Tee und Gewürze möglichst dunkel und trocken und vor allem, Tee, Kaffee und Gewürze getrennt voneinander aufbewahren.
Bestellungen	<p>Wissen Sie schon einige Tage im Voraus, wann Sie ein Geschenk benötigen, dann freuen wir uns darüber, wenn Sie es frühzeitig bei uns bestellen. Wir können uns dann in Ruhe Ihrem Geschenk widmen. Haben Sie es trotzdem mal eilig, tun wir auch dann unser Bestes, um Ihren Wünschen genüge zu tun.</p> <p>Wenn Sie eine größere Stückzahl an verschiedenen oder auch gleichen Geschenken benötigen, empfehlen wir eine Bestellung einige Tage bevor Sie die Sachen benötigen. Evtl. müssen einige Artikel in größerer Stückzahl erst bestellt werden.</p>
Brief - Info E-Mail-Info	<p>Mindestens 4 x pro Jahr informieren wir unsere Kunden, per Brief oder E-mail, ganz unverbindlich über unsere Neuheiten. Haben auch Sie Interesse daran, dann hinterlassen Sie Ihre Anschrift oder E-mail-Adresse im Geschäft. Anrufen, faxen oder mailen ist natürlich auch möglich. Wenn Sie die Informationen nicht mehr wünschen, dann genügt eine kurze Info und wir streichen Sie aus dem Verteiler. Wir nutzen ihre Daten nur um Sie über unsere Neuheiten zu informieren und geben diese nicht an Dritte weiter</p>
Dankeschön-Ideen	<p>Wir bieten Ihnen Ideen zur Gestaltung ihres persönlichen „Danke schön“, passend zum Anlass Ihres Festes. (z.B. Hochzeit, Kommunion, Konfirmation usw.)</p> <p>Passende Etiketten oder Kärtchen mit Ihrer persönlichen Aufschrift können selbstverständlich von uns gedruckt werden.</p> <p>Vieles ist möglich, sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne. Am Besten Sie vereinbaren telefonisch (während der üblichen Geschäftszeiten) einen Termin mit Verena Borger-Cambeis unter Tel. 0172-635 573 5</p> <p>Auch für einzelne Dankeschön-, Geburtstags- und sonstige Grüße liegen vorgedruckte Etiketten bereit. Wir kleben das Etikett auf das von Ihnen gewünschte Tee-, Kaffee oder Gewürz-Päckchen und fertig ist ein ganz individueller Gruß.</p>
Das sollte man nicht machen	<p>Eines sollte man möglichst vermeiden: Ein Geschenk das Kaffee, Tee und Gewürze beinhaltet.</p> <p>Die Sachen nehmen voneinander den Geruch und Geschmack an und schmecken selbst dann, wenn sie nur kurze Zeit zusammen in einem Geschenkkorb miteinander verbracht haben nicht mehr so wie sie sollen.</p> <p>Wir verpacken dies nur auf ausdrücklichen Wunsch von Ihnen.</p>
EC-Karte	In unseren Geschäften können Sie ab einem Warenwert von 15,- € bequem mit Ihrer EC-Karte und Ihrer PIN-Nummer bezahlen.
Firmenservice	<p>Gerne stellen wir Geschenke für Ihre Kunden oder Mitarbeiter für Sie zusammen. Auch große Stückzahlen sind möglich. Es besteht auch die Möglichkeit, dass Sie von uns die entsprechenden Etiketten oder Gruß-Anhänger dafür gedruckt bekommen.</p> <p>Fragen Sie nach, es gibt für Alles eine Lösung.</p>

Was wir noch zu sagen hätten von A - Z

- Geschenk-Gutscheine** Wenn Sie einmal unschlüssig sind, was Sie schenken sollen, dann haben wir eine Abhilfe. Schenken Sie einen
"TEE & MEHR" Gutschein.
 Der Beschenkte freut sich sicher auch darüber, wenn er sich etwas nach seinem Geschmack aussuchen kann.
 Sie erhalten den Gutschein mit einem Umschlag, aber evtl. gefällt Ihnen ja auch unser Tipp:
 Gutscheine lassen sich wunderbar als Geschenk mit einer "Kleinigkeit" drumherum verpacken..
- Geschenkideen** All die leckeren Sachen aus unserem Programm lassen sich zu wunderbaren Geschenkideen verarbeiten. Einige Ideen haben wir immer vorbereitet, sollte aber nichts nach Ihrem Geschmack dabei sein, dann stellen wir gerne etwas nach Ihren Wünschen zusammen oder unterstützen sie beim Zusammenstellen.
- Geschenkverpackungen** Geschenke verpacken ist unsere Leidenschaft. Aber auch die "Zutaten" für eine schöne Geschenkdekoration haben ihren Preis. Da wir aber unserer Ware, die man ja auch ohne Geschenkverpackung kaufen kann, keinen "Geschenk-Einpack-Bonus" aufbürden möchten, berechnen wir für Geschenkverpackungen einen kleinen Kostenbeitrag. Dieser richtet sich nach dem Aufwand. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.
- Info-Veranstaltungen** Haben Sie gemeinsam mit Ihren Freunden oder mit Ihrem Verein Interesse an einer ausführlichen Info-Veranstaltung rund um den Tee (natürlich werden dabei auch einige Tees probiert)? Gerne vereinbaren wir hierfür einen Termin mit Ihnen. Mindestteilnehmerzahl 10 Personen. Informieren Sie sich bei Verena Borger-Cambeis unter Tel. 0172-635 573 5.
- Jahreszeiten** Wir hoffen unser Programm trifft Ihren Geschmack. Passend zu den Jahreszeiten bieten wir Ihnen natürlich noch andere Tees, Gewürze, Süßwaren, Feinkost und noch vieles mehr. Beachten Sie hierzu bitte unsere gesonderten Angebotsblätter **"TEE & MEHR AKTUELL"**
 In unseren Läden finden Sie außerdem über das Jahr immer wieder neue Artikel aller Art.
 Sind sie auf der Suche nach einem besonderen Tee, Gewürz oder Sonstigem?
 Fragen Sie uns, vieles können wir besorgen. Bei einigen Tees müssen wir aber auf eine Mindestabnahmemenge von 500g bestehen.
 Einige Artikel verlassen uns ab Mai / Juni bis Ende August / Anfang September weil sie Wärmeempfindlich sind, z.B. Pralinen und Schokoladen.
- Kritik - Lob** Für Anregungen, Lob oder Kritik haben wir immer ein offenes Ohr.
- Mitbringen von Geschenkartikeln** Gerne können Sie auch "Fremd"- Artikel mitbringen, die wir dann zusammen, mit bei uns gekauften Waren als Geschenk verpacken.

Was wir noch zu sagen hätten von A - Z

Versandservice	<p>Gerne schicken wir Ihnen auch die gewünschten Waren zu. Beim Versand beträgt der Mindestbestellwert 25,00 €. Bis zu einem Warenwert von 50,00 € berechnen wir 6,00 € darüber 3,00 € Versandkosten. Bei Nachnahme zzgl. Nachnahme-Gebühren. Den Rechnungsbetrag überweisen Sie innerhalb von 8 Tagen oder wir buchen von Ihrem Konto ab. Bei Abbuchung erhalten Sie 2% Skonto auf den Warenwert.</p>
Hier können sie sparen	
Preisnachlässe	<p>Gewähren wir ab 500g Tee <u>einer Sorte</u> aus unserem Standard- Programm bzw. aus unserem "TEE & MEHR AKTUELL"</p> <p>Gewähren wir ab 250g Gewürz <u>einer Sorte</u> aus unserem Standard- Programm bzw. aus unserem "TEE & MEHR AKTUELL"</p> <p>Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Preisstaffelungen.</p>
Staffelpreise	<p>Bei unseren losen Tees, Kaffees und Gewürzen haben wir Staffelprei- se. Das heißt, je größer die Abnahmemenge einer Sorte desto günstiger der Preis.</p>
Tee-Proben	<p>Gerne können Sie von uns 1 - 2 Proben von Tees erhalten, die sie besonders interessieren.</p>
Treuepass	<p>Wir belohnen die Treue unserer Kunden. Pro 7,- € erhalten Sie bei Ihrem Einkauf einen Stempel. Mit 20 Stempel ist das Heftchen voll und Sie erhalten eine Gutschrift von 4,- €. Außerdem nehmen Sie mit Ihrem vollen Treuepass an der nächsten Verlosung teil, die jeweils zum 01.03., 01.06., 01.09. und 01.12. stattfindet. Dabei verlosen wir pro Geschäft 3 Gutscheine à 5,- €. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.</p>
Verpackungen sparen und Umweltschutz	<p>Lassen Sie sich bei Ihrem Einkauf den Tee oder das Gewürz in mit- gebrachte Dosen oder Tüten füllen, so erlassen wir Ihnen bei einer Menge bis 100g Tee/Gewürz 0,10 € und darüber 0,15 € für die einge- sparte Tüte.</p>

Besuchen Sie doch mal unser

Tee-Steh-Café

in Würth

oder unsere Homepage

www.teeundmehr.info