



# Die Kräuterwerkstatt



## Gewürz- und Spezialitäten-Manufaktur

Gewürzmischung traditionell aus heimischen Kräutern, international oder historisch, hier werden Sie fündig.

*Ohne Fremdzutaten wie: Glutamate, Trenn-, Farb-, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker.*

Alle in liebevoller Handarbeit mit den besten Zutaten aus naturnahem, ökologischem Anbau, Wildsammlung und aus zugekauften Zutaten (teils biologischer Anbau, teils konventioneller Anbau), nach bestem Wissen und Gewissen!

Preise gültig ab 01.11.2018

**Preisänderungen vorbehalten!**

Petra Kramer • Pfarrgasse 22 • 64319 Pfungstadt, Tel.: 06157/22 31  
E-Mail: [kraeuterwerkstatt@gmx.de](mailto:kraeuterwerkstatt@gmx.de) • [www.diekraeuterwerkstatt.de](http://www.diekraeuterwerkstatt.de)

## Gewürze - Allroundtalente

<b>Kartoffelkönig</b>	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Wacholder, Koriander, Dillsaat, Petersilie, Meersalz	Streuwürze, besonders lecker auf Bratkartoffeln <i>Nachfüllbeutel</i>	50 g / € 3,80 75 g / € 4,90
<b>Schwiegervater-Würze</b>	Dillsaat, Quendel, Bärlauch, Dost, Koriander, bunter Pfeffer, Chili und etwas Meersalz	Allroundgewürz für Gemüse, Suppen, Eintöpfe und vieles mehr	60 g / € 4,20 25 g / € 2,50
<b>Schnirkelschnecke</b>	Basilikum, Borretsch, Dill, Pfeffer und Estragon	Einfaches Salatgewürz für klassische helle Salate	35 g / € 3,90 20 g / € 2,20
<b>Bauern Jause</b>	Liebstockel, Kümmel, Knoblauch, Ysop, Bohnenkraut, bunter Pfeffer und Meersalz	Herzhafte Würze für Gemüse, Eintöpfe und Fleischgerichte	50 g / € 3,60 25 g / € 2,20
<b>Potzblitz</b> <small>Da keine Trennmittel verwendet werden, neigt Potzblitz zum Verklumpen, was aber keine Qualitätsminderung darstellt. Einfach mit der Messerspitze etwas lösen!</small>	Chili, Tomate, Knoblauch und Zwiebel. Extra scharf und würzig	Scharfe Streuwürze für alles was noch den richtigen Kick braucht	50 g / € 4,20 25 g / € 2,50
<b>Gemüseräupchen</b>	Oregano, Basilikum, Majoran, Dillsaat, Pfefferminz, Zwiebel, Pfeffer, Senf, Meersalz	Lecker im Salat und in Gemüsegerichten	40 g / € 3,80 20 g / € 2,20
<b>Räuber-Würze</b>	Mischpilze, Thymian, Dost, Quendel, Lorbeer, Pfeffer, Bärlauch, Chili, andere einheimische Kräuter und etwas Meersalz	Für Eintöpfe, Suppen und Soßen. Besonders Kartoffeleintopf. Muß gekocht werden!!!	40 g / € 4,40 20 g / € 2,50
<b>Dippezauber</b>	Gewürzsumach, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Oregano, Lorbeer, Paprika scharf & süß Rosmarin, Meersalz	Für Fleisch, Huhn, Gemüse, in Joghurt als Dipp	50 g / € 3,95 20 g / € 2,20
<b>Hubertustopf</b>	Thymian, Rosmarin, Wacholder, Lorbeer, Pfeffer, Bärlauch, Selleriesamen, Paprika, Senf, Nelke, Chili & Meersalz	Für Wildgerichte, deftige Braten oder Eintopf	60 g / € 3,90 25 g / € 2,20
<b>Broncos´ Best</b>	Paprika süß, arabischer Kaffee, Zwiebel, Knoblauch, Gewürzsumach, Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin und Meersalz	Für Cowbys unnd Freunde der deftigen Küche Zum Einlegen für Grillfleisch, Steaks und Rinderbraten	50 g / € 4,50 20 g / € 2,50
<b>Schuhbladdler</b>	Meerrettich, Senf, Dill, Salz, Pfeffer	Dippwürze in saurer Sahne, Salat- und Gemüsewürze, Fischmarinade, ganz lecker als Kräuterbutter	60 g / € 3,90 30 g / € 2,40
<b>Kobold-Schlemmer-Töpfchen</b>	Bärlauch, Brennesselsamen, Dost, Dillsaat, Quendel, Pfeffer, Koriander, Meersalz u.a. einheimische Wildkräuter	Feine Würze für alles was Kindern schmeckt! Aber: Nicht nur für Kinder!	70 g / € 4,40 30 g / € 2,50
<b>Rittertafel</b>	Bärlauch, Wacholder, Brennesselsamen, Thymian, Rosmarin, Bärwurz und Meersalz	Deftige Würze wie zur Ritterzeit für Gemüse, Eintöpfe, Fleischgerichte oder für Kräuterbutter!	50 g / € 4,20 20 g / € 2,50
<b>Hildegards Klosterwürze</b>	Basilikum, Bohnenkraut, Liebstockel, Dill, Ysop, Quendel, Majoran, Petersilie, Galgant, Bertram	Gewürzmischung nach der Hl. Hildegard, geeignet für Gemüse, Salate und Getreidegerichte	35 g / € 3,80 15 g / € 2,20
<b>Orangenpfeffer</b>	Schwarzer Pfeffer, Orangenschalenpulver, Ingwer, Kurkuma und Orangenöl	Für Salatsößen, Schnitzel oder Fisch	50 g / € 4,30 25 g / € 2,40
<b>Zitronenpfeffer</b>	Schwarzer Pfeffer, Zitronenschalen und Meersalz	Für Kräuterbutter, Salate, zum Einlegen von Fleisch und vieles mehr. <i>im Beutel</i>	50 g / € 3,80 25 g / € 2,20 75 g / € 4,80

Rosenpfeffer	Atlantikmeersalz, Rosenblüten, rosa Pfeffer	Tischstreuwürze für Salate und Fisch, besonders lecker auf Thunfischsteak	80 g / € 4,20
Nesselsalz	Geröstete Brennesselsamen und Meersalz	Streuwürze für Salate, Gemüse, Butterbrot und Kräuterbutter <i>Nachfüllbeutel</i>	50 g / € 3,00 100 g / € 4,90
Pilzpulver	Shi Take-Pilze, Mu Err-Pilze, Steinpilze, Butterpilze, Morcheln, Herbstrompete (Pilzanteil 80%) Bärlauch, Zwiebel, Petersilie, Thymian, Oregano	Für alles was nach Pilz schmecken soll. Mineralstoffreich und nährend. Muß mitgekocht werden!!	30 g / € 6,80
Salatkräutermischung	Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel, Knoblauch, Estragon, Basilikum, Kerbel, Dill, Bärlauch, verschiedene Salatblüten	Inhalt mit etwas Wasser benetzen und weiter verarbeiten mit Joghurt oder Essig und Öl	50 g / € 4,00 25 g / € 2,20
Wald- und Wiesen-Gewürz	Bärlauch, geröstete Brennesselsamen, Quendel, Schabziegerklee, Sauerampfer, Löwenzahn, Dost, Wiesenkerbel und Meersalz	Gewürzmischung für Gemüse, Kräuterbutter, Suppen, Eintöpfe und vieles mehr	50 g / € 3,95 20 g / € 2,40
Gänseliesel	Vogelmiere, Spitzwegerich, Giersch, Bärlauch, Quendel, Kerbel und Meersalz	Gewürzmischung für Gemüse, Kräuterbutter, Suppen, Eintöpfe u. v. m.	50 g / € 3,95 20 g / € 2,40
Blütensalz "Sommergarten"	Portugiesisches Meersalz, Blüten von Rosen, Pfingstrose, Sonnenblume, Kornblume, Ringelblume, Lavendel, Ysop, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Estragon	Herrlich bunte Blüten- und Kräutermischung auf portugiesischem Meersalz. Streuwürze für alles was dir schmeckt!	50 g / € 3,90
Wurzelsalz Zwergenglück	Wurzeln von Karotten, schwarzem Rettich, Pastinake, Petersilie, Sellerie, Tobinambur, Zwiebeln, Knoblauch, Wegwarte, Liebstöckel und Meersalz.	Streuwürze für Gemüse, Eintöpfe, Salate oder Brotaufstrich	50 g / € 3,80 25 g / € 2,00
Piri-Piri Salz	Piri-Piri, Meersalz	Für alles, was ein bisschen mehr Schärfe haben darf	35 g / € 3,90

## Mediterrane Gewürzmischungen

Sonniger Süden	Salbei, Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie, Lorbeer, Basilikum und Meersalz	Für Tomaten, Kartoffelgerichte, Pizza, Hackfleisch und Geflügel	40 g / € 3,70 20 g / € 2,30
Don Camillo & Pepone	Oregano, Thymian, Paprika, Pfeffer, Chili (salzlos!)	Für Pizza, Pasta und Gemüse	45 g / € 3,80 20 g / € 2,40
Al Capone	Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin, Meersalz	Klassische ital. Würzmischung für alles mit medit. Geschmack. Tomatengerichte, Gemüseaufläufe	50 g / € 3,60 20 g / € 2,20
Kräuter der Provence im Stoffbeutel	Oregano, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Basilikum, Lorbeer, Lavendel	Traditionelles, mediterranes Universalwürzmittel aus kontrolliert biologischem Anbau. auch als Tee. K.b.A.	50 g / € 3,40
Venusgarten	Basilikum, Petersilie, Oregano, Thymian, Rosmarin, roter Pfeffer, Majoran, Bohnenkraut	Geeignet für Kartoffelgerichte, Puten- und Schweinegeschnetzeltes, mediterrane Küche u.v.m.	20 g / € 3,60
	<i>Magische Wirkung: Liebe &amp; Leidenschaft. Ritual: Formuliere deine Absicht und reibe dabei diese Gewürze über das Essen</i>		
Banchetta	Zwiebel, Tomate, Oregano, Petersilie, Knoblauch Thymian, Salbei, Rosmarin	Für Pizza, Pasta Käsepasten, zum Aromatisieren von Würzöl und vieles mehr <i>Nachfüllbeutel</i>	35 g / € 3,40 75 g / € 4,20



## Currys und Internationale Gewürzmischungen

<b>Panch Phora</b>	Kreuzkümmel, Schwarzkümmel, brauner Senf, Bockshornkleesamen und Fenchel	Indische Samenmischung für Gemüse & Reisgerichte, in der Pfanne vorher angebraten erschließen sich alle Geschmacksstoffe	100 g / € 3,40
<b>Ras El Hanout</b>	Koriander, Kreuzkümmel, Piment, Pfeffer, Zimt, Muskatnuß, Nelken, Rosenblüten, Kardamom, Ingwer und Chili	Trad. nordafrik. Gewürzmischung, wird sowohl für Gemüsegerichte wie z.B. Auberginenauflauf, wie auch für außergewöhnliche Süßspeisen verwendet.	50 g / € 4,20 25 g / € 2,40
<b>Goma-Shio</b>	gerösteter weißer Sesam, schwarzer Sesam, Meersalz	Nussige Streuwürze für Salate, Gemüse, Reis oder einfach nur auf 's Brot	70 g / € 3,90
<b>Old Man River</b>	Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Cayenne, schw. und weisser Pfeffer, Lorbeer, Fenchel, Oregano, Thymian, Piment, Zimt	Gewürz für die creolische und Cajun-Küche. Zum Würzen von Gumbos, Jambajalas, Dirty Rice, Blackened Fish & Chicken oder einfach nur für Hühnerfleisch, Fisch oder Steaks	50 g / € 4,40 20 g / € 2,50
<b>Creole Salsa</b>	Zwiebel, Tomate, Paprika, Oregano, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Thymian, Fenchel, Kreuzkümmel, Kardamom, Koreander, Chili und Meersalz	Zu Hühnchen, Fisch, Gegrilltem, Chili con Carne oder als Burger-Soße, als Dip oder Streuwürze	Glas 50 g / € 3,80 Beutel 75 g / € 4,20
<i>Tipp: Nach Bedarf etwas Creole Salsa mit wenig Wasser verrühren, und ruhen lassen bis es weich ist. Warm oder kalt zum Dippen</i>			
<b>Chimichurri</b>	Schwarzer Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Paprika süß, Oregano, Thymian, Chili, Lorbeer und Meersalz	Argentinische Würzmischung zum Einlegen mit Öl für Steaks, für Kräuterquark und -butter Ofengemüse, ect.	40 g / 3,60 15 g / 2,20
<b>Beduinentopf</b>	Paprika scharf & edelsüß, Knoblauch, Cayenne, Pfeffer, Kreuzkümmel, Thymian und Oregano	Für Gemüse und Fleischgerichte, z.B. Chili con oder sine Carne	50 g / € 3,90 25 g / € 2,20
<b>Goldener Drache</b>	Zwiebel, Knoblauch, Szechuanpfeffer, Schinusbeeren, Ingwer, Basilikum, Petersilie, Chili und Meersalz	Exotische Streuwürze, nicht nur für die asiatische Küche, auch zum Braten, Grillen, alle Eintöpfe Kräuterbutter und Kräuterquark	50 g / € 3,80 25 g / € 2,20
<b>Maharadscha-Gold</b>	Koriander, Kurkuma, Senf, Galgant, Mango, Knoblauch, Paradieskörner, Paprika, Käsekelee, Zwiebel, Bockshornkelee und Pfeffer	Würziger Curry für die indisch-exotische Note	60 g / € 4,40 25 g / € 2,20
<b>Werkstatt-Curry</b>	Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Nelke, Schabziegerkelee, gem. Pfeffer, Koriander, Muskatblüte, Paprika, Cayenne	Mildes Curry für alle Gemüse und Reisgerichte mit der asiatischen Note	60 g / € 4,20 20 g / € 2,20
<b>Tiger-Curry</b>	Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Nelke, Schabziegerkelee, gem. Pfeffer, Koriander, Muskatblüte, Paprika und Cayenne	Verschärfte Version des Werkstatt-Curry mit mehr Cayenne und scharfem Paprika	50 g / € 4,20 20 g / € 2,20
<b>Mandarin-Curry</b>	Knoblauch, gelber Senf, Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Schabziegerkelee, gem. Pfeffer, Koriander, Makis, Cayenne, Paprika und Nelke	Würzige Curry-Version für asiatische und indische Küche	60 g / € 4,20 25 g / € 2,40
<b>Himmel über Nepal</b>	Petersiliensamen und -blätter, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Galgant, Nelken, Thymian, Muskatnuss, Zimt, Kardamon, schw. Pfeffer, Kurkuma, Bockshornkelee, Selleriesamen, Braunsenf, Liebstöckel, Safran	Curry der besonderen Art für Gemüse, Fisch, Hähnchen, Eintöpfe und alle Fleischarten. Nach nepalesischem Originalrezept	50 g / € 4,40 20 g / € 2,40
<b>Lachender Buddha</b>	Ajowan, Paprika süß, Galgant, Bockshornkelee, Mangopulver, schwarzer Pfeffer, Curryblätter, Knoblauch, Senf, Asa foetida und Cayenne	Mischung für die Ayurvedische Küche, Gemüse, Reis und vieles mehr	50 g / € 4,20 25 g / € 2,40
<b>Ganeshas Gold</b>	Koreander, Curryblätter, Ingwer, Kurkuma, Lemongras, Bockshornkelee, Cylonzimt, Zwiebel, Kardamom, Muskat und Chilli	Leichte, frische Currymischung	50 g / € 4,20 20 g / € 2,40

# Historische Gewürzmischungen - im Stoffbeutel



*Gewürzmischungen zugeordnet verschiedener Zeiten, Personen und Landstrichen, möglichst authentisch und schmackhaft aufbereitet. Hergestellt ohne Fremdzutaten wie z.B. Aromen, Geschmacksverstärker oder Sonstiges! Alles Natur pur!!!*

<b>Ragnarög</b>	Meersalz, Zwiebel, Petersilie, Dill, Wacholder, Pfeffer, Nelken, Zimt	Wikingergewürz! In der Frühzeit des nördl. Europa bei Händler und Bauern übliches Gewürz. Für Fisch, Kräuterbutter, Gemüse und mehr	75 g / € 4,50
<b>Steppenreiter</b>	Schwarzkümmel, Zwiebel, Knoblauch, Estragon, Liebstöckel und Beifuß	Mischung aus Kräutern der mongolischen Steppe. Für Eintöpfe, zum Einlegen mit Öl von Fleisch, Kräuterbutter und vieles mehr.	75 g / € 4,50
<b>Rittertafel</b>	Bärlauch, Wacholder, Brennesselsamen, Thymian, Rosmarin, Bärwurz und Meersalz	Deftige Würze wie zur Ritterzeit für Gemüse, Eintöpfe, Fleischgerichte oder für Kräuterbutter	75 g / € 4,90
<b>Hildegards Klosterwürze</b>	Basilikum, Bohnenkraut, Liebstöckel, Dill, Ysop, Quendel, Majoran, Petersilie, Galgant, Bertram	Gewürzmischung nach der Hl. Hildegard, geeignet für Gemüse, Salate und Getreidegerichte	50 g / € 4,50
<b>Bibeltopf</b>	Brauner und gelber Senf, Schwarzkümmel, Zwiebel, Knoblauch, Meersalz, Koriander, Ysop	In der Bibel wurden viele Speisen mit ihren Gewürzen erwähnt, aus denen diese Mischung entstand. Lecker in Bohneneintöpfen, Gemüse, Krautgerichten, Kräuterbutter u.v.m.	75 g / € 4,00
<b>Martin Luther</b>	Schwarzer Langpfeffer, Bohnenkraut, gelber Senf, Knoblauch, Ysop, Kümmel, Liebstöckel und Meersalz	Mitteleuropäer, von 1483-1546. Von gutem Essen verstand Martin Luther was! Für Eintöpfe mit und ohne Fleisch, für Gemüse u. vieles mehr	100 g / € 4,80
<b>Thors Hammer</b>	Knoblauch, Brennesselsamen, Kümmel, Schabziegerklee, Bärlauch, andere einheimische Kräuter und Meersalz	Keltische Mischung für Eintöpfe, Gemüse, Fisch, Kräuterbutter uvm.	50 g / € 4,00
<b>Rosenzucker</b>	Kristallzucker und Rosenblütenblätter	Rezeptur aus dem Biedermeier. Für Obstsalat, auf Joghurt, Tortenguß, Quarkspeisen	100 g / € 3,50
<b>Lavendelzucker</b>	Roh-Rohrzucker und Lavendelblüten	Mittelalterliche süße Würzmischung für Obst, Dickmilch und andere Süßspeisen	100 g / € 3,50

**Achtung! Alle Mischungen werden ohne künstliche Trennmittel hergestellt und können daher etwas aushärten. Das stellt keine Qualitätsminderung dar! Einfach die Mischungen etwas mit der Gabel zerdrücken, bzw. auflockern.**

*Gewürz- und Blütenzucker für im Tee, zum Backen, auf Getreidebrei, in Joghurt, Quark und für vieles mehr!*

## Süsse Würze, Kaffeegewürz, Gebäck und Brot

<b>Kleiner Muck</b>	stark entölt Kakaopulver, Zimt, Koriander, Kardamom, Sternanis, Tonkabohne, Piment	Gewürzkakao. Für einen nährenden, wärmenden Trunk, Erquickt Leib und Seele	Glas 50 g / € 3,20 Beutel 100 g / € 5,40
<b>Aphrodites Geheimnis</b>	Brauner Zucker, Zimt, Koriander, Kardamom, Sternanis, Vanille und Nelke	Für Bratapfel, Kompott, auf Milchreis, Capuccino u.v.m.	75 g / € 3,90 30 g / € 2,20
<b>Wüstensand</b>	Zimt, Koriander, Kardamon und Zucker	Lecker auf Grießbrei, Cappuccino und für die Plätzchenbäckerei	100 g / € 4,00
<b>Kalifenzucker</b>	Zimt, Kardamon, Koriander, Ingwer, Sternanis, Muskatblüte und Zucker	Sehr lecker auch auf Cappuccino und für Obstsalat, Getreidebrei und Plätzchen	100 g / € 3,90
<b>Rosen-Zucker</b>	Rosenblüten mit Zucker	Z.B. für Zuckerguss auf Bisquit und auf Erdbeeren	100 g / € 3,50
<b>Krisen-Staub</b>	Lavendelblüten mit Zucker	Nicht nur für traditionelle Lavendelbiskuits!	100 g / € 3,50

<b>Holler-Zucker</b>	Holunderblüten mit Zucker	Besonders lecker auf Joghurt pur	100 g / € 3,50
<b>Süßer Engel</b>	Holunder, Hibiskus, Rose und Zucker	Süß-säuerlich, für Obstalat, Quarkspeise u.v.m.	100 g / € 3,50
<b>Kaffeeante</b>	Zimt, Kardamon, Koriander, Nelke, Muskat	Zum Verfeinern des Kaffees. Nach marokkanischer Rezeptur (grob geschrotet!)	50 g / € 4,50
<b>Tonkabohnenzucker</b>	Brauner Zucker und Tonkabohne	Würze für Süßspeisen, Gebäck, Getränken	35 g / € 2,50 75 g / € 4,40
<b>Vanille-Zucker</b>	Echte Vanille mit Zucker	Klassische Zuckermischung	75 g / € 4,20
<b>Knusperhexe</b>	Zimt, Piment, Nelken, Muskat, & Kardamon	Für Pfeffernüsse, Leb- und Liebeskuchen. und auch als Kaffeewürzer (fein gemahlen!)	20 g / € 2,40
<b>Gewürzmischung für Gute-Laune-Kekse</b>	Muskat, Nelken und Zimt	Gewürzmischung für Gute-Laune-Kekse nach der hl. Hildegard mit Rezept für Kekse!!	100 g / € 4,50
<b>Bäckergold im Stoffbeutel</b>	Anis, Kümmel, Fenchel und Koriander	Für deftige Brotsorten so oder gemahlen einfach dem Teig zugeben	100 g / € 3,20
<b>Hexenlaible im Stoffbeutel</b>	Brennnesselsamen, Petersiliensamen, Dost, Selleriesamen, Quendel und andere einheimische Wildkräuter	Brotgewürz der besonderen Art mit viel Mineralstoffen. Läßt Kräuterhexen doppelt so hoch fliegen	100 g / € 3,80
<b>Backwahn</b>	Bockshornkleesamen, Brennnesselsamen, Gelbsenf, Bärlauch, Zwiebel und andere einheimische Wildkräuter	Kräfftiges-deftiges Brotgewürz, lecker zu Käse, Grilltem und vieles mehr.	75g / € 3,80

## Suppen und Suppenzutaten

### Kraft- & Seelensüppchen

Für eine Mahlzeit für 2-3 Personen

Suppengemüse, Ingwer, Thymian, Ysop, Lorbeer, Senfsaat, Knoblauch, Dost, Pfeffer, Petersilie und etwas Safran.

Für die Zubereitung einer stärkenden, wärmenden und vitalisierenden Hühnersuppe, lindernd bei allem, was den Körper und die Seele schwächt: Von Erkältungen bis Liebeskummer. Mit einem Suppenhuhn oder 1-2 Hühnerteilen in Wasser geben und diese weichkochen.

50 g / € 3,50

**Erhältlich  
nur in der kalten  
Jahreszeit!!**

	<b>Kleine Kräuterkunde:</b>			
	<b>Ingwer</b>	wärmt und entspannt	<b>Thymian</b>	desinfiziert und macht Mut
	<b>Muskat</b>	erhellt das Gemüt	<b>Knoblauch</b>	hält negative Energie fern
	<b>Pfeffer</b>	vitalisiert	<b>Safran</b>	öffnet das Herz
	<b>Ysop</b>	verscheucht traurige Gedanken	<b>Senf</b>	desinfiziert, regt an, vitalisiert

### Suppenkräuter "Querbeet"

Lauch, Karotten, Petersilienwurzel und Kräuter

Die Basis für jedes feine Süsschen

100 g / € 2,00  
150 g / € 2,60

### Suppenkasper

Karotten, Sellerie, Petersilie, Lauch, Kräuter, Gewürze und Meersalz

Feine Suppenwürze, ohne Hefe und andere Zusatzstoffe!! Auch als Streuwürze bei Tisch!

75 g / € 4,50

### Omas Suppenterrine

Karotten, Lauch, Pastinaken, Petersilienwurzel, Zwiebel, Thymian, Langpfeffer, Senfsaat, Petersilie, Rosmarin, Lorbeer, Dost, Knoblauch, Ysop, Kümmel, Bohnenkraut, Liebstöckel, portugiesisches Meersalz, Galgant, Bertram,...

Für Suppen, Eintöpfe und Soßen. Auch als Streuwürze bei Tisch! Selbstverständlich ohne Fremd- und Zusatzstoffe.

75 g / € 5,20



## "Fastfood" - Gerichte nach Kräuterwerkstatt-Art

<b>Arabischer Linsentopf</b> <i>Für 2-3 Pers.</i>	Rote Linsen, Suppen- und Gewürzkräuter, getrocknete Auberginen mit Ras el Hanout <b>Erhältlich nur in der kalten Jahreszeit!!</b>	Deftiger Eintopf mit orientalischer Note, schnell zubereitet, nur Wasser zufügen und eine halbe Stunde köcheln lassen.	200 g / € 5,50
<b>Steinpilztopf</b> <i>Soße zu Nudeln oder Reis</i>	Steinpilze, Zwiebeln, Tomate, Knoblauch, Petersilie und Thymian	Feinschmeckersoße der mediterranen Landküche, zu Nudeln oder Reis, auch als Soße zu Braten zu verwenden. Wasser und Sahne zufügen und köcheln lassen.	45 g / € 4,60
<b>Pronto !!!</b>	Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Oregano und Meersalz.	Kräutermischung zur schnellen Zubereitung einer milden Tomatensoße oder zum Einlegen von Grillfleisch, Käse oder Gemüse	45 g / € 2,90
<b>Scharfer Italiener</b>	Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Chili und Meersalz.	Verwendung wie bei Pronto!, aber schärfer und würziger	45 g / € 2,90
<b>Waldmichel</b>	Basmati Reis, Butterpilze, getrocknete Tomaten, Lauch, Zwiebel, Bärlauch, Petersilie, Knoblauch, Thymian, Senfkörner, Koriander, Schwarzkümmel, Ysop, Meersalz	Fertigmischung für eine Mahlzeit für 2 Personen oder als Beilage für bis zu vier Personen	500 ml Flasche: 220 g / € 7,40 Beutel: 220 g / € 6,20

## Kräuterbutter-, Pasten und Einlege-Mischungen

Zur Herstellung von Kräuterbutter, für Bruschetta, zum Einlegen von Käse und vieles mehr!

<b>Steinpilzbutter-Mischung</b> <i>„Goldener Drache“</i>	10 g getrocknete Steinpilze, 10 g Gewürzmischung bestehend aus: Zwiebel, Knoblauch, Szechuanpfeffer, Schinusbeeren, Ingwer, Basilikum, Petersilie, Chili und Meersalz zur Herstellung einer Kräuterbutter	Steinpilzbutter zu Gegrilltem oder auf Brot	20 g / € 4,50
<b>Café de Paris</b>	Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch, Chili, Paprika, Dill, Majoran, Thymian, Rosmarin schwarzer Pfeffer, Orangen- und Zitronenschalen Kurkuma und Meersalz	Für Kräuterbutter und Gemüse, Streu- und Grillwürze	45 g / € 3,90 20 g / € 2,20

Kräuterbutter "Café de Paris": 200 g Butter, 60 ml Weißwein und 2 Esslöffel "Café de Paris", Gewürz und Wein in die weiche Butter einrühren und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

<b>Kräuterbutter-Mischung "Bunte Kuh"</b>	Gewürzmischung bestehend aus: Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch und bunten, gemischten Wiesenblüten	Bunt und fein! Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, die Gewürzmischung mit einer Gabel untermischen. Nach Geschmack 1-2 Messerspitzen gutes Meer- oder Steinsalz dazu.	15 g / € 2,20
<b>Geißenpeter</b>	Tomatenflocken, Zwiebel, Basilikum, Oregano, Petersilie, Thymian, Rosmarin und Salbei	Mischung für Schafs- und Ziegenkäsepaste, als mediterrane Streuwürze für Quarkspeisen und Kräuterbutter	<b>Glas</b> 25 g / € 3,40 <b>Beutel</b> 50 g / € 4,20
<b>Gärtnerglück</b>	Tomate, Zwiebel, Oregano, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Dill, Kerbel, Liebstöckel und gemischte Blüten	Für Salate, mediterrane Gerichte, als Einlegegewürz für Käse, Käsepaste, Gemüsegerichte, Kräuterquark und -butter	<b>Glas</b> 35 g / € 3,80 <b>Beutel</b> 50 g / € 4,50
<b>Drago Fix</b>	Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Meeressalz, Oregano, Basilikum, Chili	Für eine zünftige-feurige Drachen-Brotzeit. Einfach die gewünschte Menge mit etwas Wasser und einem Schuss Olivenöl zu einem Brei rühren und gewürfelte Tomaten untermischen. Lecker auf geröstetem oder frischem Weißbrot. Oder auch als mediterrane Streuwürze!	50 g / € 3,80

**Rezept für Schafskäsepaste:** 1 Stück (200 g) Schafskäse mit dem Pürierstab und soviel Joghurt (ca. 50 g) pürieren, bis es eine streichfähige Masse ergibt. Nach Geschmack ca. 1 EL der gewünschten Mischung unterrühren, nach Bedarf salzen.

<b>Prezioso</b>	Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Meersalz, Oregano, Basilikum, Paprikaflocken und Chili	Für Soßen, Dips und als Streugewürze für mediterrane Gerichte. Tipp: Mit etwas kaltem Wasser zu einem dicken Brei anrühren, 10 Min. durchziehen lassen, mit etwas Olivenöl verfeinert als Bruschetta oder erwärmt als leckere Nudelsauce.	<b>Glas:</b> 40 g / € 3,80 <b>Nachfüllpack:</b> 50 g / € 3,80
<b>Käsandra</b>	Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Petersilie	Mischung für mediterrane Schafkäsepaste und universelle Streuwürze für viele mediterrane Gerichte	<b>Glas:</b> 40 g / € 3,80 <b>Nachfüllpack:</b> 50 g / € 3,80
<b>Hirtenkäse</b>	Rosmarin, Thymian, Salbei, Langpfeffer, Chilies, Knoblauch	Kräutermischung zum Einlegen von Schafs- oder Ziegenkäse / für 200 gr. Käse	15 g / € 2,00
<b>Schäfergold</b>	Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Knoblauchflocken, Thymian, Rosmarin und Lorbeer	Kräutermischung zum Einlegen von Schafs- oder Ziegenkäse / für 200 gr. Käse.	15 g / € 2,20

Anleitung zum Einlegen von Käse: Käse würfeln, Kräutermischung in der Hand leicht zerdrücken, schichtweise in ein Glas geben, mit Olivenöl bedecken und 2-3 Tage ziehen lassen. Hält 3-4 Wochen, wenn Käse mit Öl bedeckt bleibt.

## Fertige Dips, Chutneys und Pestos

Unsere Dips, Chutneys und Pestos fertigen wir saisonal, daher kann nicht immer die Verfügbarkeit aller Produkte garantiert werden! Bitte einfach nachfragen.

<b>Zwetschgen-Chutney</b>	Zwetschgen, brauner Roh-Rohrzucker, Knoblauch, Chili, Apfelessig- und Saft, Tamarindenmark, Wasser, Gewürze und Salz	Spezialität zu Käse, Gebrilltem oder Reis	150 ml / € 4,20
<b>Kürbis-Chutney</b>	Kürbis, Karotten, brauner Roh-Rohrzucker, Ingwer, Chili, Apfelessig, Gewürze und Salz	Spezialität zu Käse, Gebrilltem oder Reis	150 ml / € 3,90 190 ml / € 4,90
<b>Auberginen-Chutney</b>	Auberginen, Sesam, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Apfelessig, Roh-Rohrzucker, Meersalz und Gewürze	Für Sandwiches, zu Käse oder Hähnchen	150 ml / € 4,20
<b>Mango-Aprikosen-Chutney</b>	Mangos, Aprikosen, Weißweinessig, Apfelsaft, Roh-Rohrzucker, Limettensaft, Salz, Zimt, Kardamom, Piment, Chili, Nelken und Muskat	Spezialität zu Gebrilltem oder für die indische Küche	150 ml / € 4,50
<b>Kirsch-Zwiebel-Ingwer-Chutney</b>	Schattenmorellen, Zwiebel, frischer Ingwer, Apfelessig, Roh-Rohrzucker, Meersalz, Apfelpektin, Schinusbeeren und Zimt	Spezialität zu Gebrilltem oder Käse	150 ml / € 4,20
<b>Winzer-Ketch-up</b>	Rote Weintrauben, Zwiebel, frischer Ingwer, Apfelessig, Roh-Rohrzucker, Meersalz, Apfelpektin, Lorbeer, Zimt, Muskatblüte u.a. Gewürze	Zu Wildgerichten, Gans, Ente, Käse, Würstchen oder gebrilltem Fleisch	150 ml / € 3,80
<b>Chipendale-Paste</b>	Paprika, Chilli, Knplauch, Olivenöl, Apfelessig, Kreuzkümmel, Pfeilwurzelmehl, Meersalz	Macht Alle scharf!!! Die Chillies werden meist sortenrein nach Ernte z.B. Piri-Piri oder Habanero oder gemischt verarbeitet. Der Schärfegrad kann von höllisch scharf bis diabolisch sein.	50 ml / € 2,90 105 ml / € 4,90
<b>Woody's Peacemaker</b>	Hanfsamen, Rapsöl, Brennesselsamen, Knoblauch, Petersilie, Honig, Meersalz, Basilikum, Oregano, Thymian, Rosmarin, Schinusbeeren, Majoran, Bohnenkraut	Hanfnusspaste mit Gewürzen. Für Salate, Gemüse oder einfach nur so auf Nudeln oder Brot	115 ml / € 5,60

<b>Tomatillo</b>	Hanf samen, Olivenöl, Tomate, Zwiebel, Paprika, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Thymian, Fenchel, Kreuzkümmel, Kardamom, Koriander, Chilli Meersalz	Hanfnusspaste mit Gewürzen. Für Salate, Gemüse oder einfach nur so auf Nudeln oder Brot	115 ml / € 5,70
<b>Moretum</b>	Kalt gepresstes Olivenöl, Petersilien- und Korianderblätter, Knoblauch, Meersalz, Weinraute	Kräuterpaste nach altrömischer Rezeptur. Im Original mit Schafskäsewürfel gemischt zu frischem Brot. Oder für Salate, Gemüse oder einfach so auf Nudeln oder Brot	106 ml / € 4,20

## Gewürzessig und Gewürzöl

<b>Holunderblütenessig</b>	Apeflessig, Holunderblüten und Akazienhonig	Liebliche Kreation! Lecker auf frischen Sommersalaten.	250 ml / € 5,20
	<i>Auch für die Haut von altersher eingesetzt bei Sommersprossen, Pigmentstörungen, bei rissiger Haut und als Badezusatz bei grippalen Infekten. Einfach ein paar Tropfen ins Waschwasser oder 2 EL ins Badewasser</i>		
<b>Rosenblütenessig</b>	Apeflessig, Rosenblüten und Akazienhonig	Frisch blumiger Essig, macht schwere Salate leichter und bekömmlicher.	250 ml / € 5,20
	<i>Von altersher äußerlich eingesetzt bei müder, welker oder alternder Haut oder kleinen Entzündungen</i>		
<b>Wildkräuteressig</b>	Apeflessig, Bärlauch, Schafgarbe und andere einheimische Kräuter	Würziger, kräftiger Essig, lecker auf Kartoffelsalat!	250 ml / € 5,20
<b>Steinpilzöl</b>	Natives Olivenöl extra (erste Kaltpressung, niedriger Säuregehalt), Steinpilze, Frischer Thymian und ein Hauch Knoblauch	Lecker auf Nudeln, Reis und für Bruschetta u.s.w.	50 ml / € 3,20 100 ml / € 5,90
<b>Basilikumöl</b>	FrISChe Basilikumblätter und ein Hauch Knoblauch mazeriert in Nativem Olivenöl extra (erste Kaltpressung, niedriger Säuregehalt)	Für Salat, auf Tomaten, u.s.w.	100 ml / € 3,80

## Tipp: das passt ganz wunderbar...

### Kartoffelgerichte, Gemüse, Salat und mehr

Nesselsalz  
Kartoffelkönig  
Schwiegervater-Würze  
Bauernjause  
Gemüseräupchen  
Schuhbladdler  
Kobold-Schlemmer-Töpfchen  
Rittertafel  
Gärtnerglück  
Wald- und Wiesen-Gewürze  
Geißenpeter  
Räuberwürze

### Fleisch, Fisch und mehr

Dippezauber  
Hubertustopf  
Orangenpfeffer  
Thors Hammer  
Beduinentopf  
Old Man River  
Goldener Drache  
Venusgarten

### Kräuterbutter, Dips und mehr

Thors Hammer  
Goldener Drache  
Nesselsalz  
Schwiegervater-Würze  
Bauernjause  
Schuhbladdler  
Rittertafel  
Wald- und Wiesen-Gewürze  
Geißenpeter  
Gärtnerglück



Süße Brotaufstriche fertigen wir saisonal  
aus Blüten, (Holunder, Rose, Robinie, Labkraut....)  
Kräutern (Rosenmelisse, Yautli, Rosmarin, Salbei,...)  
Wild- oder Streuobstwiesenfrüchten (Holunder, Birne,  
Kornelkirsche, Hagebutten, Quitten, Äpfel,...)  
je nachdem was die Natur uns zu bieten hat.

Fragen Sie nach!



## Ansatzkräuter für Liköre - Seelentröster & Magenschmeichler

### Druidenkessel

Mit Angelikawurzel, Quendel, Eisenkraut, Beifuß, Dost, Pfefferminze und Schafgarbe.

Wohlthuende Mischung für die Verdauung aus Kräutern, welche schon bei den keltischen Druiden zur mentalen Stärkung und zum Schutz der Aura vor negativen Einflüssen eingesetzt wurde.

Kräutermischung für Alkohol mit Anleitung, ausreichend für 0,7 l

40 g / € 4,00

### Guter Mönch

Mit Koriander, Anis, gelbem Senf, Gänsefingerkraut und Safran

Würziger Magenschmeichler, wohltuend nach üppigem Essen oder zwischendurch

Mischung für 0,7 l Alkohol mit Anleitung

40 g / € 4,50

Andere Mischungen stellen wir Ihnen nach Wunsch zusammen, fragen Sie einfach nach!



Viele weitere Liköre, je nach Jahreszeit und Ernte!  
Zum Beispiel: Elfentanz (Nachtkerzenblütenlikör), Glücksritter (Quitten-, Lindenblüten-, Safranlikör), Hollerhex´ (Holunderblütenlikör), Herzblut (Berberitzenlikör), Waldkönigin (Likör aus Wilden Traubenkirschen) .....

Für die kalten Jahreszeit!!

## Weinwürze - auch für Punsch ohne Alkohol!

### Mummelbecher

reicht für 1 Flasche Wein oder Saft

Orangenschalen, Hibiskus, Ceylonzimt, Lemongras, Kardamomkapseln, Piment, Rosenblüten, Paradieskörner - Zubereitung: Mit einer Flasche Rotwein aufkochen, 30 Min. ziehen lassen.  
Für Kinder: Mit Apfelsaft mit Wasser (ca. 1:1) aufkochen, 30 Min. ziehen lassen.

35 g / € 3,40

### Labetränk

Nach Art der alten Ritter  
reicht für 1 Flasche Wein oder Saft

Zutaten: Ingwer, Kardamon, Zimt, Steranis, Nelke, Muskat, Lorbeer - Zubereitung: Mit einer Fl. Rotwein erhitzen (nicht kochen), nach Belieben süßen, 10 - max 20 Min. ziehen lassen. Oder 1 Fl. roter Traubensaft mit 1/2 l Wasser verdünnen, süßen und mit den Gewürzen erhitzen.

10 g / € 2,20

### Hexenlimo

5 Portionen,  
reichen je für 1 Flasche Saft

Passender Punsch für Halloween, nicht nur für Nachwuchshexen!  
Zutaten: Holunderblüten, Waldmeister, Dost - Zubereitung: 1 l Apfelsaft mit einer Portion aufkochen, 10 Min. ziehen lassen und nach Geschmack mit Wasser verdünnen (bis zu 1 l)

30 g / € 3,20  
(5 x 6 g)



## Sirup

Unsere Sirupe fertigen wir saisonal, daher kann nicht immer die Verfügbarkeit aller Produkte garantiert werden! Bitte einfach nachfragen.

<b>Holunder</b>	Holunderblüten, Zucker, Zitronensaft und Zitronensäure	Für Limonaden und zum Mischen (1:6). Oder pur auf Eis, Obstsalat u.v.m.	350 ml / € 4,50 200 ml / € 3,30
<b>Süße Melusine</b>	Melisse, frischer Ingwer, Vervain, Zitronensaft, Zucker	Frisch-lieblicher Gute-Nacht-Trunk Im Verhältnis 1:8-10 mit Wasser mischen	350 ml / € 4,20 200 ml / € 3,20
<b>Kräutergartenektar</b>	Wasserminze, Melisse, Dost, Himbeerblätter, Labkraut, Odermennig, Schafgarbe, Zitronensaft, Zucker	Kraftiger und würziger Kräutertrank	350 ml / € 4,20 200 ml / € 3,20
<b>Quittensirup</b>	Quitten, Zucker, Zitronensäure	Fruchtiges Getränk für jede Jahreszeit Für Limonaden und zum Mischen (1:6). Oder pur auf Eis, Obstsalat u.v.m.	200 ml / € 4,00
<b>Lolas Apfelbrause</b>	Aus Lolas Äpfeln, Brombeeren, Zitronensaft, Tonkabohne und Zucker	Unbeschreiblich, muß man probieren!	350 ml / € 4,20 200 ml / € 3,20
<b>Verbene-Kräuter-Sirup</b>	Verbene, Orangethymian, Melisse, Odermennig, Kardamom, Johannisbeerblätter, Rosenmelisse, Limettensaft und Zucker	Frische Sommerlimonade oder auch im Tee zum Süßen	350 ml / € 4,20 200 ml / € 3,20
<b>Glühweinsirup</b>	<i>ab Mitte Oktober</i> Schwarzer Johannisbeersaft, Zucker, Orangenschale, Zimt, Koriander, Vanille, Kardamom und Gewürznelke	Für Glühwein, auf Eis oder Vanillepudding	200 ml / € 5,90
<b>Rosenblüte</b>	Rosenblüten, Zucker, Zitronensaft	Für Obstsalat, Dessert und in Sekt	200 ml / € 4,20

Ein Besuch in der Kräuterwerkstatt lohnt sich immer! Ob Gewürze, Spezialitäten oder Geschenkideen, Sie werden sicher fündig. Schauen Sie doch einfach mal rein, ich freue mich auf Ihren Besuch.

### Öffnungszeiten:

<b>Montag</b>	09:00 - 12:30 Uhr
<b>Dienstag</b>	Ruhetag
<b>Mittwoch - Samstag</b>	09:00 - 12:30 Uhr
<b>Freitag</b>	14:30 - 18:00 Uhr
<b>November/Dezember zusätzlich:</b>	
<b>Mittwoch - Freitag</b>	14:30 - 18:00 Uhr