



Findorffmarkt, Bremen Dienstag / Donnerstag / Samstag

Alle Termine unter:  
[www.kraeuterkutscher.de](http://www.kraeuterkutscher.de)

Alexander Grünbergs e.K.  
Postfach 2052  
49148 Bad Essen  
0 54 72 / 96 89 86

Onlineshop unter: [shop.kraeuterkutscher.de](http://shop.kraeuterkutscher.de)

Stand der Liste: 31.07.2017  
Änderungen des Sortiments vorbehalten

**Verwendung, Herkunft, Hintergrund** – Wir können hier nur einen kleinen Überblick über die mögliche Verwendung unserer Produkte geben. Die Einsatzgebiete von Gewürzen gehen weit über das hier genannte hinaus. Lasst eurer Fantasie freien Lauf und kombiniert auch mal Ungewöhnliches. Habt Mut, euch zu „verkochen“. Nur so kann man neue Welten entdecken und erleben.

<b>Monogewürze</b>	Von klassisch bis ausgefallen soll unser Sortiment sein. Wir bieten eine breite Vielfalt an Einzelgewürzen, aus unterschiedlichen Teilen der Welt. So wollen wir euch die Möglichkeit geben, die beliebtesten Gerichte aus aller Welt zu Hause nachzukochen.
Ajowan ganz	Hülsenfrüchte, stärkehaltiges Gemüse
Anis ganz / gemahlen	Tee, Süßspeisen, Gebäck
Bärlauch geschnitten	Pesto, Kräuterbutter
Basilikum gerebelt	Tomatengerichte
Beifuß geschnitten	fettes Geflügel
Beifußstrauß	fettes Geflügel
Bockshornkleesaat ganz / gemahlen	Käse, Brot, Curry, Suppen
Bockshornkleeblätter	Curry
Bohnenkraut gerebelt	Hülsenfrüchte, Suppen
Cardamom gemahlen	Süßspeißen, Gebäck
Cardamom Kapseln 1A grün	Kaffee, Tee
Cardamomsaat	Süßspeisen, Reis
Cardamom , schwarz ganz	deftige Curries
Corianderblätter	Salat, Soßen, Suppen
Coriandersaat ganz / gemahlen	Brot
Cumin ganz / gemahlen	deftige Speisen, Tee
Curryblätter	als Bittersoffträger in indischen Gerichten
Dark Muscovado Rohrzucker	hoher Melasseanteil
Dark Muskovado Vanille Zucker	mit Bourbon Vanille
Dark Muskovado Zimt Zucker	mit Ceylon Zimt
Dillspitzen	Gurkensalat, Fisch
Estragon gerebelt	Fisch, Meeresfrüchte
Fenchel Saat ganz	Tee, Fisch, Gebäck
Guaranasamen gemahlen	starker Koffeeinträger
Ingwer gemahlen	indische Küche, Kürbissuppe
Ingwer geschnitten	Tee
Kafirlimettenblätter	indische Küche, erfrischend
Kerbel gerebelt	Suppen, Eintöpfe
Knoblauch minced	für die Gewürzmühle
Knoblauchflocken	gehobelter Knoblauch
Knoblauchgranulat	fein granuliert für kräftiges Knoblaucharoma
Kümmel ganz / gemahlen	Kohlgerichte, deftige Hausmannskost, Tee
Kurkumawurzel „Madrasfinger“	zum Reiben oder Auskochen
Kurkuma gemahlen / geschnitten	eine Prise an alle vegetarischen Speisen
Lemongras gemahlen	für Suppen, Soßen, Curry
Lemonmyrtle	hoch aromatischer Zitronen-Limettengeschmack
Liebstockel gerebelt	Suppen, Eintöpfe
Lorbeerblätter handverlesen	Eintöpfe, Schmorgerichte, Sauerkraut
Macisblüte ganz	Hühnerbrühe, Gemüsebrühe
Macisblüte gemahlen	wie Muskatnuss zu verwenden, für Weihnachtsgebäck
Majoran gerebelt	für fettiges, Wurstwaren, Fleisch, Suppe mit Einlage
Muskatnuss ganz / gemahlen	Gemüse und Kartoffeln
Nelken ganz / gemahlen	Weihnachtsgebäck
Orangenschalen	Tee, Süßspeisen, Gebäck
Oregano gerebelt	Tomatengerichte
Paprika "La Vera" geräuchert	über Eichenrauch getrocknet, süß
Paprika "Pimentón" geräuchert	über Eichenrauch getrocknet, scharf

Paprika Delikatess	sehr aromatisch würziges Paprika
Paprika Edelsüß	eben süß
Paprika Rosenscharf	chilischarf
Paprikaflocken	für Suppe, Soßen, Salat
Petersilie gerebelt	Kräuterbutter, Kartoffeln, Suppen
Pfeilwurzel gemahlen	Bindemittel für glutenfreies Gebäck
Piment ganz / gemahlen	Grünkohl, Braten, Schmorgerichte, Weihnachtsbäckerei
Rosmarin geschnitten	Kartoffeln, belebende Bäder
Rote Beete Flocken	Fleisch, Schmorgerichte
Rote Beete gemahlen	sehr intensiver roter Farbstoff
Safran Fäden / gemahlen	Reis, Fisch, Kuchen
Salbei geschnitten	Kräuterbutter, Bohnen
Schabziger Klee gemahlen	Brotbacken, Kartoffelsuppe, Kräuterquark
Schnittlauch geschnitten	Salat, Kartoffeln, Kräuterbutter
Schwarzkümmelsaat	Fladenbrot, süßes Gemüse
Selleriesaat	Suppen, Soßen, Eintöpfe
Senfmehl	Fleischgerichte, wärmendes Fußbad
Senfsaat braun ganz	asiatische Küche, Curry, Senfpaste
Senfsaat gelb ganz	Senfpaste, Fleisch, Gurken einlegen
Steinpilze gemahlen	Soßen
Steinpilze geschnitten	Risotto, Schmorgerichte, Soßen
Sternanis ganz / gemahlen	Punsch, Süßspeisen, Gebäck, asiatische Gerichte
Stevia gemahlen / geschnitten	Süßkraut
Sumach gemahlen	zum Säuern von Speisen, Salat, Fleisch, asiatisch süß-sauer
Thymian gerebelt	Tomatengerichte, Tee
Tomatenflocken	Soßen, Salat
Tonkabohnen ganz	Süßspeisen
Vanille Schoten / gemahlen	Süßspeisen
Wacholderbeeren ganz	Schmorgerichte, Kohl
Zimt Ceylon gemahlen	Joghurt, Weihnachtsbäckerei, orientalische Küche
Zimt Prima gemahlen	sehr intensiv, sparsam verwenden
Zimtstangen Ceylon	Punsch, asiatische Schmorgerichte
Zitronenschalen gemahlen	Quarkspeisen, Fisch
Zitronenschalen geschnitten	Tee, Gebäck
Zwiebelflocken	Salat, Soßen, Eintöpfe
Zwiebelgranulat	Zwiebel ohne Tränen
<b>Curry</b>	<b>„Curries gibt es mehr als es Familien in Indien gibt“. So oder so ähnlich kann man die Vielfalt der bekannten Gewürzmischungen beschreiben. Tatsächlich stellt im asiatischen Raum jede Köchin ihre eigene Mischung her. Dazu werden ganze Gewürze geröstet und gemörsert. In Europa hat sich die Verwendung fertig vermahlener Mischungen durchgesetzt. Auch diese lassen sich vorsichtig in Ghee oder Butterschmalz leicht rösten, bevor sie weitere Verwendung finden.</b>
Bananencurry	fruchtig-mild
Bremer Curry	pikant-süß
Cajun Mischung	scharf
Curry Englisch	mild
Curry Java	mittelscharf
Curry "Süße Gärtnerin"	mild-süß
Curry Indisch Madras	pikant-scharf
Curry Maharani	lieblich-mittelscharf
Curry Rajasthan grob	zum Mahlen / Mörsern
Curry Thailand grün	extra scharf
Curry Thailand rot	mittelscharf

<b>Gewürzmischungen</b>	<b>In unseren Gewürzmischungen findet ihr <u>keine</u> Zusatzstoffe in Form von Zucker (außer Bratapfelmischung), Salz, Füllstoffe, Mehlzusätze, Aromastoffe, Geschmacksverstärker, Hefeextrakt, o.ä. Um dies gewährleisten zu können, werden viele unserer Mischungen nach unseren Rezepturen für uns gemischt oder direkt in unserem Lager selber hergestellt. Wir greifen aber natürlich auch gerne auf bewährte Mischungen unserer Großhändler zurück. Solange die oben genannten Bedingungen erfüllt werden.</b>
African Rub	Trockenmarinade für Grillfleisch
Aglio Speciale	Dips, Kräuterbutter
Ali Mente	orientalisch für Lamm und Geflügel
Apfelkuchengewürz	Kuchen und Kompott, auch für Pflaumen
Arabisches Caffeegewürz	Kaffee, Kakao, Desserts
Arrabiata	für scharfe Tomatengerichte
Baharat	Grundgewürzmischung für orientalische Küche, Falafel
Bärlauchpesto	mit Öl für Pasta
Basilikumpesto	mit Öl für Pasta
Berbere	westafrikanische Grillmischung
Blütenmischung	für Salat
Bratkartoffelgewürz	für Bratkartoffeln halt
Bremer Bratapfelmischung	Bratapfel, Pfannekuchen, Desserts
Bremer Bratengewürz	alle Fleischgerichte nach Hausmannskost
Brotgewürz rustikal / gemahlen	für alle dunklen und Vollkornmehle geeignet
Bruschetta di Tomato	für Dips, Pesto, Bruschetta
Bruschetta orig. Italienisch	Tomatengerichte
Café de Paris	Fleischsoßen, Dips, Salat
Chakalaka	südafrikanisch für Tomatensoßen, Ketchup, Eintöpfe
Chili con Carne	auch für Chili sin Carne
Chimi-Churri	passt zu allem außer zu Vanillepudding
China-5-Gewürz	traditionelle süß-scharfe chinesische Mischung
Couscous "Marrakesch"	süßlich, für Couscous, Bulgur, Reis
Dip de Paris	Dips, Kräuterbutter
Dukkah	trocken geröstet, für Salat und mit Fladenbrot als Vorspeise
Einmachgewürz	Einlegen von Gurke, Kürbis und Co.
Feuerkräuter	zum Räuchern von Fisch und Fleisch
Fischbratgewürz	zum Grillen, Braten, Dünsten
Fischkochgewürz	Fischsuppe, Muschelsud
Garam Masala	indische Mischung für Reis und Gemüse
Griechische Kräuter	Salat, Schafskäse, Dips
Grillfleischgewürz	rote Grillmarinade
Gulaschgewürz	Schmorfleisch
Gyrosgewürz	auch in der veganen Küche beliebt
Hack- und Mettgewürz	Frikadellen, Mettbrötchen
Hähnchen- und Geflügelgewürz	Brathähnchen, Chicken Wings
Harissa	würzig scharfe Mischung
Hau rein!	für deftige Hausmannskost
Italienische Kräuter, gerebelt	Tomatengerichte, Salat
Jambalaya	„Südstaaten Paella“
Käse-Quarkgewürz	Kräuterbutter, Quark ohne Knoblauch
Kebabgewürz	Hähnchengewürz ohne Knoblauch
Kräuter der Provence	Gemüsepfannen, Salat
Kräuterbuttergewürz	klassische Kräuterbutter
Kreolisches Fischgewürz	Fischsoßen, Garnelen, Meeresfrüchte
Lamm Tajine	marokkanische scharfe Mischung für Schmorgerichte
Lang Tzu	asiatische Reis- und Nudelpfanne, Nudel-, Eiersalat, Rührei
Mediterrano	Dips, Kräuterbutter
Minzpfeffer	Joghurtsoßen zu Couscous, Bulgur, mediterranem Gemüse
Paellagewürz	Fisch und Reis

Panch Phoron	indische Mischung für Hülsenfrüchte und Tomatensuppen
Peperoncino "Siziliano"	scharf für die Gewürzmühle
Peperoncino Aglio Olio	mit Öl für Pasta
Pizzagewürz	für die Tomatensoße
Pommesgewürz	Pommes, Bratkartoffeln, Wedges
Quatre-épices	französische Mischung für Schmorgerichte, Wild
Rahmissimo	Rahmsoßen zu Geschnetzeltem und Gemüse
Ras El Hanout	marokkanische Mischung für Fleisch und Gemüse
Reisgewürz	pikantes Reisgewürz
Reisgewürz Djuvec-Art	Balkanreis, Tomaten-Paprika-Reis
Salatkräuter	Salatdressing
Salzersatz	Kräutermischung für die salzreduzierte Ernährung
Sauerbratengewürz	zum Einlegen von Braten
Schafskäsegewürz	zum Marinieren, Frischkäse, Soßen
Scharfe Elli	Dips, Kräuterbutter, Knoblauchcremes
Schaschlikgewürz	zum Marinieren von Fleischspießen
Schnitzelgewürz	zum Würzen von Panaden
Smokeylaka	für süß-scharfe Rauchsoßen, Grillmarinade
Soljanka	Suppen, Eintöpfe
Spaghettigewürz	für Bolognesesoße
Suppengrün	zum Auskochen oder als Einlage
Tandoori Masala	indische Mischung für Reis und Geflügel
Tessiner Kräuter	Pilzsoßen, Wild, Schmorgerichte
Tomate-Mozzarella-Gewürz	Salat, Tomaten, Frischkäse
Tomatenkräuter	alle Tomatengerichte
Tsire	Süß-scharfe Grillmarinade
Türkisches Fleischgewürz	Grillmarinade, Köfte
Tzatziki	in Joghurt mit frisch geriebener Gurke
Vanillezucker	Süßspeisen
Virginia-Steakgewürz	grüne Grillmarinade
Wat	Pfefferrahmsoßen, pikantes Porridge
Wildgewürz grob / gemahlen	Braten, Soßen, Schmorgerichte
Zahtar	für Gehacktes, als Vorspeise
Zhug	scharfe Mischung aus dem Jemen
Zucchinigewürz	Grillgemüse, Gemüsepfanne
<b>Salze</b>	<b>Naturbelassen ohne Zusätze</b>
Mittelmeersalz grob / fein	aus Porto Viro, Italien
Fleur de Sel	von der Algarve, weißer als französische Ware
Murray River Salz	milde Flusssalzflocken aus Australien
Afrikanische Salzperlen	sehr salzig, für die Mühle
Inka Sonnensalz	höchstgelegene Saline der Welt, Fleur de Sel aus Steinsalz
Pyramiden Fingersalz	sehr feine Salzpyramiden, schmelzen auf warmen Speisen
Persisches Blausalz	kaliumhaltiges Steinsalz aus dem Iran
Rosa Punjab Ur-Kristallsalz fein	rosafarbenes Steinsalz
Rosa Punjab Ur-Kristallsalz grob	rosafarbenes Steinsalz
<b>Speisesalzzubereitungen / Dekorsalze</b>	<b>Salze mit Pfiff</b>
Hawaii Meersalz grün	mit Bambuslaubextrakt
Hawaii Meersalz rot	Dekorsalz mit Alea Tonerde
Hawaii Meersalz schwarz	Dekorsalz mit Aktivkohle
Kräutersalz	Allrounder
<b>Rauchsalze</b>	<b>Wir führen in Dänemark hergestellte Rauchsalze. Bereits bei den Wikingern hatte das Räuchern von Salzen Tradition. Als Basis dient unbehandeltes Salz aus dem Toten Meer.</b>
Danish smoked Meersalz	mit Buchenrauch
Druidensalz	mit Wacholderrauch

<b>Gewürzsalze</b>	<b>Als Basis verwenden wir grobes Rosa Punjab Kristallsalz, verfeinert durch die verrücktesten Ideen.</b>
Kristallsalz "Rosenblüte"	Salat
Kristallsalz "Bunter Pfeffer"	2 in 1
Kristallsalz "Dill Zitrone"	Fisch
Kristallsalz "Grüner Pfeffer"	2 in 1
Kristallsalz "Hibiscusblüte"	säuerlich
Kristallsalz "Lavendel"	Salat, Gemüse
Kristallsalz "Minze"	Lamm, Joghurt, Couscous
Kristallsalz "Roter Pfeffer"	2 in 1
Kristallsalz "Schwarzer Pfeffer"	2 in 1
Kristallsalz "Tomate Baslikum"	direkt auf das Butterbrot
Kristallsalz "Vanille Chili"	Fisch
Kristallsalz "Vanille"	Fisch
Kristallsalz "Schoko Chili"	Steaks
<b>Monopfeffer</b>	<b>Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer. Unterschiedliche Klima- und Bodenverhältnisse in den unterschiedlichen Anbaugebieten ergeben stark variierende Geschmacksnuancen. Und mancher Pfeffer ist gar kein Pfeffer, aber genau wie der bekannte Piper nigrum zu verwenden.</b>
Grüner Pfeffer ganz	luftgetrocknet
Grüner Pfeffer in Lake	unreifer Malabarpfeffer in Salzlake
Kubebenpfeffer	kampferartig, für Fruchtiges
Langer Pfeffer	mild aromatisch, für Kurzgebratenes und Salat
Roter langer Pfeffer	mild aromatisch, für Kurzgebratenes und Salat reif geerntet
Malabarpfeffer	sehr scharfer „Urpfeffer“
Paradiespfeffer	ingwerartig, für Steak, Fisch, Tomaten, Gurken
Rosa Pfeffer ganz	Fruchtig-süß für Soßen und Obstsalat
Roter Kampot Pfeffer	vollreif geernteter Piper nigrum aus Kambodscha
Weißer Kampot Pfeffer	Kampotpfeffer haben einen erfrischen Nachgeschmack
Schwarzer Kampot Pfeffer	für Mühle und Mörser
Schwarzer Pfeffer ganz	klassischer schwarzer Pfeffer ohne Wenn und Aber
Schwarzer Pfeffer gemahlen	klassischer schwarzer Pfeffer ohne Wenn und Aber
Schwarzer Pfeffer geschrotet	klassischer schwarzer Pfeffer ohne Wenn und Aber
Selimpfeffer	zum Mitgaren in Schmorgerichten, leichte Holznote
Szechuan Pfeffer ganz	Zitronig-säuerlich, erfrischend, prickelnd, chinesische Küche
Tasmanischer Pfeffer	herb fruchtig mit beißender Schärfe
Telly-Cherry Pfeffer	hoch aromatischer schwarzer Pfeffer
Geräucherter Pfeffer	mit Buchenrauch geräuchert, zu Fruchtigem
Whiskeypfeffer	in Whiskey eingelegt und wieder getrockneter Pfeffer
Roter Pfeffer in Lake	Pondy-Cherry in Salzlake, vollreifer Piper nigrum
Voatsiperifery Urwaldpfeffer	herb erdiger Pfeffer
Weißer Pfeffer ganz	für Gemüsegerichte
Weißer Pfeffer gemahlen	für Gemüsegerichte
<b>Pfeffermischungen</b>	<b>Pikante Gewürzmischungen auf Pfefferbasis</b>
Alibaba	orientalisch, pikant-süßlich für Gemüse und Chutneys
Bunter Pfeffer	mit Schinusbeere
Gewürzter Pfeffer	für Suppen, Eintöpfe, Braten
Knoblauchpfeffer	Pfeffer und Knoblauch eben
Kräuterpfeffer	als Tischgewürz für warme und kalte Küche
Majungapfeffer	Fisch, Steak
Makrelenpfeffer	Fisch, Meeresfrüchte
Orangepfeffer	Salat, Geflügel
Pariserpfeffer	Fleisch, Tomatengerichte
Steakpfeffer	Nachwürzen von Grillfleisch
Zitronenpfeffer	Fisch, Salat
Zwiebelpfeffer	Salat, Soßen, Fleisch

<b>Chili</b>	<b>Zum Schärfen von Speisen dient ausschließlich Chili. Nicht nur unterschiedliche Schärfegrade, auch unterschiedliche Aromen machen eine Vielzahl unterschiedlicher Chilisorten in der scharfen Küche unentbehrlich. Bitte denkt immer an die entsprechenden Schutzmaßnahmen beim Umgang mit den jeweiligen Sorten. Chili muss grundsätzlich immer so gelagert werden, dass Kinder auch nicht durch Zufall mit Chili in Kontakt kommen können. Schon eine Chiliflocke im Auge kann erhebliche Schmerzen verursachen. Außerdem werden auch die schärfsten Chilis von uns ausschließlich als Lebensmittel angeboten. Nicht als Abwehrstoffe gegen Mensch und Tier oder um jemanden zu ärgern.</b>
Cayenne	~ 18.000 Scoville
Piment de Espilette	Fruchtig-pikant aus dem französischen Baskenland
Bih Jolokia gemahlen	~ 400.000 Scoville
Bird Eyes	~ 120.000 Scoville klein und gemein
Chili ganz	klassische rote Pfefferschote, ~15.000 Scoville
Chili gemahlen	ganze Schoten gemahlen ~15.000 Scoville
Habanero ganz / gemahlen	~200.000 Scoville
Anchochili	für traditionelles Chili con Carne ~3.000 Scoville
Chili Ringe	aus kleinen Schoten ohne Saat ~25.000 Scoville
Chilifäden	Angels Hair, dekorativ über Salat und Suppen, mild
Chiliflocken	geschrotetes Fruchtfleisch ~9.000 Scoville
Jalapeno Chipotle	geräucherte Chili ~26.000 Scoville
Habanero „Scorpion Butch T“	Weltrekordschärfe ~880.000 bis 1.400.000 Scoville
Piri-Piri	geschrotet mit Saat 15.000 Scoville
<b>Weihnachtbäckerei</b>	
Braunkuchen	
Glögg Punschgewürz	
Glühweingewürz	
Honigkuchengewürz	
Lebkuchengewürz	
Orangeat Halbschalen / gewürfelt	
Pfefferkuchengewürz	
Printengewürz	
Spekulatiusgewürz	
Stollengewürz	
Zitronat Halbschalen / gewürfelt	
<b>Schwarztee</b>	<b>„Kurzgezogener Schwarztee macht munter, langgezogener beruhigt“. So eine Redensart, die sich auf das Lösen der Gerbstoffe bezieht. Das im Schwarztee enthaltene Koffein löst sich in den ersten Minuten des Aufbrühens. Erst nach ca. 4-5 Minuten lösen sich die Gerbstoffe, die die Körperaufnahme des Koffeins behindern. Ich bevorzuge Schwarztee einmal „abzuspühlen“. Dazu gieße ich brühendes Wasser über den Tee im Sieb und kippe diesen ersten Aufguss direkt weg. Danach lasse ich den Tee wie gewünscht ziehen. Dies macht ihn deutlich weicher.</b>
Assam Kopili Goldspitzen	kräftig-malziger Broken
Assam Sewpur TGFOP	kräftiges Blatt
British Teatime	britische Teemischung
Ceylon Highgrown FOP	würziger Schwarztee
Ceylon O.P. koffeinfrei	koffeinfreier Schwarztee
Darjeeling Ambootia FTGFOP 1	milder First Flush
Darjeeling Earl Grey	mit Bergamottenöl
Kenia Golden Tips	kräftig-aromatisch, wenig Säure
Ostfriesen-Goldblatt	Ostfriesenmischung
Rote Zora	Schwarztee mit Rosenblüten

Weißer Flora	Schwarztee mit Jasminblüten
Schwarztee Orange	aromatisiert, mit Orangenschalen
Schwarztee Vanille	mit Vanilleöl
Schwarztee Winterzauber	wärmende Wintermischung
<b>Grüntee</b>	<b>Grüntee darf nicht mit kochendem Wasser aufgebrüht werden. Damit „verbrennt“ man den Tee und er wird bitter. 70°C-max.80°C machen Grüntee zu einem gesunden Genussmittel.</b>
China Chun Mee	süßlicher Grüntee
China Gunpowder	kräftig-rauchig
Oolong Sechung	leicht zitronig / halbfermentiert
Pai Mu Tan	mild, blumig
Sencha Finest	klassischer Grüntee
Sencha Jasminblüte	mit Jasminblüten
Sencha Rose	mit Rosenblüten
<b>Früchtetee</b>	<b>Diese Früchtetees sind frei von jeglichem Aromazusatz</b>
Apfel-Ananastee	erfrischend
Beerentraum	kräftig, dunkel
Christkindlestee	würziger Wintertee
Cranberrytee	dunkel, säuerlich
Hagebuttentee	Vitamin C haltig
Hibiskustee	säuerlich
Kaminglut	süßlicher Wintertee
KiBa Flip	Kirsch-Banane
Kinderfrüchtetee Vanille	milder Früchtetee
Kinderglühpunsch	für Tee, Fruchtsaft
Kirsch-Schokotee	mit Sauerkirschen und Schokoraspelein
Wildfrüchtetee	herber Früchtetee
Winterfrische	säuerlicher Wintertee
<b>Roobos</b>	<b>Mild-süßlicher Tee aus Südafrika – koffeinfrei</b>
Earl Grey	mit Bergamottenöl
Ingwer	wärmend
Kalahari	schmeckt auch kalt
Lemon	erfrischend
Natur	unaromatisiert
Orange	fruchtig
Sommermischung	schmeckt auch kalt
Vanille	süßlich
Wintermischung	wärmender Wintertee
Honigbuschtee	würziger Tee mit Honiggeschmack
<b>Chai Tees</b>	<b>Chai-Tees sind Tees die aus verschiedenen Gewürzen bestehen. Die richtige Zubereitung verlangt, dass die Gewürzmischung min. 20 Minuten im köchelnden Wasser zieht. Danach kann sie abgesehen werden oder im Wasser verbleiben. Der Tee wird dann über ein Sieb in die Tasse gegossen. Verfeinert werden Chai-Tees mit Milch und einem Süßstoff. Ich bevorzuge Agavensirup.</b>
Ceylon Chai	Gewürztee mit Zimt
Tibet Chai	Gewürztee mit Ingwer und Fenchel
Azteken Chai	Gewürztee mit Schoko und Chili
<b>Monokräutertee</b>	<b>Einzelkräuter dienen sowohl zum Alleinigen aufbrühen, als auch als Basis für eigene Teemischungen.</b>
Brennnesseltee	entwässernd
Kamillentee	magenberuhigend
Lavendelblütentee	beruhigend



Lemongraste	zitronig erfrischend
Matete	belebend
Matete geröstet	nussig rauchiges Aroma
Melissentee	beruhigend
Nana-Minze-Tee	erfrischend, auch zum Kochen
Pfefferminztee	erfrischend, leicht scharf
Salbeitee	bei Halsschmerzen
Verbenete	zitronig erfrischend
<b>Kräuteremischungen</b>	<b>Hier bieten wir eine große Bandbreite an Kräuterteemischung für jede Lebenssituation.</b>
11-Kräuter	blumig
7-Kräuterte	herb
Abendtee	erfrischend
Bremer Frühstückste	süßlich
Brotzeittee	verdauungsfördernd
Familienkräuterte	belebend
Feierabendkräuterte	säuerlich
Frühjahrsputz	entschlackend
Frühlingserwachen	fruchtig-süßlich
Frühstückskräuterte	herb
Haustee	damit Wasser etwas Geschmack bekommt
Hexente	aus der Frauenheilkunde
Ingwer-Zitronente	unser beliebtester Kräuterte
KikiLottas Kräuterzauber	blumig-süß
Kinderkräuterte	magenberuhigend
Kinderwohlfühlte	magenberuhigend
Kräuterbittertee	Bittertee zur Verdauungsförderung, auch als Ansatzmischung
Kräuterpunsch	erfrischend-würzig
Magenwohlkräuterte	magenberuhigend
Morgenmuffeltee	belebend
Nachmittagskräuterte	wärmend
Orientalischer Minztee	erfrischend
Sauwettertee	herb-fruchtig
Speckwegtee	entschlackend
Stilltee - Mamas Liebling	aus der Frauenheilkunde
Träumerte	beruhigend
Vier Jahreszeiten Kräuterte	bei Hals- und Brustschmerzen
Wald & Wiese	blumig
Wildkräuterte	herb
<b>Eistee</b>	<b>Aromatisierte Früchtetees zur Herstellung von Eistee</b>
Sommerzauber Melone	
Sommerzauber Pure Fruit	
Sommerzauber Red Moon	
Sommerzauber Türkischer Apfel	
<b>Power-Kick-Tees</b>	<b>Diese Tees enthalten mit Guarana den stärksten pflanzlichen Koffeinträger. Guarana enthält gebundenes Koffein. Dieses wird über einen Zeitraum von 8-12 Stunden freigegeben. Daher eignen sich diese Tees besonders als Frühstückstees.</b>
Dark Power Kick	Schwarztee mit Chai
Spring Power Kick	erfrischend säuerlich
Sweet Power Kick	süß
<b>Yogi-Te á 17 Filterbeutel</b>	<b>Wir haben alle lieferbaren Sorten der Firma Yogi-Tea® im Sortiment. Weiterführende Informationen zu den einzelnen Tees erhaltet ihr über die Webseite des Herstellers. <a href="http://www.yogitea.com/de/">http://www.yogitea.com/de/</a></b>
Abend Tee	Ingwer Orange mit Vanille

Abendtee Rooibos Vanille	Ingwer Tee
Atemtee	Ingwer Zitrone
Aura Tee	Jasmine
Black Chai	Klarer Geist
Classic	Kleine Kur Zitrone
Detox	Lakritz Minze
Digestiv Tee	Lakritz Tee
Detox mit Zitrone	Lebensfreude
Frauen Balance	Lemon Mint
Frauen Power	Männer Tee
Frauen Tee	Positive Energie
Ginseng	Rooibos
Glückstee	Rose
Green Chai	Ruhe Tee
Grüne Energie	Schoko
Grüne Harmonie	Schoko Chili
Grüner Morgen	Sweet Chai
Grüntee Ingwer Zitrone	Sweet Chili
Halswärmer Tee	Natürliche Abwehr
Himalaya	Grüntee Matcha Zitrone
Ingwer Hibiscus	Wohlfühl Tee
<b>Trockenfrüchte</b>	<b>Wir führen ausschließlich ungeschwefelte Trockenfrüchte. Auch nehmen wir Früchte nur dann ins Programm, wenn wir eine Alternative ohne Zuckerzusatz anbieten können.</b>
Ananasringe natur	ohne Zusätze
Ananasstücke natur	ohne Zusätze
Apfelringe	ohne Zusätze
Aprikosen fest	saure Wildaprikosen, ohne Zusätze
Aprikosen weich	süß und saftig, ohne Zusätze
Aroniabeere	viele Antioxidantien, ohne Zusätze, herb
Bananenchips Honig	knusprig mit Honig und Rohrzucker gesüßt
Bananenchips ungesüßt	knusprig ohne Süßungszusatz
Bananenstreifen	naturgetrocknete Banane
Berberitzen	säuerlich, auch in Reis, Couscous, Müsli, ohne Zusätze
Birne	Weichspeckbirne, ohne Zusätze
Blaubeeren	mit Apfelsaftkonzentrat
Cranberries Giants	ganze Cranberries mit Rohrzucker, säuerlich
Cranberries in Ananassaft	geschnittene Cranberries mit Ananasdicksaft, fruchtig
Cranberries leicht gesüßt	geschnittene Cranberries mit Rohrzucker, süß
Datteln "Deglet Noir"	getrocknet ohne Stein, ohne Zusätze
Datteln "Medjool"	getrocknet mit Stein „Die Größte“, ohne Zusätze
Datteln Frisch im Karton	Frische Datteln mit Stein, sehr aromatisch, ohne Zusätze
Erdbeeren	in Scheiben geschnitten, ohne Zusätze
Feigen Protoben / Lerida	große Feigen, ohne Zusätze
Gojibeere	5-Elementebeere, ohne Zusätze
Granatapfelkerne	getrocknet mit Fruchtfleisch, ohne Zusätze
Himbeeren	ohne Zusätze, säuerlich
Honigmelone	weich und süß
Ingwer leicht-scharf kandiert	scharf in Stücken
Ingwer mild kandiert	mild in Stücken
Ingwer scharf "natur"	ohne Zuckerzusatz, scharf
Ingwerstäbchen	mittelscharfe Stäbchen, kandiert
Mangostreifen fancy	fruchtig aromatisch
Maulbeeren	nussig-süß, ohne Zusätze
Minifeigen hart	zum Süßen von Tee und Müsli
Papayastücke fancy	fruchtig fest
Pflaumen ohne Stein	ohne Zusätze
Physalis	säuerlich, ohne Zusätze

Sauerkirschen	ohne Stein, ohne Zusätze
Schisandrabeere	extreme Geschmacksvariationen
Superfruits	säuerliche Beerenmischung
Süßkirschen	ohne Stein, ohne Zusätze
Tomaten	leicht gesalzen, zum Einlegen
Cherrytomaten	aromatische Tomaten, zum Naschen und Einlegen
Trockenfrüchte Mischung	süßliche Beerenmischung
Weinbeeren	dick und saftig
Wildfeigen weich	kleine, weiche, sehr aromatische Feigen, ohne Zusätze
<b>Nüsse</b>	<b>Nusskerne erhalten wir immer aus der aktuellen Ernte. Naturbelassen ohne Zusätze schmecken sie doch am Besten.</b>
Cashewkerne	naturbelassen oder geröstet
Erdnusskerne blanchiert	naturbelassen oder geröstet
Haselnusskerne	naturbelassen
Kokoschips	naturbelassen
Kokosraspeln	naturbelassen
Macadamiakerne	naturbelassen
Mandelkerne	naturbelassen oder geröstet
Paranusskerne	naturbelassen
Pekannusskerne	naturbelassen
Pistazien gehäutet -grün-	zum Backen und Kochen, für Desserts
Pistazien in der Schale -natur-	naturbelassen
Pistazien -Schale -Salz geröstet-	geröstet und gesalzen
Süße Aprikosenkerne	naturbelassen, Geschmack zwischen Mandel und Bittermandel
Walnusskerne	naturbelassen
<b>Saaten</b>	<b>Unbehandelt zur weiteren Verarbeitung. Ölsaaten haben nur eine kurze Lagerdauer. Kauft daher keine Saaten auf Vorrat. Aufgebrochen müssen die Saaten direkt verarbeitet werden um ihre Qualität zu behalten.</b>
Blaumohn	zum Backen von Kuchen und Brot
Kürbiskerne	Arzneikürbis aus der Steiermark
Leinsaat dunkel	ganze Saat, zum Backen und für Müsli
Müslimischung	für Salat, Brot, Müsli
Pinienkerne	lange würzige Kerne
Sesam naturell	hell mit Schale
Sesam schwarz	naturbelassen
Sonnenblumenkerne	geschält
Zedernkerne	mild süßlich, für Pesto
<b>Knabberei</b>	<b>Hin und wieder vergessen auch wir unsere Gesundheitspredigten und sündigen. Aber immer mit Stil.</b>
Bremer Anbiet	Nussmischung mit Frucht und Erdnuss
Nori-Mix	Reisgebäck mit Sesam, Soja, Erdnuss, Algen
Nussmischung	mit nur Nuss
Professorenfutter	Nussmischung mit Walnuss und Weinbeere
SB-kerne in Honig & Salz	geröstet in Honig und Salz -Suchtgefah-
Wasabi-Erdnusskerne	Erdnusskerne im scharfen Teigmantel
<b>5-Elemente</b>	<b>Für eine ausführliche Ernährungsberatung im Bereich der 5-Elementernährung wendet euch bitte z.B. an das St. Joseph-Stift in Bremen.</b>
4er Gewürzmischung	für deftige Speisen
5er Gewürzmischung	für süße Speisen, weniger heiß
7er Gewürzmischung	für süße Speisen
<b>Lakritz</b>	<b>Süßholz fördert den Blutdruck und ist daher für Menschen mit Bluthochdruck nicht zu empfehlen.</b>

Lakritzstange	Starklakritz – reiner gekochter Süßholzsaff
<b>Getreide</b>	<b>Wir führen eine kleine Auswahl glutenfreier Getreideprodukte zum Kochen, Backen und für Müsli.</b>
Amaranth ganz	zum Poppen für Müsli
Buchweizen ohne Schale	zum Keimen und Mahlen
Goldhirse	als Beilage, süß oder pikant
Quinoa hell ganz	als Beilage, süß oder pikant
<b>Kakao</b>	<b>Kakaobohne in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen. Zum Backen, Kochen, Tee und letztlich auch zur Herstellung von Schokolade.</b>
Kakaobohnen	roh fermentiert
Kakaopulver	zum Backen, Milch, Müsli
Kakao Nibs	Kakaobruch roh
Kakaobruch	geröstet
<b>Heilkräuter</b>	<b>Als Händler für freiverkäufliche Arzneimittel verbietet uns das Arzneimittelgesetz eine medizinische Beratung. Daher mache ich hier keine Angaben zu der medizinischen Verwendung unserer Heilkräuter. Ich kann aber sehr gute Literatur dazu empfehlen. Sprecht mich einfach an.</b>
Alantwurzel	Kakaoschalen
Angelikawurzel	Kalmuswurzel
Annattosaat	Klettenwurzel
Aprikosenkerne	Königskerzenblüten
Arnikablüten	Kurkuma cc
Augentrost	Kurkuma ganz
Baldrianwurzel	Lapachorinde
Bärentraubenblätter	Lemongras gemahlen
Benediktenkraut	Lindenblätter
Bertramwurzel	Lindenblüten,ganz
Birkenblätter	Löwenzahnkraut + Wurzel
Blütenpollen	Löwenzahnkraut
Bohnenschalen	Löwenzahnwurzel
Brennnesselsamen	Lucumapulver
Brennesselwurzel	Mädesüßkraut
Brombeerblätter	Malvenblätter
Buchweizen	Mariendistelkraut
Catuabarinde	Mariendistel Früchte
Chiasamen	Mistelkraut
Cistus	Moringablätter
Damianablätter	Moringa gemahlen
Dillsaat	Mönchspfeffer
Echinacea	Olivenblätter
Efeublätter	Passionsblume
Ehrenpreis	Primelwurzel
Eibischwurzel	Pu Erh Tee
Eichenrinde	Quendel
Enzianwurzel	Ringelblumenblüte
Eukalyptus	Rosenblüten
Flohsamen	Sanddornbeeren
Flohsamenschalen	Schachtelhalm
Frauenmantel	Schafgabe
Galgantwurzel	Schlüsselblumenblüten
Gänsefingerkraut	Spirulina
Ginkgo	Spitzwegerich
Ginseng	Stiefmütterchen
Goldrute	Süßholzsaffpulver
Granatapfelkerne	Süßholzwurzel
gr. Bergtee	Taubnesselkraut

Grünlippmuschel	Tausendgüldenkraut
Haferkraut	Teufelskralle
Hanfsamen	Tulsikraut
Heidelbeeren	Vogelknöterichkraut
Himbeerblätter	Waldmeisterkraut
Hirtentäschelkraut	Walnussblätter
Holunderblüten	Wegwarte
Hopfenzapfen	Weidenrinde
Ind. Nierentee	Weidenröschen kleinblütig
Isländisches Moos	Weihrauch
Jasminblüten	Weißdornblätter m. Blüten
Jiaogulankraut	Wermutkraut
Johanniskraut	Ysopkraut
	Zimtblüte

Wir verzichten hier ganz bewusst auf Angaben wie Gebindegrößen, Preise und Verfügbarkeit. Dieses Heft soll lediglich eine kleine Einkaufshilfe sein. Sortimentsveränderungen können in beide Richtungen gehen. Manche Artikel kommen dazu, andere gehen raus. Solltet ihr einen Artikel hier nicht finden, fragt einfach nach. Vielleicht haben wir ihn bereits im Programm oder können das Gewünschte besorgen. Einen grundsätzlichen Anspruch auf ein Produkt kann zu keiner Zeit und auf keinem Vertriebsweg gewährleistet werden. Zu sehr sind die von uns angebotenen Produkte abhängig von den bekannten Faktoren: Witterung, Ernte und weltweite Nachfrage. Aber auch Krieg und Spekulation kann die Verfügbarkeit einschränken oder Preise ins Unermessliche steigen lassen.