

Preisliste – Gewürzmischungen

Stand: 11/2025 – Änderungen vorbehalten

Gewürzmischungen – Allroundtalente				
Kartoffelkönig	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Wacholder, Koriander, Dillsaat, Petersilie, Meersalz	Streuwürze, besonders lecker auf Bratkartoffeln	50 g	3,90 €
			N 75 g	4,90 €
Schwiegervaterwürze	Dillsaat, Quendel, Bärlauch, Dost, Koriander, bunter Pfeffer, Chili und etwas Meersalz	Allroundgewürz für Gemüse, Suppen, Eintöpfe und vieles mehr	60 g	4,40 €
			25 g	2,50 €
Schnirkel-schnecke	Basilikum, Borretsch, Dill, Pfeffer und Estragon	Einfaches Salatgewürz für klassische, helle Salate	35 g	3,90 €
			20 g	2,60 €
Bauernjause	Liebstöckel, Kümmel, Knoblauch, Ysop, Bohnenkraut, bunter Pfeffer und Meersalz	Herzhafte Würze für Gemüse, Eintöpfe und Fleischgerichte	50 g	3,80 €
			25 g	2,40 €
Potzblitz	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 €
Feuerwerk	Chili, Timutpfeffer Kornblumenblüten-, Rosenblüten-, Sonnenblumenblüten, Ringelblumenblüten-, Pfingstrosenblütenblätter sowie Salz	Scharf-fruchtige Streuwürze die etwas Farbe und Energie ins Essen und Leben bringt. Beutel	25 g	2,30 €
			50 g	4,20 €
			75 g	6,60 €
			100 g	6,90 €
Gemüse-räupchen	Oregano, Basilikum, Majoran, Dillsaat, Pfefferminz, Zwiebel, Pfeffer, Senf, Meersalz	Lecker im Salat und in Gemüsegerichten	40 g	3,90 €
			20 g	2,40 €
Räuberwürze	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	4,60 €
			20 g	2,60 €
Dippezauber	Gewürzsumach, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Oregano, Lorbeer, Paprika scharf & süß, Rosmarin, Meersalz	Für Fleisch, Huhn, Gemüse, in Joghurt als Dipp	50 g	4,20 €
			20 g	2,40 €
Hubertustopf	Thymian, Rosmarin, Wacholder, Lorbeer, Pfeffer, Bärlauch, Selleriesamen, Paprika, Senf, Nelke, Chili und Meersalz	für Wildgerichte, deftige Braten oder Eintopf	60 g	4,20 €
			25 g	2,40 €
Broncos´Best	Paprika süß, arabischer Kaffee, Zwiebel, Knoblauch, Gewürzsumach, Oregano Thymian, Salbei, Rosmarin und Meersalz	Für Cowboys und Freunde der deftigen Küche. Zum Einlegen für Grillfleisch, Steaks und Rinderbraten	50 g	4,50 €
			20 g	2,50 €
Schuhbladdler	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 €

Petri Heil	Koriander-, Dill-, Senf- und Fenchelsamen, Schwarzer und Grüner Pfeffer, Ingwer, Zwiebel, Basilikum, Zitronenmyrte, Petersilie, Knoblauch.	Grobe Mischung für Fisch- und Gemüsegerichte oder zum Einlegen von Gemüse.	50 g	4,20 €
Kobold-Schlemmer-töpfchen	Bärlauch, Brennesselsamen, Dost, Dillsaat, Quendel, Pfeffer, Koriander, Meersalz	Feine Würze für alles was Kindern schmeckt! Aber nicht nur für Kinder!	70 g	4,40 €
			30 g	2,50 €
Rittertafel	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 €
Hildegards Klosterwürze	Basilikum, Bohnenkraut, Liebstöckel, Dill, Ysop, Quendel, Majoran, Petersilie Galgant, Bertram	Gewürzmischung nach der Hl. Hildegard, geeignet für Gemüse, Salate und Getreidegerichte	35 g	4,20 €
			15 g	2,30 €
Orangenpfeffer	Schwarzer Pfeffer, Orangenschalenpulver, Ingwer, Kurkuma und Orangenöl	Für Salatsoßen, Schnitzel oder Fisch	50 g	4,30 €
			25 g	2,40 €
Zitronenpfeffer	Schwarzer Pfeffer, Zitronenschalen und Meersalz	Für Kräuterbutter, Salate, zum Einlegen von Fleisch und vieles mehr.	50 g	3,80 €
			25 g	2,20 €
		Nachfüllpack	75 g	4,80 €
Rosenpfeffer	Atlantikmeersalz, Rosenblüten, rosa Pfeffer	Tischstreuwürze für Salate und Fisch, besonders lecker auf Thunfischsteak	80 g	4,20 €
			35 g	2,40 €
Blütenpfeffer	Ganzer Pfeffer schwarz, weiß, grün; Ringelblumen, Rosen, Kornblumen	Für Salat, Fisch, Gemüse (lässt sich in der Pfeffermühle mahlen)	25 g	3,80 €
			50 g	5,90 €
Nesselsalz	geröstete Brennesselsamen Und Meersalz	Streuwürze für Salate, Gemüse, Butterbrot und Kräuterbutter	50 g	3,40 €
			25 g	1,80 €
		Nachfüllpack	100 g	5,90 €
Pilzpulver	Shi Take-Pilze, Mu Err-Pilze, Steinpilze, Butterpilze, Morcheln, Herbsttrompete (Pilzanteil 80 %), Bärlauch, Zwiebel, Petersilie, Thymian, Oregano	Für alles was nach Pilz schmecken soll. Mineralstoffreich und nährend. Muss mitgekocht werden	20 g	4,60 €
			30 g	6,80 €
Salatkräuter-mischung	Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel, Knoblauch, Estragon, Basilikum, Kerbel, Dill, Bärlauch, bunt gemischte Garten- und Wiesenblüten	für alle grünen Salate geeignet oder auch für Kräuterquark	50 g	4,20 €
			25 g	2,40 €
Wald- und Wiesengewürz	Bärlauch, geröstete Brennesselsamen, Quendel, Schabzigerklee, Sauerampfer, Löwenzahn, Dost, Wiesenkerbel und Meersalz,	Gewürzmischung für Gemüse, Kräuterbutter Suppen, Eintöpfe und vieles mehr	50 g	4,20 €
			20 g	2,40 €

Gänseliesel	Vogelmiere, Spitzwegerich, Giersch, Bärlauch, Quendel, Kerbel und Meersalz	Gewürzmischung für Gemüse,	50 g	4,20 €
		Kräuterbutter, Suppen, Eintöpfe u.v.m.	20 g	2,40 €
Blütensalz	Portugiesisches Meersalz, Blüten von	Herrlich bunte Blüten- und	30 g	3,00 €
"Sommergarten"	Rosen, Pfingstrosen, Sonnenblumen, Kornblumen, Ringelblumen, Lavendel, sowie Ysop, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Estragon	Kräutermischung auf portugiesischem Meersalz. Streuwürze für alles was Dir schmeckt.	50 g	4,20 €
		Nachfüllpack	100 g	6,50 €

Mediterrane Gewürzmischungen

Sonniger Süden	Salbei, Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie, Lorbeer, Basilikum und Meersalz	Für Tomaten,	40 g	3,80 €
		Kartoffelgerichte, Pizza, Hackfleisch und Geflügel	20 g	2,30 €
Fines Herbes	Estragon, Schnittlauch, Salz, Petersilie, Kerbel	Klassische französische	18 g	2,90 €
		Mischung; besonders lecker auf Ei oder Omelett	40 g	4,20 €
Don Camillo & Pepone	Oregano, Thymian, Paprika, Pfeffer, Chili (salzlos!)	Für Pizza, Pasta	45 g	3,80 €
		Und Gemüse	20 g	2,30 €
Al Capone	Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin, Meersalz	Klassisch italienische	50 g	3,80 €
		Würzmischung für alles mit mediterranem Geschmack, Tomatengerichte, Gemüseaufläufe	20 g	2,20 €
Kräuter der Provence	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, Oreganum, Thymian, Rosmarin, roter Pfeffer, Majoran, Bohnenkraut	Geeignet für Kartoffel- gerichte, Puten- und Schweinegeschnetzeltes, mediterrane Küche u.v.m.	20 g	3,60 €

Magische Wirkung: Liebe & Leidenschaft. Ritual:

Formuliere Deine Absicht und reibe dabei diese Gewürze über das Essen.

Banchetta	Zwiebel, Tomate, Oregano, Petersilie, Konlauch, Thymian, Salbei, Rosmarin	Für Pizza, Pasta Käsepasten,	75 g	4,50 €
		zum Aromatisieren von Würzöl u.v.m.	35 g	3,60 €

Currys und internationale Gewürzmischungen

Panch Phora	Kreuzkümmel, Schwarzkümmel, brauner Senf, Bockshornkleesamen und Fenchel	Indische Samenmischung für Gemüse- und Reisgerichte; in der Pfanne vorher anbraten, so erschließen sich alle Geschmacksstoffe	80 g	
			100 g	3,60 €

Ras El-Hanout	Koriander, Kreuzkümmel, Piment, Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Nelken, Rosenblüten, Kardamom, Ingwer, Chili	Traditionelle nordafrikanische Gewürzmischung; wird sowohl für Gemüsegerichte z.B. Auberginenauflauf, als auch für außergewöhnliche Süßspeisen verwendet.	50 g	4,20 €
			25 g	2,40 €
Goma-Shio	gerösteter weißer Sesam, schwarzer Sesam, Meersalz	Nussige Streuwürze für Salate, Gemüse, Reis oder einfach nur auf Brot.	70 g	3,90 €
Old Man River	Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Cayenne, schwarzer Pfeffer, 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 €
Creola Salsa	Zwiebel, Tomate, Paprika, Oregano, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Fenchel, Kreuzkümmel, Kardamom, Koriander, Chili, Meersalz	Zu Hühnchen, Fisch, Gegrilltem, Chili con Carne oder als Burger-Soße, als Dipp oder Streuwürze	50 g	4,00 €
			75 g	5,20 €
			100 g	6,40 €
		Nachfüllpack	75 g	5,20 €
Chimichurri	Schwarzer Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Paprika süß, Oregano, Thymian, Chili, Lorbeer, Meersalz	Argentinische Würzmischung zum Einlegen mit Öl für Steaks, Kräuterquark oder -butter, Ofengemüse, etc.	35 g	3,60 €
		Nachfüllpack	50 g	3,90 €
Beduinentopf	Paprika scharf, Paprika edelsüß, Knoblauch, Cayenne, Pfeffer, Kreuzkümmel, Thymian, Oregano	Für Gemüse und Fleischgerichte, z.B. Chili con oder sine carne	50 g	3,90 €
			25 g	2,40 €
Goldener Drache	Zwiebel, Knoblauch, Szechuanpfeffer, Schinusbeeren, Ingwer Basilikum, Petersilie, Chili, Meersalz	Exotische Streuwürze, nicht nur für die asiatische Küche, auch zum Braten, Grillen, alle Eintöpfe, Kräuterbutter und -quark.	50 g	4,30 €
			25 g	2,40 €
Maharadscha Gold	Koriander, Kurkuma, Senf, Galgant, Mango, Knoblauch, Paradieskörner, Paprika, Käsekleee, Zwiebel, Bockshornkleee, Pfeffer	Würziger Curry für die indisch-exotische Note	55 g	4,50 €
			25 g	2,40 €
Werkstatt-Curry	Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Nelke, Schabzigerkleee, Pfeffer, Koriander, Muskatblüte, Paprika, Cayenne	Mildes Curry für alle Gemüse- und Reisgerichte mit der asiatischen Note	50 g	4,30 €
			20 g	2,30 €

Tiger-Curry	Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Nelke, Schabzigerklee, Pfeffer, Koriander, Muskatblüte, Paprika, Cayenne	Verschärfte Version des Werkstatt-Curry mit mehr Cayenne und scharfem Paprika	50 g	4,40 €
			20 g	2,40 €
Mandarin-Curry	Knoblauch, gelber Senf, Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Schabzigerklee, Pfeffer, Koriander, Macis, Cayenne, Paprika, Nelke	Würzige Curry-Version für asiatische und indische Küche	50 g	4,40 €
			20 g	2,40 €
Himmel über Nepal	Petersiliensamen und -blätter, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Galgant, Nelken, Thymian, Muskatnuss, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Kurkuma, Bockshornklee, Selleriesamen, Braunsenf, Liebstöckel, Safran	Curry der besonderen Art für Gemüse, Fisch, Hähnchen, Eintöpfe und alle Fleischarten; nach nepalesischem Originalrezept	50 g	4,60 €
			20 g	2,60 €
Lachender Buddha	Ajowan, Paprika süß, Galgant, Bockshornklee, Mangopulver, schwarzer Pfeffer, Curryblätter, Knoblauch, Senf, Asa foetida, Cayenne	Mischung für die Ayurvedische Küche, Gemüse, Reis und vieles mehr	50 g	4,60 €
			25 g	2,60 €
Ganeshas Gold	Koriander, Curryblätter, Ingwer, Kurkuma, Lemongras, Bockshornklee, Ceylonzimt, Zwiebel, Kardamom, Muskat, Chili	leichte, frische Currymischung	50 g	4,40 €
			20 g	2,40 €
Historische Gewürzmischungen – im Stoffbeutel				
Ragnarög	Meersalz, Zwiebel, Petersilie, Dill, Wacholder, Pfeffer, Nelken, Zimt	Wikingergewürz! In der Frühzeit des nördlichen Europas bei Händlern und Bauern übliches Gewürz. Für Fisch, Kräuterbutter, Gemüse und mehr.	75 g	5,20 €
Steppenreiter	Schwarzkümmel, Zwiebel, Knoblauch, Estragon, Liebstöckel,	Mischung aus Kräutern der mongolischen Steppe. Für Eintöpfe, zum Einlegen mit Öl von Fleisch, Kräuterbutter u.v.m.	75 g	4,50 €
Rittertafel	Bärlauch, Wacholder, Brennesselsamen Thymian, Rosmarin, Bärwurz und Meersalz	Deftige Würze wie zur Ritterzeit für Gemüse, Eintöpfe, Fleischgerichte oder für Kräuterbutter	75 g	4,90 €
Hildegards Klosterwürze	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 €

Bibelpf	Brauner und gelber Senf, Schwarz- kümmel, Zwiebel, Knoblauch, Meersalz, Koriander, Ysop	In der Bibel wurden viele Speisen mit ihren Gewürzen erwähnt, aus denen diese Mischung entstand. Lecker in Bohneneintopf, Gemüse, Krautgerichten, Kräuterbutter u.v.m.	75 g	4,20 €
Martin Luther	Schwarzer Langpfeffer, Bohnenkraut, gelber Senf, Knoblauch, Ysop, Kümmel, Liebstöckel, Meersalz	Von gutem Essen verstand Martin Luther was! Für Eintöpfe mit und ohne Fleisch, für Gemüse u.v.m.	100 g	4,80 €
			50 g	3,00 €
Thors Hammer	Knoblauch, Brennesselsamen, Kümmel, Schabzigerklee, Bärlauch, andere einheimische Kräuter, Meersalz	Keltische Mischung für Eintöpfe, Gemüse, Fisch, Kräuterbutter u.v.m.	50 g	4,20 €
			25 g	2,50 €
Rosenzucker	Kristallzucker, Rosenblütenblätter	Rezeptur aus dem Biedermeier. Für Obstsalat, auf Joghurt, Tortenguss, Quarkspeisen	100 g	4,40 €
Lavendelzucker	Roh-Rohrzucker, Lavendelblüten	Mittelalterliche süße Würzmischung für Obst, Dickmilch und andere Süßspeisen	100 g	4,40 €

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.

Süße Würze, Kaffeegewürz, Gebäck, Brot, Wein und Tee

Kleiner Muck	starkt entöltes Kakaopulver, Zimt, Koriander, Kardamom, Sternanis, Tonkabohne, Piment	Gewürzkakao. Für einen nährenden, wärmenden Trunk, erquickt Leib und Seele	75 g	3,80 €
			50 g	5,20 €
			Nachfüllpack 100 g	5,60 €
Aphrodites Geheimnis	Brauner Zucker, Zimt, Koriander, Kardamom, Sternanis, Vanille, Nelke	Für Bratapfel, Kompott, auf Milchreis, Cappuccino u.v.m.	75 g	4,20 €
			30 g	2,40 €
Wüstensand	Zimt, Koriander, Kardamom, Zucker	Lecker auf Grießbrei, Cappuccino und für die Plätzchenbäckerei	100 g	4,50 €
Kalifenzucker	Zimt, Kardamom, Koriander, Ingwer, Sternanis, Muskatblüte, Zucker	Sehr lecker auch auf Cappuccino und für Obstsalat, Getreidebrei und Plätzchen	100 g	4,70 €
			75 g	3,80 €
			30 g	2,00 €
Rosenzucker	Rosenblüten mit Zucker	z.B. für Zuckerguss auf Bisquit und auf Erdbeeren	100 g	4,40 €
			50 g	2,80 €
Krisenstaub	Lavendelblüten mit Zucker	Nicht nur für traditionelle Lavendelbiskuits.	100 g	4,40 €
			50 g	2,80 €
			35 g	2,50 €

Hollerzucker	Holunderblüten mit Zucker	Besonders lecker auf Joghurt pur	100 g	4,40 €
Süßes Pelargonium (nur solange Vorrat reicht)	Blätter der Rosenpelargonie, Zucker	Fein-blumige Würze für Tee, Quarkspeisen, Obstsalat	65 ml	3,50 €
Spicy Latte	Kurkuma, Zimt, Vanille, Muskat, Kardamom, Kakao, Galgant, Safran, Pfeffer	Mischung für die „Goldene Milch“, Porridge nach Kräuterwerkstatt-Art	50 g	6,00 €
			40 g	4,20 €
			25 g	3,40 €
Kaffeetante	Zimt, Kardamom, Koriander, Nelke, Muskat	Zum Verfeinern des Kaffees. Nach marokkanischer Rezeptur (grob geschrotet!)	50 g	4,50 €
Tonkabohnen-zucker	Brauner Zucker, Tonkabohne	Würze für Süßspeisen, Gebäck, Getränke	75 g	4,60 €
			35 g	2,50 €
Knusperhexe	Zimt, Piment, Nelken, Muskat, Kardamom	Für Pfeffernüsse, Leb- und Liebeskuchen und auch als Kaffeewürzer (fein gemahlen!)	20 g	2,40 €
Gewürzmischung für Gute-Laune-Kekse	Muskat, Nelken, Zimt	Gewürzmischung für Gute-Laune-Kekse nach der hl. Hildegard mit Rezept für Kekse!	100 g	4,90 €
Bäckergold im Stoffbeutel	Anis, Kümmel, Fenchel und Koriander	Für deftige Brotsorten so oder gemahlen einfach dem Teig zugeben	100 g	3,80 €
Hexenlaible im Stoffbeutel	Brennnesselsamen, Petersiliensamen, Dost, Selleriesamen, Quendel und andere einheimische Wildkräuter	Brotgewürz der besonderen Art mit viel Mineralstoffen. Lässt Kräuterhexen doppelt so hoch fliegen.	100 g	4,40 €
Backwahn	Bockshornkleesamen, Brennnesselsamen, Gelbsenf, Bärlauch, Zwiebel und andere einheimische Wildkräuter	Kräftig-deftiges Brotgewürz, lecker zu Käse, Gegrilltem u.v.m.	75 g	3,80 €

Suppen und Suppenzutaten

Kraft- & Seelensüppchen	Gemischtes 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 Erkältung bis Liebeskummer. Mit einem Suppenhuhn oder 1-2 Hühnerteilen in Wasser geben und diese weichkochen	50 g	4,20 €
Suppenkräuter "Querbeet"	Lauch, Karotten, Petersilienwurzel und Kräuter	Die Basis für jedes feine Süppchen.	150 g 100 g	3,20 € 2,40 €
Suppenkasper	Karotten, Sellerie, Petersilie, Schnittlauch, Kräuter, Gewürze, Meersalz	Feine Suppenwürze ohne Hefe oder anderer 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, port. Meersalz, Galgant, Bertram	Kräftige Mischung für Suppen, Eintöpfe und Soßen. Auch als Streuwürze bei Tisch. Selbstverständlich ohne Fremd- und Zusatzstoffe	70 g	5,20 €
„Fastfood“ -Gerichte nach Kräuterwerkstatt-Art				
Arabischer Linsentopf (für 2-3 Personen)	Rote Linsen, Suppen- und Gewürzkräuter, getrocknete Auberginen mit Ras El Hanout	Deftiger Eintopf mit orientalischer Note, schnell zubereitet, nur Wasser zufügen und eine halbe Stunde köcheln lassen.	200 g	5,50 €
Wie bei Oma	Gelbe und Rote Linsen, Zwiebel, Knoblauch, Suppengemüse, Petersilie, Omas Suppenterrine, Martin Luther, Lorbeerblatt, Schnittlauch	Deftiger klassischer Linseneintopf	290 g	6,90 €
Steinpilztopf	Steinpilze, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch Petersilie, Thymian	Feinschmeckersoße der mediterranen Landküche, zu Nudeln oder Reis. Auch als Soße zu Braten zu verwenden. Wasser und Sahne zufügen, köcheln lassen.	40 g	4,60 €

Pronto!!!	Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Oregano, Meersalz	Kräutermischung zur schnellen Zubereitung einer milden Tomatensoße oder zum Einlegen von Grillfleisch, Käse oder Gemüse	50 g	3,00 €
Scharfer Italiener	Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Chili, Meersalz	Verwendung wie bei Pronto, aber schärfer und würziger	40 g	3,00 €
Waldmichel	Basmatireis, Butterpilze, getrocknete Tomaten, Schnittlauch, Zwiebel, Bärlauch, Petersilie, Knoblauch, Thymian, Senfkörner, Koriander, Schwarzkümmel, Ysop, Meersalz	Fertigmischung für eine Mahlzeit für 2 Personen oder als Beilage für bis zu 4 Personen	220 g	6,20 €
Kräuterbutter, Pasten und Einlege-Mischungen				
Steinpilzbutter-Mischung "Goldener Drache"	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 Gerilitem oder auf Brot	20 g	4,50 €
Cafe de Paris	Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch, Chili, Paprika, Dill, Majoran, Thymian, Rosmarin, schwarzer Pfeffer, Orangen- und Zitronenschalen, Kurkuma, Meersalz	Für Kräuterbutter und Gemüse, Streu- und Grillwürze	45 g	3,90 €
			30 g	3,40 €
			20 g	2,40 €
Kräuterbutter-mischung "Bunte Kuh"	Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch und bunte, gemischte 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	2,30 €
Geißenpeter	Tomatenflocken, Zwiebel, Basilikum, Oregano, Petersilie, Thymian, Rosmarin, Salbei	Mischung für Schafs- oder Ziegenkäsepaste, als mediterrane Streuwürze für Quarkspeisen und Kräuterbutter	25 g	3,40 €
		Nachfüllpack	50 g	4,80 €
Gärtnerglück	Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Dill, Kerbel, Liebstöckel, gemischte Blüten	Für Salate, mediterrane Gerichte, als Einlegegewürz für Käse, Käsepaste, Gemüsegerichte, Kräuterquark und -butter	35 g	4,20 €
		Nachfüllpack	50 g	4,50 €

Drago Fix	Tomaten, Knoblauch Zwiebel, Meersalz, Oregano, Basilikum, Chili	Für eine zünftig-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 €
Prezioso	Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Meersalz, Oregano, Basilikum, Paprikaflocken, Chili	Für Soßen, Dipps, als Streuwürze für mediterrane Gerichte. Tipp: Mit etwas kaltem Wasser zu einem dicken Brei anrühren, 10 Min. durchziehen lassen, mit etwas Olivenöl verfeinert als Bruchetta oder erwärmt als leckere Nudelsoße	40 g	3,80 €
		Nachfüllpack	50 g	4,20 €
Käsandra	Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Petersilie	Mischung für mediterrane Schafkäsepaste und universelle Streuwürze für viele mediterrane Gerichte	40 g	3,80 €
		Nachfüllpack	50 g	4,20 €
Schäfergold	Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Knoblauchflocken, Thymian, Rosmarin, Lorbeer	Kräutermischung zum einlegen von Schafs- oder Ziegenkäse (für ca. 200 g Käse)	15 g	2,50 €
Fertige Dipps, Chutneys und Pestos				
Zwetschgen-Chutney	Zwetschgen, Brauner Roh-Rohrzucker, Knoblauch, Chili, Apfelessig und -saft, Tamarindenmark, Wasser, Gewürze, Salz	Spezialität zu Käse, Gegrilltem oder Reis	150 g	4,20 €
Kürbis-Chutney	Kürbis, Karotten, brauner Roh-Rohrzucker, Ingwer, Chili, Apfelessig, Gewürze, Salz	Spezialität zu Käse, Gegrilltem oder Reis	150 ml 165 ml	4,50 € 4,60 €

Auberginen-Chutney	Auberginen, Sesam, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Apfelessig, Roh-Rohrzucker, Meersalz, Gewürze	Für Sandwich, zu Käse oder Hähnchen	200 g	4,90 €
Kirsch-Zwiebel-Ingwer-Chutney	Schattenmorellen, Zwiebel, frischer Ingwer, Apfelessig, Roh-Rohrzucker, Meersalz, Apfelpektin, Schinusbeeren, Zimt	Spezialität zu Gegrilltem oder Käse	150 g	4,20 €
Chippendale-Paste	Paprika, Chili, Knoblauch, Olivenöl, Apfelessig, Kreuzkümmel, Pfeilwurzelmehl, Meersalz	Macht alle scharf! Die Chilies werden meist sortenrein nach Ernte z. B. Piri-Piri oder Habanero oder gemischt verarbeitet. Der Schärfegrad kann von höllisch scharf bis diabolisch sein.	105 ml	4,90 €
Woody's Peacemaker	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	150 ml	6,50 €
Tomatillo	Hanfsamen, Olivenöl, Tomaten, Zwiebel, Paprika, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Thymian, Fenchel, Kreuzkümmel, Kardamom, Koriander, Chili, Meersalz	Hanfnusspaste mit Gewürzen. Für Salate, Gemüse oder einfach nur so auf Nudeln oder Brot	150 ml	6,50 €
Gewürzessig und Gewürzöl				
Holunderblüten-essig	Apfelessig, Holunderblüten und Akazienhonig	Liebliche Kreation, lecker auf frischen Sommersalaten	250 ml	5,20 €
			100 ml	2,90 €
Rosenblütenessig	Apfelessig, Rosenblüten und Akazienhonig	Frisch-blumiger Essig,	200 ml	5,20 €
			100 ml	2,90 €
Wildkräuteressig	Apfelessig, Bärlauch, Schafgarbe und andere einheimische Kräuter	Würziger, kräftiger Essig, lecker auf Kartoffelsalat	250 ml	5,20 €
			100 ml	2,90 €
Basilikumöl	Frische Basilikumblätter und ein Hauch Knoblauch mazeriert in Nativem Olivenöl extra (erste Kaltpressung, niedriger Säuregehalt)	für Salat, auf Tomaten, u.v.m.	100 ml	4,90 €
			200 ml	9,50 €

Ansatzkräuter für Liköre – Seelentröster und Magenschmeichler

Druidenkessel (zum Ansetzen mit Alkohol)	Angelikawurzel, Quendel, Eisenkraut, Beifuß, Dost, Pfefferminze, Schafgarbe	Wohltuende 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	40 g	4,00 €
Guter Mönch (zum Ansetzen mit Alkohol)	Koriander, Anis, Gelber Senf, Gänsefingerkraut, Safran	Würziger Magenschmeichler, wohltuend nach üppigem Essen oder zwischendurch	40 g	4,50 €

Weinwürze – auch für Punsch ohne Alkohol

Mummelbecher	Orangenschalen, Hibiskus, Ceylonzimt, Lemongras, Kardamomkapseln, Piment, Rosenblüten, Paradieskörner	Mit einer Flasche Rotwein aufkochen, 30 Min. ziehen lassen. Für Kinder: Mit Apfelsaft und Wasser (1:1) aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen.	35 g	3,80 €
Hexenlimo	Holunderblüten, Waldmeister, Dost	Passender Punsch für Halloween, nicht nur für Nachwuchshexen! 1 l Apfelsaft mit einer Portion aufkochen, 10 Min. ziehen lassen und nach Geschmack mit Wasser verdünnen (bis zu 1 Liter).	30 g (5 x 6 g)	3,40 €

Sirup

Holundersirup	Holunderblüten, Zucker, Zitronensaft, Zitronensäure	Für Limonaden und zum Mischen (1:6) oder pur auf Eis, Obstsalat u.v.m.	350 ml 200 ml	4,50 € 3,30 €
Lolas´Apfelbrause	Lola´s Äpfel, Brombeeren, Zitronensaft, Tonkabohne, Zucker	Unbeschreiblich, muss man probieren	350 ml 200 ml	6,50 € 4,20 €
Rosenblütensirup (nur solange der Vorrat reicht)	Rosenblüten, Zucker, Zitronensaft	Für Obstsalat, Dessert und in Sekt	200 ml	4,90 €
Grippetod	Holundermuttersaft, Roh-Rohrzucker, Zimt, Nelken, Muskat, Zitronensaft	Kann Erkältungssymptome lindern.	200 ml	6,20 €
Lavendelsirup	Lavendelblüten (lavandula angustifolia), Limettensaft, Zucker,	Zum Verfeinern von Tees, Süßspeisen oder auch Salat.	200 ml 100 ml	4,90 € 3,00 €
Chai-Sirup	Zimt, Kardamom, Orangenschale, Sternanis, Muaskatblüte, Tonkabohne, Paradieskörner, Koriander, Piment, Hibiskus; Schwarzer Tee, Weißer und Brauner Zucker	Für eine orientalische Note in Ihrem Kaffee oder Tee	200 ml	6,90 €