



Kräuterparadies
seit 1887



Inhalt

Über uns	3	Pulver	45
Umweltbewusstsein	4	Früchtepulver	45
Qualität und Lagerung	5	Hagebuttenpulver	46
		Heidelberger Pulver	46
		Pflanzenpulver	47
Tee	6		
Haustee	6		
Genusstee	9	Kosmetik	48
Grüntee	11	Salben und Balsame	48
Schwarztee	12	Haare	49
Teezubehör	13	Seifen	49
		Zähne	49
		Bäderkosmetik	50
Räuchern	14		
Harze und Nadeln	14		
Räuchermischungen	16	Frühstück	51
Räuchersets	19	Fasten	51
Räucherzubehör	20	Kräutertropfen	52
		Früchte	53
Kräuter	21	Nahrungsergänzungsmittel	54
Kochen	28	Algen	54
BBQ	29		
		Kissen	55
Chilis	30	Potpourri	55
Currys	31		
Gewürze	32	Kontakt und Online-Shop	56
Gewürzmischungen	36		
Pfeffer	37		
Salze	40		
Öle	41		
Ätherische Öle	41		
Ölmischungen	42		
Duftlampen	43		
Fette Öle	44		

1887

gründete Apotheker Moser eine Reihe Wurzel-sepp-Kräuterhäuser. Unter anderem auch in München in der Blumenstraße, um nach alter Tradition das Wissen der Heilkräuter zu bewahren.

1923

übernahm Wilhelm Lindig sen. den kleinen Laden in München, fortan bekannt unter dem Namen Lindigs Kräuterparadies »Helvetia« und wurde durch seine vielen alten hilfreichen Rezepturen bekannt in und um München.

1952

Übergibt Lindig das Kräuterparadies an seinen Sohn Wilhelm Lindig jr.

1989

kaufte die Familie Bäumler das Geschäft.

1999

übernehmen Dirk und Sabine Bäumler das Kräuterparadies – als neuer Wurzelsepp.

2022

135 Jahre Wurzelsepp – ein besonderes Jubiläum, das für gelebte Tradition, Erfahrung und die Liebe zur Kräuterwelt steht.

Kräuterparadies seit 1887

Tradition und Natur im Einklang

Seit bald 140 Jahren stehen wir für höchste Qualität und die Vielfalt an Heilkräutern, Tees und Gewürzen. Unser Ziel ist es, Ihnen die Schätze der Natur in ihrer reinsten Form näherzubringen.

In unserem Online-Shop www.seit1887.de finden Sie handverlesene Produkte, die mit viel Sorgfalt und Leidenschaft entstehen.

Unsere langjährige Tradition verbindet sich mit modernem Wissen, um einzigartige Mischungen und Rezepturen zu schaffen. Dabei setzen wir auf Nachhaltigkeit, faire Handelsbedingungen und enge Partnerschaften mit unseren Kräuterfamilien, oft kleine Bauernhöfe, die hoch oben in den Bergen im Einklang mit der Natur arbeiten. Jede unserer Mischungen – ob Tee, Gewürz oder Räucherwerk – entsteht mit Liebe zum Detail. Von der Idee über das Experimentieren bis hin zur perfekten Balance von Geschmack und Duft: Wir lassen uns Zeit, um Produkte zu entwickeln, die wir mit derselben Sorgfalt herstellen, wie seit Generationen.

Besonders stolz sind wir auf unsere Rückstandskontrollen und die kompromisslose Reinheit unserer Rohstoffe. Bei uns gibt es keine künstlichen Aromen oder Zusätze – nur den puren Geschmack der Natur. Ob Sie Heilkräuter für ihr Wohlbefinden suchen, einen Tee für einen besonderen Moment genießen möchten oder Gewürze für Ihre Küche entdecken wollen: Wir begleiten Sie auf Ihrer Reise durch die Welt der Kräuter und Gewürze.

Jede unserer Mischungen wird bei uns noch selbst entwickelt und über Wochen und Monate hin verkostet und optimiert.

Besuchen Sie unsere Website und erleben Sie die pure Essenz der Natur. Wir freuen uns darauf, Ihre Lieblingskräuter und Gewürze mit Ihnen zu teilen!



Mark Bäumler



Sabine Bäumler



Dirk Bäumler

Umweltbewusstsein als Kompass des Unternehmens

Unsere Vision ist es, eine Welt zu erschaffen, in der Nachhaltigkeit Standard ist. Dafür setzen wir uns ein. Sie können sich darauf verlassen, dass wir unser Versprechen halten werden. Als wir uns vor einigen Jahren dazu entschieden haben, eine Photovoltaikanlage auf unserem Bauernhof in Niederbayern zu installieren, war das Ziel klar: Wir wollten so viel Energie produzieren, wie wir selbst verbrauchen. In den letzten beiden Jahren ist es uns gelungen, zusätzliche Energie zu produzieren – ein wichtiger Meilenstein. Dadurch können wir die gesamte Produktion mit eigenem Ökostrom betreiben.

Grüne Energie für unsere Schätze

Grüne Energie für unsere Kräuter Seit 2024 sind wir mit einer vollelektrischen Fahrzeugflotte unterwegs. Den benötigten Strom erzeugen wir größtenteils selbst mit unserer Photovoltaikanlage. So bringen wir unsere Kräuter, Tees und Gewürze auf möglichst umweltschonende Weise zu unseren Kundinnen und Kunden.

Nachhaltige Wärme

Auch beim Heizen setzen wir auf natürliche Ressourcen. Unsere Hackschnitzelheizung versorgt Büro und Produktion mit erneuerbarer Wärme und nutzt regionales Holz als nachwachsenden Energieträger.

Verpacken mit Köpfchen

Große Papiersäcke, in denen unsere Kräuter geliefert werden, werfen wir nicht weg. Wir zerkleinern sie zu Füllmaterial und geben ihnen so ein zweites Leben. Das spart Ressourcen und reduziert Abfall.

Bewusster Versand

Für den Versand arbeiten wir mit DHL zusammen und nutzen deren Versandlösungen. Auch unseren Katalog haben wir bewusst kompakter gestaltet, um Papier zu sparen. Unser vollständiges Sortiment mit vielen weiteren Informationen finden Sie jederzeit online.



Qualität & Lagerung

Die Lagerung von Kräutern in Holzfässern hat den Vorteil, dass die Kräuter nicht luftdicht eingesperrt sind.

Somit wird eine langanhaltende Qualität gewährleistet. Durch die aufwendige Konstruktion dieser Fässer ist es möglich im Innenraum auf Metall zu verzichten, mit denen die Kräuter so nicht in Kontakt treten können.

Damit Ihre Kräuter lange Freude bereiten, setzen wir auf hochwertige Verpackungen. Unsere lichtschützenden und atmungsaktiven Papiertüten schaffen ideale Bedingungen für die Aufbewahrung. Lassen Sie Ihre Kräuter deshalb gerne in der Originalverpackung – so bleiben Duft, Aroma und Qualität möglichst lange erhalten.

Wir verwenden aromageschützte, lebensmittelechte, BPA-freie Verpackungsbeutel.



Haustee Tradition und Charakter

7 Kräutertee

Der Fastentee – stark und ausbalanciert

Aus Brennnessel, Schafgarbe, Johanniskraut, Ringelblume, Walnussblättern, Birke und Wegwarte

Aktivtee

Energie für den Tag – frisch und vital

Aus Melisse, Rosmarin, Angelika, Lavendel, Baldrian, Weißdornkraut, Schlüsselblumen, Herzgespann, Rosenblüten, Kardobenediktkraut, Nelkenwurzkräut, Herzgespannkräut, Erdbeerblättern

Mögen unsere Pferde sehr!

Alle Wetter Tee

Für jede Jahreszeit – erfrischend wohltuend

Aus Spitzwegerich, Veilchenwurz, Hohlzahn, Eucalyptus, Salbei, Thymian, Eibisch, Kornblumen, Lungenkraut, Klatschmohn, Süßholzwurzel, Bibernell, Königskerzen, Malvenblüten, Sternanis, Fenchelschrot, Betoniekräut, Alantwurz, Leinsamen

Brezen Tee

Leicht herber Genuss – für eine kleine Auszeit

Bohnenkraut, Anserine, Eichenrinde, Klatschmohnblüten, Hirtentäschel, Blutwurz, Kamille

Entlastungstee

Ein Moment der Ruhe in anstrengenden Zeiten

Aus Zinnkraut, Attich, Bärentraubenblättern, Goldrute, Spierblume, Salbei, Eberwurz, Liebstöckelwurz, Petersilie, Selleriewurzel, Maishaar, Wacholderbeeren, Rosmarin, Hagebutte, Birke, Bohnenschalen.

E-Zusatz

Ergänzend zu unseren bewährten Rezepturen

Spierblüte, Ringelblume, Käsepappel, Taubnesselkräut, Kapuzinerkresse

Fastentee

Sanfte Begleitung zum Entlasten

Ringelblumenblüten, Birkenblättern, Wegwarte, Brennnesselblättern, Schafgarbe, Mate, Holunderblüten, Walsnussblättern, Johanniskraut, Rosmarin

Freudensprung

Zinnkraut, Birkenblätter, Johanniskraut, Pfefferminzblätter, Liebstöckelwurz, Salbei, Brennnessel, Hagebutten, Bärentrauben, Kalmus, Hauhechel, Petersilienwurzel, -blätter, Kamille, Wacholder, Ehrenpreis, Rotsandelholz

Galoppertee

Spitzwegerichkräut, Süßholzwurzel, Thymian, Eibischwurz, Königskerzenblätter, Lungenkraut, Eibischblätter, Isländisches Moos

Gib8

Basischer Kräutertee für Balance

aus Brennnessel, Löwenzahn, Haferkräut, Mariendistelblätter, Walnussblätter, Goldrutenblätter, Holunderblüte und Wegwartkräut

Häm 48

Adorn, Bibernell, Brennnessel, Königskerzenblüt., Löwenzahn, Rosenblät., Schafgarbe, Stiefmütterchen, Hamamelisblätter

Haustee Abendruh

Ausgewählte Abendkräuter

Kamille, Hopfen, Johanniskraut, Melisse, Baldrianwurz, Waldmeister, Anis, Hagebutten, Brombeerblättern, Rose & Orangenblüten

Haustee C

Charakterstarke Bitterkräuter

Johanniskraut, Wegwarte, Ehrenpreis, Mariendistel, Galgantwurz & Angelikawurz

Haustee D

Sanfte Kräutermischung

Aus Ringelblume, Wacholder, Anserine, Fenchel, Anis, Schlehdorn, Kalmus, Süßholz, Salbei, Pfefferminze, Kümmel und Schafgarbe

Haustee E

Unsere traditionsreichste Mischung

Brennnessel, Löwenzahn, Ringelblume, Johanniskraut, Holunderblüten, Petersilienblätter und Petersilienwurzel, Sandelholz, Katzenpfötchen, Gänseblümchen, Fenchel, Sonnenblumenblüten, Schafgarbe, Breitwegerich, Himbeerblätter, Stiefmütterchen, Queckenwurz, Liebstöckel & -wurz, Wundkleeblüte, Hagebutte, Hibiskusblüten, Erikablüten, Erikakraut

Haustee HB

Begleiter für den Tag

Weißdorn, Angelika, Melisse, Schlüsselblume, Lavendel, Mistel, Eisenkraut, Rosmarin, Meisterwurz

Haustee I

Für die Entspannung, stark und ausgewogen

Gundelrebe, Lavendel, Hauhechel, Hirtentäschel, Angelikasamen, Angelikawurz, Dost, Orangenblüten, Bärlapp, Meisterwurz

Haustee K

Kräftige Kräuterteemischung, leicht herb

Aus Lapacho, Salbeigamander, Tragant, Benediktenkräut, Labkraut, Mistel, Ringelblume, Königskerze, Nelkenwurz, Beifuß, Gelbwurz, Blutwurz, Spargelwurz, Ginseng, Brunnenkresse, Petersilie, Sonnenhut, Ingwer, Katzenkrallen, Tigerkräut, Edelgemander, Angelika, Schafgarbe, Curcuma, Gelbwurz, Tigerkräut geschnitten, Damiana und Löwenzahn

er Kehlkopf (Larynx) ist das Organ, das zwischen Röhre liegt. Ein beweglicher Vorsprung in der Röhre, welcher den Namen „Adamsapfel“ trägt, entspricht mit der Luftröhre zusammen, seitlich grenzt er



Fig. 285.

knorpel von vorn gesehen. 1, 2 Schildknorpel; 3 Kehlkopfknorpel; 4 Ringknorpel; 5 Kehlkopfknorpel; 6 Kehlkopfknorpel

Haustee Lym

Alte Kräutermischung

Storchenschnabel, Frauenmantel, Kleblabkraut, Labkraut, Taubnessel, Steinklee, Ringelblume, Löwenzahn

Haustee Schupf

Bitterstoffhaltige und herzhafte Aromen

Erdrauch, Brennnessel, Ehrenpreis, Ringelblume, Spierblüte, Walnusschalen, Weidenrinde, Eichenrinde, Schafgarbe

Haustee Z

Wissen aus der Natur – für Körper und Geist
Heidelbeer, Brombeer, Walnussblätter, Anserine, Geißraute, Nelkenwurz, Bohnenschalen, Liebstöckelwurz, Brunnenkresse, Boldo, Hafer grün

Hekra

Wohltuend und harmonisch – ein Tee mit Tradition

Hagebutte, Kardobenediktenkraut, Weißdornblüten, Weißdornfrüchten, Herzgespann, Angelika, Lavendel, Rosmarin, Ceylon Zimt, Rosenblüten, Melisse, Quecke, Zitwerwurzel

Hötigs Körperputzer

Kraftvoll alte Mischung für Körper und Geist
Sonnenhut, Steinklee, Echinacea, Löwenzahnwurz, Schafgarbe, Mariendistel, Geisraute, Eibisch- und Queckenwurz, Melisse, Pfefferminze, Waldmeister, Brennnessel, Rosmarin

Jodlertee

Unsere Empfehlung für alle Sänger und Redner

Malve, Ebereschene, Salbei, Goldrute, Vogelknöterich, Königskerzen, Bibernell, Holunder, Johanniskraut, Labkraut

Jugendtee

Erfreut Ihre Haut

Schafgarbe, Brennnessel, Löwenzahn, Erdrauch, Klettenwurz, Ringelblumen, Stiefmütterchen, Walnussblättern, Johanniskraut, Petersilienwurz, Rotsandelholz, Liebstöckelwurz

Kindertee KH

Kleine Bedürfnisse, große Freude

Fenchel, Thymian, Lungenkraut, Kamille, Sauerampfer, Süssholzwurz, Veilchenblätter, Kirschstiele

Kl. 87

Für jede Zeit – mild und entspannend

Lavendel, Melisse, Orangenblüten, Waldmeister, Johanniskraut

Kleines Nerverl

Entspannt genießen – für den Moment der Ruhe

Tragant, Ashwagandha, Taigawurz, Melisse, Lavendel, Haferkraut und Hopfen

Kleiner Schlaf

Beruhigt und entspannt – für den perfekten Tagesabschluss

Hopfen, Passionsblume, Melisse, Lavendel, Haferkraut und Betonie

Leb 74

← Favorit der Kundschaft

So bitter, wie früher geschätzt

Odermennig, Wegwarte, Mariendistel, Löwenzahnkraut, Löwenzahnwurz, Abbiskraut, Artischocke, Leberblümchen, Ringelblumen, Salbei, Tausendgüldenkraut, Wermut, Fenchel

Lega 39/74

Bitterer Genuss mit jahrhundertealter Tradition

Andorn, Schafgarbe, Brennnessel, Odermennig, Kalmus, Salbei, Pfefferminze, Tausendgüldenkraut, Fenchel, Sternanis, Kamille, Anis, Löwenzahn, Wermut, Bibernell, Enzian, Ringelblume, Erdrauch, Wegwart, Berberitzen, Dost

Leibschmeichler

Bitter im Mund

Bockshornklee, Bibernell, Tausendgüldenkraut, Ringelblume, Fenchel, Malve, Anserine, Kalmus, Schafgarbe, Brennnessel, Salbei, Leinsamen, Cardobenediktenkraut, Anis, Kamille

Professorentee

Nach einer Rezeptur aus dem Jahr 1918

Hohlzahn, Silbermantel, Nelkenwurz, Pfefferminze, Schlüsselblume, Kapuzinerkresse, Quecke, Anserine, Spitzwegerich

← Das lieben Kinder!

Tee – Haustee

Schmetterlingstee

Bitter und erfrischend – für die innere Balance
Mit Cardobenediktenkraut, Ginster, Salbei, Ginsterkraut (Farberginster), Eisenkraut

Sonnenleib

Harmonie in jeder Tasse – für Auszeit im Alltag
Johanniskraut, Melisse, Waldmeister, Kamille, Anserine, Ringelblume, französisches Eisenkraut, Hopfen

← Unser Klassiker im Teeschrank

Spültee H7

Aus der Tradition für natürliche Balance
Goldrute, Zinnkraut, Bärentraubenblättern, Petersilie, Salbei



Verstärkung 23a zu Alle Wettertee

Für die kalte Jahreszeit
Isländischem Moos, Angelikawurzel, Eibisch, Bibernell

Verstärkung f. Freudensprung

Eine wahrhaft natürliche Kraftquelle
Aus Teufelskrallen, Bibernellwurzel, Fenchel, Schafgarbe, Brennnesselblättern, Pfingstrosenblüte, Galgant, Enzian, Dost, Odermennigkraut, Kalmuswurzel, Salbeiblättern, Anis, Tausendgüldenkraut, Kamille, Sternanis, Pfefferminze, Löwenzahnkraut, Wermut, Erdrauch, Ringelblumen, Wegwarte, Berberitzenrinde

Horst-Reinigungstee

Herbe Kräutermischung
Angelikawurzel, Berberitzenrinde, Wegwarte, Gundelrebe, Eberwurz, Mannstreu, Goldrute, Ritterspornblüte

Männertee

Kräftige Kräutermischung für Männer
Bibernell, Wegtritt, Bärlapp, Birke, Rittersporn, Taubnessel, Labkraut, Anserine, Meisterwurz, Brennnesselwurzel

9 Monate freudige Erwartung

Kräutertee für eine besondere Zeit
Melissenblättern, Schafgarbe, Frauenmantel, Goldrute, Brennnessel- und Himbeerblättern

Frauentee

Wohltuend und stärkend, für mehr Balance
Frauenmantel, Taubnessel und Rotkleeblüte, Zinnkraut, Queckenwurzel, Pfefferminze, Kapuzinerkresse, Spierblüte, Anserine, Silbermantelkraut

Haustee VE

Kräutergenuss für jeden Tag
Schafgarbe, Steinklee, Anserine, Quecke, Bärlapp, Hamamelis, Rosskastanie

Haustee W

Für wechselhafte Lebensphasen
Labkraut, Johanniskraut, Schafgarbe, Frauenmantel, Silbermantel, Salbei, Wolfstrapp, Königskerze, Basilikum, Pfingstrose, Liebstöckelblättern, Liebstöckelwurzel, Yamswurzel

Kelchtee

Traditionelle Kräutermischung
Vogelknöterich, Labkraut, Taubnesselkraut, Kapuzinerkresse, Spierblume, Spierkraut, Gänsefingerkraut, Hafer

Kl. Periode

Kräuter für besondere Tage im Monat
Anserine, Mönchspfeffer, Mutterkraut, Schafgarbe, Blutwurz

Myo Plus

Für das Wohlbefinden der Frau
Frauenmantel, Silbermantel, Berberitzenrinde, Edelgamander, Liebstöckelwurzel

Nestreinigungstee

Alte Frauenmischung in überlieferter Tradition
Brennnessel, Goldrute, Gundelrebe und Frauenmantel, Schafgarben Stiefmütterchen, Storchenschnabel, Taubnessel mit Blüte

Stilltee

Begleitend für Mutter und Kind
Kreuzblume, Thymian, Dillsamen, Dillkraut, Dillspitzen, Brennnessel, Fenchel, Frauenmantel

Storchenschnabel Kraut rot

Weidenröschen echtes kleinbl.

Aus dem Waldviertel
Herba Epilobii Parviflori



Bitterer Mocktail

1 EL Leb 74 auf 1/4l heißes Wasser
abkühlen lassen & in den Kühlschrank
1:1 mit Tonicwater, Eiswürfel und
Zitrone genießen

Genusstee

Herrliche Begleiter

Allzeit

Kräftig, würzig, nach ayurvedischer Tradition
Rose, Damiana, Zitronengras, Catuaba,
Kardamon, Honeybush, Galgant, Piment

Apfeltee

Der Kinderklassiker

Bergtee Alpenduft

Ausflug in die Höhen

Holunderblüten, Lindenblüten, Melissenblätter,
Ringelblumenblüten, Gänseblümchen

Blütenzauber

Verbena, Lindenblüten, Erdbeerblättern,
Sonnenblume, Kornblume, Rittersporn,
Hagebutte, Zimt, Rose, Salbei, Lavendel,
Ringelblume, 25 % Blüten, Rosmarin

Canapee

Kräutertee für den Ausgleich des Tages

Melisse, Orangenblüten, Lavendel, Waldmeister,
Johanniskraut

Chai Tee

← Mark's Geheimtipp

Ein Schluck Kultur

Assam, Ingwerwurzel, Zimtbruch, Nelken,
Kardamom, Pfeffer schwarz

Curcumi

Unsere würzig, fruchtige Teemischung

Aus Curcuma, Rosmarin, Sternanis, Kardamom,
Ringelblume und feiner Orange

Eisenkraut fr. geschn. / Verbena

Energietee

Für eine extra Portion Kraft

Ysop, Anis, Fenchel, Koriander, Ingwer, Pfefferminz,
Kornblume, Bohnenkraut, Basilikum

Erdbeertee

Beliebt bei den Kindern

Erwache und Lache

Ein unvergleichlicher Start in den Tag

Mate, Rosmarin, Brombeer-, Himbeer-,
Erdbeerblättern, Hagebutte, Fenchel, Anis,
Pfefferminze, Lavendel, Gänseblümchen, Melisse,
Kornblume, Apfel, Ringelblume, Sandelholz, Erika,
Rosen- und Orangenblüten, Katzenpfötchen

Fenchel-Anis-Kümmel Tee

Ein echter Genussklassiker, der sich wunderbar
in den Alltag integrieren lässt

Fenchel, Anis und Kümmel

Frühtecocktail

Herrlich als Bowle im Sommer

Mango, Apfel, Papaya, Korinthen, Hibiskus, Ananas,
Orangenblüten, Hagebutte, Zucker

Früchtetea Helvetia

Apfel, Hagebutte und Hibiskus

Früchtetea Kirsch

19 % an fruchtigen Kirschen

Sultaninen, Hibiskusblüten, Korinthen, Äpfeln,
Orangenblüten

GeistesBlitz

Kräutertee für klare Genussmomente

Steinklee, Eisenkraut französisch, Schlüsselblume,
Rosenwurz, Lavendel, Kornblume, Gingko, Rosmarin,
Buchweizen, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut

Glühapfel

Wärmender Tee mit Apfelgeschmack

Aus Apfel, Orangenschale, Zitronenschale, Langer
Pfeffer, Zimt, Sternanis, Fenchel, Anis, Nelke

Griechischer Bergtee

Aus den Tiefen der südlichen Regionen

Harmonietee

Für den ruhigen Start in den Tag

Damiana, Verbena, Apfel, Rosmarin, Rosenblüten,
Brombeerblättern, Gänseblümchen, Orangenschale,
Orangenblüte, Sonnenblumen, Basilikum,
Lindenblüten, Zimt

Himbeertee

Der absolute Liebling für die Kleinen

Haustee Helvetia

← Über 100 Jahre alte Rezeptur

Brombeer-, Himbeer- und Erdbeerblättern,
Hagebuttenschalen, Pfefferminze, Lavendel,
Fenchel, Anis, Gänseblümchen, Kornblume,
Melisse, Apfelstückchen, Katzenpfötchen,
Erikakraut, Rosen-, Orangenblüten

Heisskalt

Zitronengras, Grüner Tee Sencha, Fenchel,
Sonnenblumenblüten, marokkanische Minze,
Färberdistelblüten

Hexenkessel

Linden-, Holunderblüte, Kornblume, Königs-
kerzenblüten, Galgantwurzel, Ingwer, rotem Pfeffer,
Zitronenschalen, Eisenkraut französ., Süßholzwurzel,
Krauseminze, Nelke, Wundklee Katzenkrallen

Honey Bush

Sanfter Abendtee aus Südafrika

Indischer Gewürztee

Chai-Genuss ohne Schwarztee

Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken, schwarzer
Pfeffer

Ingwer Kräuter Tee

Ingwer, Zimt, Süßholz, 21 % Ingwerwurzel
geschnitten, Krauseminze, Kardamom,
Ringelblume

Isarplausch

Für sonnige Tage & gesellige Stunden
Hibiskus, Zitronengras, Rosmarin, Salbei

Jubelte 125 Jahre

Wärmend für Körper und Geist

Kakao, Apfel, Zimt, Süßholz, Kardamom, Nelken, rotem Pfeffer, Salbei

Sabine's Liebling

Kleine Winterzeit

Aus Lindenblüte, Holunderblüte, Kakao, Apfel, Anis, Kardamom, Zimt, Nelke, roter Pfeffer, Salbei, Süßholz

Krauseminze marokk. Geschnitten

Warme Abende, goldene Sonnenuntergänge

Krauseminze, Nanaminze ganz



Kräuterpower

Frisch-fruchtige Kräuterkomposition

Grüner Tee, Mate, Hibiskus, Malve, Orangen-, Zitronenschalen, Pfefferminze, Fenchel, Kamille, Ringelblumenblüten, Brombeerblättern, Süßholz

Lapacho

Tabebuia avellanedae – Rinde des Regenwaldes

Lichtblick

Für einen klaren Kopf

Aus Gingkoblättern, Ginsengwurzel, Brennnesselblättern und marokkanischer Krauseminze

Malve rot / Hibiscus

Erfrischend, aromatisch

Tolles Mitbringsel!

Münchner Eisbachttee

Frische Kräutermischung, inspiriert vom Münchner Eisbach und seiner wilden Schönheit
Zitronengras, Orangenschalen, Krauseminze, Apfel, Ingwer und Kornblume

Räusperlte

Wenn das Wetter rau und ungemütlich ist
Spitzwegerich, Eibischwurzel und Eibischblätter, Königskeulenblätter, Ringelblume Kelch, Süßholzwurzel, Thymian, Lungenkraut, Isländisch Moos.

Roibush Tee

Aus Südafrika, mildes, leicht nussiges Aroma

Rose & Roi

Für bewusste Momente der Entspannung
Weich, blumig, mild, natürliche Süße, koffeinfrei

Sommerfrischler

Auch als Cold Brew geeignet
Zitronig, spritzig, sonnig, frisch. Unser Sommerfrischler ist wie ein Sommertag im Glas oder der Tasse. Eine leicht beschwingte Kräutermischung aus Apfelstücken, Zitronengras, franz. Eisenkraut, Verbene, Orangenschalen, -blüten & -blättern, HoneyBush

Sommerrot

Fruchtig, frisch

Hibiskus, Apfelstücke, Pfefferminze, Zitronengras, Verbena, Malve, Salbei

Sonnengruß Tee

Energie & Schwung für einen erfolgreichen Tag

Aus Kümmel, Pfefferminze, Krauseminze, Rosmarin, Salbei, Kamille, Süßholz, Melisse, Rosen und Brennnessel

TanzTee

Zarte Grüntee mit feiner Schokoladennote

Teufelskralle, Löwenzahn, Gichtrose, Schafgarbe, Galgant, Odermennig Salbei, Kamille, Ringelblume, Anis, Wermut, Wegwarte, Berberitze, Tausendguldenkraut, Kalmus, Fenchel, Pfefferminze, Grüner Tee Sencha, Zimtbruch, Kakaoschalen, Tonkabohne

Waldbeertee

Holunderbeeren, Heidelbeeren, Sultaninen, Brombeerblätter, Apfel, Hagebutte

Winterfrucht

Köstliche Kräuter und Gewürze

Kirschen, Äpfeln, Zimt, Roibush, Orangenblüten, Korinthen, Malve, Lindenblüten, Hagebutte, Sultaninen

Winterzauber

Zauber der kalten Jahreszeit

Dieser wärmende und wohltuende Tee ist wie gemacht für diese Zeit und verspricht puren Genuss und Entspannung. Honeybush, Zimt, Äpfeln, Sternanis, Orangenschalen & Fenchel

Wurzelpurzel

Für kleine Früchte-Fans

Mit seiner fruchtig-süßen Note und einer Mischung aus erlesenen Zutaten wie Malve, Hagebutte, Anis, Fenchel, Apfel, Verbena und Zimt

Grüntee Eine Reise in die Teekultur

Tee blickt auf eine jahrtausendealte Tradition zurück und begeistert bis heute mit seiner außergewöhnlichen Vielfalt. Schon vor über 4.000 Jahren entdeckten die Menschen in China und später auch in Japan die feinen Aromen und die besondere Teekultur. Bis heute steht eine Tasse Tee für Genuss, Ruhe und einen bewussten Moment im Alltag.

Grüner Tee wird besonders schonend verarbeitet. Direkt nach der Ernte werden die Blätter gedämpft oder geröstet, damit ihre natürliche Frische, Farbe und ihr charakteristisches Aroma erhalten bleiben. Diese traditionelle Verarbeitung macht ihn bis heute zu einer der beliebtesten Teearten der Welt.

Vom Gunpowder über den feinen Oolong Huan Jin Gui bis hin zum zarten Pai Mu Tan – jede Sorte besitzt ihren eigenen Charakter und lädt dazu ein, die faszinierende Welt des Tees zu entdecken.

Grüner Tee Gun Powder

Milder grüner Tee auch Kugeltee genannt, nach der Ernte in Trommeln sterilisiert und fein gerollt. Leicht rauchig.

Grüner Tee Sencha

Erfrischung pur – hervorragendes Aroma für jeden Tag
Sencha-1 Pflückung, grüner Tee mit langem Blatt

Jiaogulankraut

Ein magisches Kraut – für Stärke und Vitalität
Auch als ‚Unsterblichkeitskraut‘ aus der Chinesischen Volksüberlieferung bekannt. Eine Bitterstoff enthaltende Pflanze, vorwiegend in Wildanbau

Matcha Pulver

Erfrischend bitter

Matetee grün

Koffeinhaltiger Tee aus Südamerika, bekannt für seinen würzigen Geschmack aus dem Ilex paraguariensis.

Oolong Tee Huan Jin Gui

Goldene Leichtigkeit – für jede Gelegenheit
Goldener Osmanthus. Aus Fujian, der nach Pfirsichblüten schmeckt, einer der beliebtesten Oolong Tees.

Pu-Erh-Tee

Ein vollmundiger Genuss – für Tee-Liebhaber
Kräftiger Tee mit einzigartigen, leicht süß-rauchigen Geschmack. Verantwortlich sind die Tannine.

Weißer Tee China Pai Mu Tan 1st Grade

Der König unter den Tees
Mild nussig, mit feiner Kakaonote. Aus den zarten Knospen und den ersten jungen Blättern der Tee pflanze gewonnen



Grüntee Limonade

3 EL Grüntee auf 1 L Wasser aufbrühen.
Abkühlen lassen. 1 Zitrone reinpressen.
Frische Minze & Ahornsirup hinzufügen



Schwarztee

Tradition und Handwerk in jeder Tasse

Schwarztee hat eine lange, facettenreiche Geschichte, die bis in die frühen Tage des Teehandels zurückreicht. Ursprünglich in China entdeckt, wurde Schwarztee im 17. Jahrhundert durch den Handel mit Europa bekannt, wo er schnell zu einem der beliebtesten Getränke wurde. Die besondere Verarbeitung des Tees, bei der die Blätter vollständig oxidieren, verleiht ihm seinen kräftigen Geschmack und die tief dunkle Farbe, die ihn von anderen Teesorten abhebt.

Die Geschichte des Schwarztees ist untrennbar mit der Kolonialzeit und dem Handel verbunden. Die Briten waren es, die den Schwarztee aus Indien und Ceylon in großen Mengen importierten und die Tradition des Teetrinkens in Europa prägten. Besonders die „Afternoon Tea“-Zeremonie, die sich im 19. Jahrhundert entwickelte, wurde zu einem Zeichen britischer Kultur und eines feierlichen, aber auch geselligen Genusses. Auch heute noch ist Schwarztee in vielen Ländern ein fester Bestandteil der Kultur und wird in unterschiedlichsten Varianten zubereitet – sei es als starker Assam, feiner Darjeeling oder würziger Ceylon-Tee.

Der Genuss von Schwarztee ist eine Tradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Es ist ein Getränk, das sowohl im Alltag als auch bei besonderen Anlässen geschätzt wird und immer wieder neue Facetten bietet. Unsere Auswahl an Schwarztees bringt diese Tradition in Ihre Tasse – kräftig, aromatisch und mit einer Geschichte, die weit über das tägliche Tee-trinken hinausgeht.

Assam Schwarztee

Kräftig, würzig und leicht malzig im Geschmack
Second Flush Bateli – naturbelassener Blatt-Tee aus Sommer-Pflückung. Nicht aromatisiert und auf Rückstände kontrolliert steht er für authentischen Tee Genuss mit ausgeprägtem Charakter.

Darjeeling Schwarztee

Für alle, die Klarheit & Stil lieben
Edelster Tee aus Darjeeling, bekannt für seine feine Qualität und seinen einzigartigen Geschmack: zart, herb, fein blumig, mit einer typischen Muskat-Note.

Teezubehör

Für einen unvergleichlichen Genuss

Die richtige Zubereitung ist entscheidend für Geschmack und Aroma des Tees. Unser Tee-Zubehör hilft dabei, das Beste aus jeder Tee-Sorte herauszuholen und die Teepause zu einem ganz besonderen Moment zu machen. Ob klassischer Teebeutel zum Kräuter ziehen lassen oder wiederverwertbares Tee-Ei, welches Tee in seiner ganzen Vielfalt hält: Bei uns werden Teeliebhaber fündig. Für eine individuelle Tee-Zeremonie.

Tee-Ei Kräuterkorb

Für Tee & Gewürze – praktisch und stabil

Ideal zum Aufbrühen von Kräutertees und zum Würzen von Suppen. Reinigung mit klarem Wasser oder in der Spülmaschine, rostfreies Edelstahl

Teeclips

Praktisch und funktional – für Ihren Tee Klemmspange für Papierfilter aus Edelstahl, einfach zu bedienen

Tee-Ei Zange

Ein guter Tee beginnt mit dem richtigen Werkzeug

Das praktische Metallsieb bietet ausreichend Raum, damit sich die Aromen im heißen Wasser frei entfalten können

Teefilter

Für einen Bilderbuch-Teegenuss

Papierfilter 100 Stück, 100 x 130 mm, weiß, ideal für die Teezubereitung, hygienisch und praktisch

Teefilter t-sac

Für mittelgroße Kannen

Teeblätter & Kräuter haben damit genügend Raum, damit sich Aroma & Duft frei entwickeln können. Inhalt 100 Teefilter aus chlorfreiem, umgebleichtem Papier

Teenetz Baumwolle

Nachhaltig und praktisch

Wiederverwendbares Baumwoll-Teenetz. Teezubereitung auf die umweltfreundliche Art



Harze und Nadeln

Die Essenz des Waldes

Räuchern ist eine jahrhundertealte Praxis, die in vielen Kulturen der Welt eine bedeutende Rolle spielt. Schon in der Antike wurde das Räuchern von Kräutern und Harzen nicht nur für religiöse und spirituelle Zwecke genutzt, sondern auch zur Reinigung von Räumen und zur Förderung von Wohlbefinden und Harmonie.

Die Welt der Harze und Nadeln ist so alt wie die Wälder selbst. Diese kraftvollen Naturstoffe entstehen in den tiefen Wäldern, wo Bäume wie Fichten, Tannen oder Kiefern kleine Verletzungen mit ihrem eigenen Harz verschließen und sich so auf natürliche Weise schützen.

Zusammen mit Nadeln, Hölzern und Rinden entstehen Düfte, die an einen Spaziergang durch den Wald, sonnige Berghänge oder stille Klöster erinnern.

Benzoe

Bernstein

Copal gold

Copal Kongo, schwarz oder weiß

Dammarharz

Drachenblutpulver

Fichtenharz, Burgunderharz

Fichtennadeln

Guajak

Guggul

Holunder Rinde

Kampfer natur

Kiefernharz

Kiefernadeln

Kirchenweihrauch Balthasar rot

Kloster Weihrauch Glastonbury

Kloster Weihrauch St. Michael

Klosterweihrauch St. Paul

Lorbeerfrüchte

Mandelbaumharz

Mariengras

Mastix

Damit räuchert Sabine am liebsten



Weihrauch passt zu mir ?

Klare Gedanken: Hojari
 Neue Kraft finden: India
 Klarheit entdecken: Äthiopien
 Reinigung für Herz und Seele: Somalia
 Klassisch kirchlich: Cathedral, Basilika
 Frisch & zitronig: Hojari Grün
 Ruhe & Gelassenheit: Oman



Myrrhe

Opoponax

Palo Santo Harz leicht gekörnt

Palo Santo Heiliges Holz ganze Stäbe

Palo Santo Holz heiliges Holz

Propolis-Granulat-Kittharz

Räucherbündel innere Gelassenheit

Räucherbündel Mut für das Neue

Räucherbündel Stärke

Rosenweihrauch

Salbei weiß

Salbeibündel weiß

Sal-Harz tibetanischer Weihrauch

Sandarak Tränen

Sandelholz weiß

Styrax Harz

Wacholderholz

Wacholdernadeln

Weihrauch arabisch dunkel

Weihrauch Äthiopien 1.Wahl

Weihrauch Basilika

Weihrauch Casper

Weihrauch Cathedral

Weihrauch Dalzielli

Weihrauch David

Weihrauch Ecclesia Oman

Weihrauch Harrabi

Weihrauch Hojari Grün Oman 1. Grad

Weihrauch Hojari Weiß Oman

Weihrauch India Boswellia

Weihrauch Lourdes Gold

Weihrauch Lourdes Schwarz

Weihrauch Pulver Oli.indisch

Weihrauch Salomon

Weihrauch Somalia 1. Wahl

Weihrauch St. Angela

Weihrauch/Olibanum

Weihrauchmischung Aden

Zedernharz

Zedernholz geschnitten

Zirbenholzspäne

*Favorit der
Kundschaft*

Unsere Räuchermischungen

Für jeden Anlass der richtige Duft

Mit viel Liebe und großer Sorgfalt entwickeln wir unsere Räuchermischungen für die unterschiedlichsten Momente des Lebens. Jede Mischung erzählt ihre eigene Geschichte und vereint ausgewählte Kräuter, Harze, Hölzer und Blüten zu einem harmonischen Dufterlebnis.

Ob ein ruhiger Abend zu Hause, eine Meditation, ein Neubeginn oder ein festlicher Anlass – jeder Duft schafft seine ganz eigene Atmosphäre und begleitet besondere Augenblicke auf seine Weise.

Viele unserer Mischungen greifen die lange Tradition des Räucherns auf und verbinden überliefertes Wissen mit unserer eigenen Erfahrung. So entstehen Duftkompositionen, die Wärme, Natürlichkeit und die Vielfalt der Pflanzenwelt in sich tragen.

Nehmen Sie sich Zeit, die unterschiedlichen Düfte kennenzulernen – und entdecken Sie die Räuchermischung, die am besten zu Ihrem persönlichen Moment passt.

Abschiedsräucherung

Begleitung auf dem Weg des Abschieds
Weihrauch Somalia, Salbei, Rose & Beifuß

Adventsräucherung

Wie ein leiser Abend im Kerzenschein
Lindenblüte, Styrax, Zimtblüten, Rosenblüten,
Myrrhe, Harz, Myrtenblätter

Ahnenräucherung

Für Erinnerung, Dankbarkeit & Verbundenheit
Kiefernharz, Styrax, Rosen-, Lavendelblüten

Anfang & Neubeginn

Wie ein erster leiser Schritt ins Neue.
Dammarharz, Kornblume blau & Damiana

Brummen

Gegen die kleinsten Plagegeister
Lavendel, Kampfer, Zitronenmyrthe, Holunder,
Rosmarin, Zimt

Dein Woid

Die Kraft der Wälder spüren
Kiefernharz, Wacholder, Brombeerblätter &
Fichtennadeln

Domröschen erwacht

Entfalte deine weibliche Kraft
Sandelholz Weiß, Erika, Ysop, Benzoe, Pfingstrosen
& Galgant

Energiefluss

Für den Fluss – transformiere das Negative
Kamille, Ehrenpreis, Weißdorn, Johanniskraut &
Weihrauch arabisch

ErdMitte

Räuchermischung innere Ruhe
Angelikawurzel, Ringelblumenblüten, Weihrauch
Lourdes Gold, Spitzwegerich, Melisse, Weihrauch
India (Boswellia)

← Favorit der Kundschaft



Gegen das Chaos

Frieden finden im Trubel – Ideal für
Vollmondnächte
Salbei, Lavendel, Johanniskraut, Weihrauch ara-
bisch dunkel und Styrax

Gemeinsam stark

Ein Duft, der verbindet
Abwechslungsreich würzig durch den Kakao & Zimt
Aus Eiche, Mistel, Rose, Benzoe, Orange, Zimt,
Kakao, Birkenblättern

Hausräuchermischung

Für ein Zuhause voller positiver Energie
Die Hausräucherung ist eine wunderbare
Möglichkeit, die Energie in Deinem Zuhause zu
harmonisieren und negativen Schwingungen ent-
gegenzuwirken. Aus Beifuß, Angelika, Salbei,
Kiefernharz, Ringelblume.

Herzensöffnung

Eine Räuchermischung, die wie ein leiser Lichtstrahl wirkt: warm, tröstlich und einladend. Sie schenkt dem Raum eine Atmosphäre, in der man weicher wird, freundlicher denkt und wieder spürt, was wirklich zählt. Mit Styrax, Saflor, Copal schwarz, Fichtenharz, Kakao, Sternanis, Klatschmohn, Ysop, Yamswurzel.

Hexenbesen

Räuchermischung zum Reinigen und Schützen. Mastix, Gänseblümchen, Wacholderbeeren, Damiana, Süßholzwurzel, Kornblume blau sorgen für einen kraftvollen Duft, der gleichzeitig einen sicheren Rahmen schafft.

Hoffnung für das Gute

Für das Gute im Leben – mit Hoffnung und Licht. Diese Räuchermischung spricht das Gute im Menschen an und verstärkt positive, kraftvolle Energien. Aus Tibetischer Weihrauch, Rosenblüten, Wacholderholz, Rosmarin.

Kleiner Sonnenstrahl

Erwecke das Licht in dir. Eine helle, warme Duftmischung für trübe Tage. Sie hilft dir, dich zu entspannen und den Weg ins Licht zu finden, wenn der Schatten groß ist. Aus Zitronenmyrte, Dammar, Salbei, Koriander, Saflor.

Kraft des Glaubens

Für innere Stärke – mit dem Duft des Glaubens. Eine Mischung aus Lavendel, Weihrauch, Myrrhe und Myrthenblättern. Beruhigend und spirituell stärkend. Aus Lavendel, Weihrauch, Myrrhe und Myrthenblättern.

Lebensenergie

Für neue Energie – der Duft des Lebens. Eine Räuchermischung, die neue Energie schenkt, wenn Müdigkeit und Schwermut vorherrschen. Aus Ysop, Tonkabohne, Styrax, Damiana, Eisenkraut, Weihrauch Lourdes Gold.

← Sabine's Klassiker

Meditationsreise

Tiefe Entspannung – für die Reise ins Innere. Räuchern für tiefere Entspannung und Konzentration während der Meditation. Für eine tiefere spirituelle Reise. Aus Pfefferminze, Tonkabohne, Zimt, Salbei, Weihrauch, Guajakharz, Opoponaxharz, Styrax Harz, Majoranblätter, Kiefernharz.

Alles wird gut

Eine entspannende Mischung. Aus Copal, Mariengras, Tonka, Rose, Damiana, Muskatnuss und Kakaoschalen. Für alle, die Ruhe und Erholung suchen.

Raumnacht

Tauche ein in die Magie der Raunächte. Eine kraftvolle Räuchermischung, die dich in den Raunächte begleitet – eine Zeit der Geister und besonderen Energien. Aus Storchenschnabel, Rose, Schlehdorn, Taubnessel, Nelke, Zimt, Sandelholz, Myrrhe, Pfingstrose, Fichte & Benzoe.

Schutzräucherung

Geschützt und geborgen – für Harmonie und Sicherheit. Aus rotem und schwarzem Weihrauch, Lavendel, schwarzem Copal und Wacholder.



Mut zum Leben

Für den Ruf des Lebens – mutig und frei. Eine inspirierende Mischung, die Mut und Freiheit schenkt, um den eigenen Weg zu gehen. Aus Schwarzer Weihrauch, Lavendel, Kardamom, Erdrauch, Salbei.

Sei du selbst

Sei du selbst – für mehr Zuversicht. Diese Räuchermischung unterstützt dich auf deinem Weg zu einem erfüllten Leben. Sie fördert Inspirationen und schenkt Zuversicht. Aus Opoponax, Fichte, Benzoe, Wacholder, Hirschzunge.

Sorgenfrei

Finde deine innere Ruhe

Auf der Suche nach Erfüllung sind wir immer wieder auf uns selbst zurückgeworfen. Diese Mischung hilft, zur Ruhe zu kommen und Achtsamkeit zu entwickeln. Aus Benzoe, Fichtennadeln, Rosen und Styrax

Urkraft - der Weg zur Stärke

Verwurzelt in dir selbst

Besonders für persönliche Rituale, Meditation, Jahreskreis-Feste oder einfach für stille Abende an denen man bei sich selbst ankommen möchte. Rotes Sandelholz, Roter Weihrauch, Salomon, Roter Pfeffer, Saflor, Hagebuttenschalen, Maisfäden

Wunschraum

Dein Raum für Veränderung

Eine kraftvolle Räucherung, die den Raum für Neubeginn öffnet und deine Wünsche unterstützt. Aus Muskatellersalbei, Benzoe, griechischer Bergtee, Melissenblätter und Weihrauch

Zeit der Liebe

Ein Duft, der das Herz erinnert

Eine Räuchermischung die einlädt innewohnen, sich zu öffnen und sich wieder mit der sanften Kraft der Liebe zu verbinden. Aus Styrax, Rosenblüten, Weißer Salbei, Schwarzer Copal, Holunderblüte, Eberwurz-Silberdistel, Weihrauch aus Glastonbury

Zuversicht

Für Vertrauen und Hoffnung – der Duft der Zuversicht

Die Räuchermischung „Zuversicht“ fördert Vertrauen und positive Energie. Perfekt für Momente des Neubeginns. Aus Lavendel, Alant, Opoponax, Rosmarin, Copal Kongo

Das liebt Sabine



Unsere Räuchersets Zum Einstieg

Herbsträucherset Feuer und Erde

Im Einklang mit der Natur

Das Herbsträucherset bereitet uns auf die kältere Jahreszeit vor.

Probierset Harze

Acht Harze für Reinigung und Harmonie

Unsere ausgewählten Harze laden dazu ein, ihre unterschiedlichen Duftnoten kennenzulernen – von fein balsamisch bis angenehm würzig.

Probierset Hölzer und Rinden

Kraftvolle Hölzer und Rinden für die Seele

Das Set besteht aus 9 Hölzern und Rinden, die helfen, den Geist & negative Energien zu reinigen

Probierset Weihrauch

Sieben Weihrauchsorten für spirituelle Klarheit

Sie eignen sich hervorragend für spirituelle Zeremonien und zum Kennenlernen der verschiedener Sorten unserer Natur

Räucherset Schutzengel

Geborgenheit und Kraft

Finde den Weg des Lebens & meistere dessen Herausforderungen mit unserem 'Schutzengel'

Räucherset Abschied

Abschied nehmen und Frieden finden

Aus Eibischwurzel, Isländisch Moos, Carrageen Moos, Angelikawurzel, Bibernelnwurzel

Unsere liebevoll zusammengestellten Räuchersets machen den Einstieg besonders einfach.

Jede Mischung begleitet eine bestimmtes Thema und enthält alles, was Sie für Ihr persönliches Räucherritual benötigen.

Super als Geschenk

Räucherset Achtsamkeit

Achtsamkeit mit sich selbst beginnt hier

Räucherset Advent

Eintauchen in die magische Adventszeit

Räuchermischungen und Zubehör für diese besondere Zeit. Ein harmonisches Einklingen auf die positiven Energien

Räucherset Hausreinigung

Für klare Räume und harmonische Energien

Kiefernharz, Salbei, Beifuss, Angelika & Ringelbl.

Räucherset Neubeginn

Vergangenes loslassen, Neues

Willkommen heißen

'Mut zum Leben' & 'Dornröschen erwacht', ein Räucherlöffel, Sand & Räucherkohle, eine Zange, eine edle Räucherpfanne mit dem Lebensbaums

Räucherset Sorgenlos

Sorgen loslassen – für Klarheit und Frieden

Aus Zimt Madagaskar, Orangenschale, Anispulver, Nelkenpulver, Kardamompulver, Muskatblüte, Vanillepulver, Piment

Rauhnachtsset für die besondere Zeit

Alles für Ihre Rauhnächten

Abgestimmt auf die Energien dieser besonderen Zeit, einen Räucherlöffel, eine Räucherzange und ein stilvolles Räuchergefäß. Die Kräuter und Harze, wie Myrrhe, Zimt, Rose und Fichte, tragen dazu bei, Schutz und Harmonie zu schaffen.



Räucherzubehör

Alles für Ihr Räucherritual

Aromalampe Räuchern & Öle

Löffel Messing

Kleine Räucherzange

Kunari Siebgefäß

Kupferpfanne Land

Löffel zum Räuchern

Porzellan Räuchergefäß

Lebensbaum

Räucherbürstchen für Sieb

Räuchergefäß Herzensblume

Räucherkohle

Räucherpfännchen G mit Griff

Räucherpfanne A groß D 11 cm

Räucherpfanne B Kupfer D 11cm

Räucherpfanne D Kupfer (Holzgriff)

Räucherpfanne E Messing mit Holzgriff

Räucherpfanne F (Holzgriff L 17cm)

Räucherpfanne kupfer hoch

Räucherpfanne Metall Alpen

Räucherpfanne Lebensbaum

Räucherpfanne Weisheit gold weiss

Räucherplatte 9 cm

Räucherplatte klein 6,3 cm

Räucherplatte Messing 4,8

Räuchersand 200g

Räucherschale Lebensblume fuchsia

Räucherschale rot Blume

Räuchersieb 12 cm

Räuchersieb 8,5 cm

Räuchersiebgefäß E

Räucherstövchen B mit Holzgriff

Räucherstövchen C verst. 11 cm

Räucherstövchen D verst. H 12 cm

Räucherstövchen Speckstein

Räuchertopf Allgäu

Rauchgefäß Lichtquell

Rauchgefäß Sonne

Zange zum Räuchern, Kupfer





Kräuter

Wissen aus der Vergangenheit für die Gegenwart

Kräuter sind Träger eines uralten Wissens, das über Generationen hinweg weitergegeben wurde. Ihre Verwendung reicht weit zurück, von einfachen Gewürzen in der Küche bis hin zu Bestandteilen von Ritualen und Brauchtümern in verschiedenen Kulturen.

Jede Pflanze besitzt eine eigene Geschichte und Bedeutung, die sich durch Jahrhunderte hinweg bewahrt hat. Vom würzigen Rosmarin bis hin zum beruhigenden Lavendel: Kräuter bieten eine beeindruckende Vielfalt, die nicht nur in der Küche, sondern auch in der Kunst des Räucherns oder in symbolischen Zeremonien ihren Platz findet.

Abbiskraut

Herba Abrotani

Agar Agar Pulver

Pulvis Agar-Agar

Alantwurzel

Radix Inulae

Ammei/Bischofskraut

Herba Ammi Visnagae

Andorn weißer

Herba Marrubii Albi

Angelika Samen

Semen Angelicae

Angelikawurzel geschn./Engelwurz

Radix Angelicae Concisa (Radix Archangelicae)

Angelikawurzel Pulver

Pulvis Radicis Angelicae

Anserine/Gänsefingerkraut

Herba Potentillae Anserinae

Arnikablüte mit Kelch

Flores Arnicae cum Calyce

Artischockenblätter

Folia Cynarae

Ashwagandha/Withania

Ashwagandha/Withania

Ashwagandha/Withaniapulver

Pulvis Ashwagandha/Withaniae

Attichwurzel

Radix Sambuci Ebulus

Augentrost

Herba Euphrasiae

Baldrianwurzel

Radix Valerianae

Bärentraubenblätter

Folia Uvae Ursi

Bärlapp geschnitten

Herba Lycopodii Concisa

Bartflechte

Lichen Barbatum

Bärwurz Pulver

Pulvis Radicis Ursinae

Bärwurz Wurzel

Radix Meum

Beifußkraut

Herba Artemisiae Vulgaris

Berberitzenrinde

Cortex Berberidis

Bertramwurzel geschnitten

Radix Anacycli

Betonienkraut

Herba Betonicae

Bibernellwurzel geschnitten

Radix Pimpinellae Concisa

Bibernellwurzel Pulver

Pulvis Radicis Pimpinellae

Birken Rinde

Cortex Betulae

Kräuter

Birkenblätter

Folia Betulae

Bittere Kreuzblume

Herba Polygalae Amarae

Bitterklee

Herba Menyanthidis

Blutweiderich

Herba Lythri Salicariae

Blutwurz geschnitten/Tormentill

Radix Tormentillae Concisa

Blutwurz Pulver

Pulvis Radicis Tormentillae

Bohnenschalen

Testae Phaseoli

Boldoblätter

Folia Boldi

Breitwegerichkraut

Herba Plantaginis Majoris

Brennnessel Wurzel

Radix Urticae

Brennnesselblätter fränkisches Blattkrüll

Urtica Folium Francicum

Brennnesselsamen

Semen Urticae

Brombeerblätter

Folia Rubi Fruticosi

Der Kundenbezug

Bruchkraut/Harnkraut

Herba Herniariae

Brunnenkressekraut

Herba Nasturtii

Buccoblätter

Folia Bucco

Buchweizenkraut

Herba Fagopyri

Cardobenediktenkraut

Herba Cardui Benedicti

Catuaba

Cortex Catuabae

Curcuma geschnitten

Rhizoma Curcumae

Damianablätter

Folia Damianae

Dost/Wohlgemut

Herba Origani (Herba Marjoranae Silvestris)

Eberraute

Herba Abrotani

Eberwurz/Silberdistel

Radix Carlinae (Silberdistel)

Edelgamander

Teucrium Chamaedrys

Efeublätter

Folia Hederæ

Ehrenpreis

Herba Veronicae

Eibisch Blätter

Folia Althaeae

Eibisch Wurzel

Radix Althaeae

Eichelkaffee geröstet

Coffea ex Glandibus Quercus Tostis



Eichenrinde

Cortex Quercus

Eichenrinden Pulver

Pulvis Corticis Quercus

Eisenkraut deutsch

Herba Verbenae

Enzianwurzel

Radix Gentianae

Enzianwurzelpulver

Pulvis Radicis Gentianae

Erdbeerblätter

Folia Fragariae

Erdrauchkraut

Herba Fumariae

Erika Blüte

Flores Ericae

Erika Kraut

Herba Ericae

Eschenblätter

Folia Fraxini

Eukalyptusblätter

Folia Eucalypti

Färberdistelblüten / Saflor

Flores Carthami (Saflor)

Fenchel Schrot

Fructus Foeniculi Comminuti

Frauenmantelkraut

Herba Alchemillae

Galgantwurzel geschn.

Radix Galangae Concisa

Gänseblümchen

Bellis perennis

Geißraute

Herba Galegae

Ginkgoblätter

Folia Ginkgo

Ginkgoblätter Pulver

Pulvis Foliorum Ginkgo

Ginsterkraut/Färberginster

Herba Genistae Tinctoriae

Goldrutenkraut

Herba Solidaginis

Gundelrebenkraut

Herba Hederae Terrestris

Haferkraut

Herba Avenae

Hagebutte geschrotet

Rosa Canina Comminuta

Hagebutten Kerne

Semen Rosae Caninae

Hagebutten Schalen

Testae Rosae Caninae

Hamamelis Blätter

Folia Hamamelidis

Hamamelisrinde

Cortex Hamamelidis

Hauhechelwurzel

Radix Ononidis

Heidelbeerblätter

Folia Vaccinii Myrtilli

Helmkraut

Herba Scutellariae

Herzgespannkraut

Herba Leonuri

Heublumen

Flores Graminis (Flores Feni)

Himbeerblätter

Folia Rubi Idaei

Hirschzunge

Folia Phyllitidis (Lingua Cervina)

Hirtentäschelkraut

Herba Capsellae

Hohlzahnkraut

Galeopsis segetum

Holunderblätter

Folia Sambuci

Holunderblüten

Flores Sambuci

Hopfenblüte geschnitten

Flores Humuli Concisi

Indischer Nierentee**Ingwerwurzel geschnitten**

Radix Zingiberis Concisa



Kräuter

Ingwerwurzelpulver

Pulvis Radicis Zingiberis

Iriswurzel Pulver / Veilchenwurzel Pulver

Pulvis Radicis Iridis (Pulvis Radicis Violaceae)

Irländisch Moos

Chondrus Crispus

Isländisch Moos

Cetraria Islandica

Jambulrinde

Cortex Jambolani

Johannisbeerblätter

Folia Ribes Nigrum

Johanniskraut geschnitten

Herba Hyperici Concisa

Kakaoschalen

Testae Cacao

Kalmuswurzel geschn.

Radix Calami Concisa

Kalmuswurzel Pulver

Pulvis Radicis Calami

Kamille

Matricaria Chamomilla

Kapuzinerkresse

Tropaeolum Majus

Kardenwurzel

Radix Dipsaci

Käsepappel Kraut

Herba Malvae Sylvestris

Katzengamander

Teucrium Marum

Katzenkralle

Uncaria Tomentosa (Unguis Felis)

Katzenpfötchen gelb

Flores Helichrysi Arenarii (Gnaphalium Luteum)

Kirschstiele

Stipites Cerasorum

Kleblabkraut

Galium Aparine

Klettenwurzel

Radix Bardanae

Königskerzen Blätter

Folia Verbascum

Königskerzen Blüte

Flos Verbascum

Kornblume blau m. Kelch

Flos Centaureae Caeruleae cum Calyce

Kornblume blau ohne Kelch

Flos Centaureae Caeruleae sine Calyce

Kürbiskerne gemahlen

Semen Cucurbitae Comminutum

Labkraut gelb

Galium Verum

Lavendel 1 für Tee & Küche

Lavandula

Lavendel 2 für Duftkissen & Kosmetik

Lavandula

Leberblümchen

Hepatica

Liebstöckel Wurzel geschn.

Radix Levistici Concisa

Lindenblüten geschnitten Steinlinde

Flores Tiliae Concisi

Löffelkraut

Herba Cochleariae

Löwenzahnkraut

Herba Taraxaci

Löwenzahnwurzel

Radix Taraxaci

Lungenkraut

Herba Pulmonariae

Lupulin

Lupulinum

Maisfäden / Maishaar

Stigmata et Folia Maydis

Majoran Pulver

Pulvis Majoranae

Malve blau / Käsepappel Blüte

Malva Sylvestris (Flos Malvae)

Malve rot / Hibiscus geschn.

Malva Rubra (Hibiscus Concisus)

Malve schwarz

Malva Nigra

Manna

Manna

Mannstreu

Eryngium campestre

Mariendistelkraut

Herba Cardui Mariae

Perfekt im Salat!

Mariendistelsamen
Semen Cardui Mariae

Mauerpfefferkraut
Herba Sedum Acre

Maulbeerblätter
Folia Mori

Mäusedornwurzel
Radix Rusci

Meerrettichwurzel Pulver
Pulvis Armoraciae

Meisterwurz geschnitten
Radix Imperatoriae concisa

Meisterwurz Pulver
Pulvis Radicis Imperatoriae

Melissenblätter geschnitten
Folia Melissa concisa

Mistel Pulver
Pulvis Herbae Visci

Mistelkraut
Herba Visci Albi

Mönchspfeffer
Fructus Agni casti

Moringablätter
Folia Moringae

Muira Puama
Ptychopetalum Olacoides

Muskatellersalbei
Salvia Sclarea

Mutterkraut/Chrysanthemenkraut
Herba Tanacetii parthenii



Myrthenblätter
Folia Myrti

Natriumbikarbonat / Natron
Natrii hydrogenocarbonas

Nelkenwurz Wurzel
Radix Gei

Nelkenwurzkrout
Herba Gei

Odermennigkraut
Herba Agrimoniae

Olivenblätter
Folia Oleae

Pappelknospen
Gemmae Populi

Passionsblumenkraut
Herba Passiflorae

Patchoulikraut
Herba Pogostemonis

Petersilien Samen
Semen Petroselini

Petersilienblätter
Folia Petroselini

Petersilienwurzel
Radix Petroselini

Pfefferminze fränkisches Blattkrüll
Folia Menthae piperitae

Pfingstrosen Wurzel
Radix Paeoniae

Poleyminze
Herba Menthae pulegii

Preiselbeerblätter
Folia Vitis-idaee

Quebrachorinde
Cortex Quebracho

Queckenwurzel
Rhizoma Agropyri

Quendel Pulver
Pulvis Herbae Serpylli

Quendelkraut
Herba Serpylli

Ratanhiawurzel
Radix Ratanhia

Ringelblume Blüte ohne Kelch
Flores Calendulae sine
Calyce

**Ringelblumen Blüte mit Kelch
geschnitten**
Flores Calendulae cum Calyce
Concisi

Ritterspornblüten
Flores Delphinii

Rose v. Jericho ganz
Rosa Hierichuntica Integra

Rosenblüten
Flores Rosae

Rosenknospen
Gemmae Rosae

Roßkastanien geschnitten
Fructus Hippocastani concisi

Roßkastanienblätter
Folia Hippocastani

Roßkastanienrinde
Cortex Hippocastani

Rotkleeblüten
Flores Trifolii Rubri

Sabalfrüchte geschnitten
Fructus Sabalis Concisi

Salbeiblätter fein geschnitten
Folia Salviae Concisa

Salbeiblätter ganz / grob
Folia Salviae Integra

Salbeiblätter Pulver
Pulvis Foliorum Salviae

Salbeigamander
Teucrium Scorodonia

Sanikel/Heiligenkraut
Sanicula (Herba Sancta)

Sauerampfer
Rumex Acetosa

Schafgarbenblüte
Flores Millefolii

Schafgarbenpulver
Pulvis Millefolii

Schlehdornblüten
Flores Pruni Spinosa

Schlüsselblume Blüte
Primulae Flos

Schlüsselblumenwurzel
Radix Primulae

Seifenwurzel weiss
Radix Saponariae Albae

Sellerieblätter
Folia Apium

Selleriesamen
Semen Apii

Selleriewurzel
Radix Apii

Silbermantelkraut
Herba Alchemillae

Sonnenblumenblüten
Flores Helianthi

Sonnenhut Kraut/Echinacea
Herba Echinaceae

Sonnenhut Wurzel/Echinacea
Radix Echinaceae

Sonnentau
Drosera

Spargelwurzel
Radix Asparagi

Spierblüte/Mädesüß
Flos Spiraeae (Ulmaria)

Spierkraut
Herba Spiraeae

Spitzwegerichkraut
Herba Plantaginis Lanceolatae

Steinklee
Melilotus

Stiefmütterchenkraut
Herba Violae Tricoloris



Die Herkunft unserer Einzelkräuter

Seit über 135 Jahren begleiten uns Kräuter aus aller Welt durch den Alltag. Aus dieser langen Erfahrung wissen wir: Gute Qualität beginnt nicht erst beim Abfüllen, sondern dort, wo eine Pflanze wächst.

Deshalb wählen wir unsere Kräuter mit großer Sorgfalt aus – immer mit dem Anspruch, Ihnen naturreine Kräuter mit ihrem ursprünglichen Duft, ihrer Farbe und ihrem vollen Aroma anzubieten.

Süßholz Stangen
Stipites Glycyrrhizae

Süßholzwurzel geschnitten
Radix Glycyrrhizae Concisa

Süßholzwurzel Pulver
Pulvis Radicis Glycyrrhizae

Süsskrautpulver
Pulvis Herbae Dulcis

Süßkraut-Stevia
Stevia (Herba Dulcis)

Taiga Wurzel geschnitten
Radix Eleutherococci Concisa
(Radix Taigae)

Taubnesselblüte weiß
Flos Lamii Albi

Taubnesselkraut weiß
Herba Lamii Albi

Tausendgüldenkraut
Herba Centaurii

Teufelskralle geschnitten
Harpagophyti Radix Concisa

Theriak-Pulver
Pulvis Theriacae

Thymiankraut
Herba Thymi

Tragantwurzel geschnitten
Radix Tragacanthi Concisa

Traubensilberkerze
Rhizoma Cimicifugae

Tulsikraut
Herba Tulsi

Ulmrinde geschnitten
Cortex Ulmi Concisus

Veilchenblätter Viola Odorata
Folia Violae Odoratae

Vogelknöterich/Wegtritt
Herba Polygoni Avicularis

Vogelmiere/Hühnerdarm
Herba Stellariae Mediae

Wacholderbeeren geschr.
Baccae Juniperi Comminutae

Waldmeister
Herba Asperulae odoratae

Walnussblätter
Folia Juglandis

Wasserhanf rot
Cannabium Aquaticum Rubrum

Wegwartkraut
Herba Cichorii

Wegwartpulver
Pulvis Cichorii

Wegwartwurzel
Radix Cichorii

Weidenrinde
Cortex Salicis

Weißdornbeeren
Baccae Crataegi

Weißdornblüten
Flores Crataegi

Weißdornkraut
Herba Crataegi

Wermutkraut
Herba Absinthii

Wermutpulver
Pulvis Absinthii

Wolfstrappkraut
Herba Lycopi

Wundkleeblüten
Anthyllis vulneraria

Zimtbruch 4 - 7 mm
Frustum Cinnamomi 4-7 mm

**Zinnkraut geschnitten/
Ackerschachtelhalm**
Herba Equiseti concisa

Zinnkraut Pulver
Pulvis Equiseti

Zistrose
Herba Cixti

Zitronengras
Herba Cymbopogonis

Zitronenmyrthe
Backhousia citriodora

Zitwerwurzel
Radix Zedoariae

Zitwerwurzel Pulver
Pulvis Radicis Zedoariae

Lecker als
Limonade!



Die Kunst der Gewürze

Kreative Akzente für Ihre Gerichte



Gewürze sind das Herzstück jeder Küche und bieten unzählige Möglichkeiten, den Geschmack von Speisen zu verfeinern und zu bereichern. In der internationalen Kulinarik spielen sie eine zentrale Rolle: von der Schärfe des Chili in der mexikanischen Küche bis hin zum süßen, wärmenden Zimt in der asiatischen und arabischen Küche. Auch beim Backen entfalten Gewürze ihre Vielfalt, sei es in aromatischen

Weihnachtsplätzchen oder in fruchtigen Kuchen. Sie verleihen nicht nur Geschmack, sondern auch Tiefe und Charakter und lassen uns die Vielfalt der Welt in jedem Bissen schmecken. Manchmal braucht es nur eine Prise des richtigen Gewürzes, und aus einem einfachen Gericht wird ein Lieblingsessen. Sie entführen uns mit ihren Düften in ferne Länder und bringen die Vielfalt der Welt direkt auf unseren Teller.

Feuriger Genuss

Gewürzmischungen

BBQ ist eine wahre Kunst. Vom langsamen Smoken bis zum schnellen Grillen über direkter Hitze, BBQ bringt ein unverwechselbares Aroma und gesellige Atmosphäre. Unsere speziellen Gewürzmischungen für BBQ verleihen Ihren Fleischstücken, Gemüse oder pflanzlichen Alternativen die perfekte Würze und unterstreichen den rauchigen Geschmack.

Argentinisches Chimichurri BBQ

Grillgenuss aus dem sonnigen Argentinien

Aus Paprika, Petersilie, Chilischsrot, Oregano, Basilikum, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Meersalz, Thymian

Ever Grillfavorit!

Barbeque-Grillgewürz

Für kulinarische Sommerabende

Aus Paprika, Chilis, Zwiebel, Meersalz und Oregano, Rosmarin, Thymian, Dill, Sellerie

Chili con Carne Gewürzmischung

Die richtige Würze für Chili con Carne

Aus Piment, Paprika, Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, Petersilie, Chili geschrotet, SENF, Knoblauch, Cumin, Oregano, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Liebstöckel und Rosmarin



Dirks Grilltip

Gewürzmischungen immer erst gegen Ende des Grillens aufstreuen oder mit etwas Öl verrühren

So bleiben die ätherischen Öle erhalten und das Aroma entwickelt sich besonders intensiv

Giggerl Queen

Geflügelgewürz für Grill und Ofen

Mit Paprika edelsüß, Chili, Oregano, Zwiebel, Paprika geräuchert, Meersalz

Kräuterbutter-Gewürz

Der unverzichtbare Klassiker

Aus Thymian, Oregano, Beifuß, Knoblauch, Salz, Bärlauch, Rosmarin, Schabziegerklee

kreolisches Cajun BBQ

Südstaatenfeuer für den Grill

Chili (Cayenne, Ancho, Birdeyes), schwarzer Pfeffer, Oregano, Thymian, Zwiebel und Knoblauch sorgen für kraftvolle, aromatische Schärfe

Texas BBQ

Herzhaftes BBQ-Gewürz

Für Marinaden, Rubs oder direkt das Grillgut. Perfekt für Steaks und Rippchen. Aus geräucherter Paprika, Chili, Rosmarin, Pfeffer Szechuan, Senf, Piment, Meersalz, Zwiebel, Lemongraspulver

Seppis Top BBQ

Mark's Allrounder

Echte BBQ Spezialität

Geräucherter Paprika, schwarzer Pfeffer, Cumin, Koriander, Zwiebeln, Rosmarin, Thymian, Fenchel, Curcuma und Meersalz

Steakgewürz

Für das perfekte Steak

Aus Pfeffer, Salz, Zwiebel, Paprika, Schnittlauch, Karotte, Petersilie, Dill, Liebstöckel, Tomate, Pastinaken, Sellerie, Zitronen, Rapsöl kann Allergene enthalten.





Schärfe trifft Genuss

Für Chili Liebhaber

Chilis bringen nicht nur intensive Schärfe in Ihre Gerichte, sondern auch eine markante Präsenz, die Geschmack und Würze auf ein neues Niveau hebt. Ob frisch, getrocknet oder in Pulverform – sie entfalten ihre Kraft in jeder Zutat, die sie begleiten.

Unsere Chilisorten variieren von mild und fruchtig bis hin zu richtig feurig, und bieten so genau das richtige Maß an Hitze für jede Mahlzeit. Entdecken Sie die feurige Intensität, die Ihre Küche bereichert und für aufregende Geschmackserlebnisse sorgt. Ob in Suppen, Grillgemüse oder gar Schokolade.

Piment de Espelette

Milde Schärfe mit baskischem Charakter

Unser Piment de Espelette ist eine wahre Gaumenfreude für alle Liebhaber der baskischen Küche. Feinste Schoten werden sorgfältig geerntet und langsam luftgetrocknet, um das volle Aroma zu bewahren.

Jalapeno Chilis (1 - 3 mm) grün

Sanft würzige Schärfe mit Tiefe

Grüne Jalapeños bringen eine angenehm warme Schärfe in die Küche und wirken dabei etwas frischer als ihre rote Variante. Ihr Aroma ist weich würzig mit einer leichten fruchtigen Note die vielen Gerichten eine besondere Tiefe verleiht.

Jalapeno Chilis (1 - 3mm) rot

Reifere Schärfe für heiße Gerichte

Die feurige Schärfe und ihr typisches Aroma der roten Jalapeno Chilis, machen sie zu echten Lieblingen für Scharfesser. Für scharfe Gerichte genau das Richtige. Mit roten Jalapeno Chilis kommt ein wenig Mexiko nach Hause.

Chilifäden

Feine Schärfe für elegante Akzente

Die feinen roten, leicht scharfen Chilli Fäden, auch als ‚Angel Hair‘ bezeichnet, eignen sich nicht nur zum Würzen, sondern auch hervorragend zum Dekorieren von verschiedensten Speisen.

Chilis geschrotet 15 % Samen (3 - 5 mm)

Für würzige Momente

Unsere leckeren Scharfmacher-Chili – Capsicum frutescens – mit 15 % Kernen. Chiliflocken sind grob gemahlene Schoten mit charakteristischen Duft.

Chilipulver

Schärfe der Extraklasse

Gewonnen aus sorgfältig getrockneten, scharfen Chilisorten der Cayenne-Familie, überzeugt das Pulver mit einer lebendigen Aromatik und einer deutlichen, nachhaltigen Schärfe. Ein Gewürz für alle, die klare Geschmacksakzente lieben und Speisen gerne mit Temperament verfeinern.

Chilis ganz Bird Eyes Malawi (2 - 3 cm)

Scharf & würzig

Ursprungsland Kenia. Capsici Fructus Acer wird hauptsächlich als Gewürz in tropischen Gegenden verwendet. Ganze Chillies werden je nach gewünschter Intensität in den Speisen verwendet.

Wir haben unsere Chilis hier nach
Schärfe aufsteigend für Sie sortiert

Currys

Eine Reise durch die Küchen der Welt

Ursprünglich aus Indien stammend, verbreiteten sich Currys durch den Handel und die Kolonialgeschichte, sodass jedes Land seine eigenen Varianten entwickelte. In Indien wurden sie mit den reichhaltigen Gewürzen des Subkontinents verfeinert, in Thailand legte man mehr Wert auf scharfe und frische Zutaten wie Chili und Zitronengras, und in der Karibik mischten sich exotische Früchte mit der traditionellen Currymischung.

Diese unterschiedlichen Zutaten und Zubereitungsarten spiegeln die lokale Verfügbarkeit, das Klima und die kulturellen Vorlieben wider. Unsere Currymischungen bringen diese Vielfalt direkt in Ihre Küche – für ein echtes Geschmackserlebnis.



Chinesische Gewürzmischung Fernöstlicher Genuss

Paprika, Bockshornklee, Zwiebel, Basilikum, Muskatnuss, Curcuma, Sellerie und Salz

Curry - Pulver süß Mild fruchtige Currymischung mit feiner Wärme

Curcuma, Senf, Koriander, Chili, Ingwer, Dill, Basilikum, Kümmel, Knoblauch, Sellerie, Bockshornklee, Süßholz, Salz, Dextrose

Curry beste Qualität Hausmischung Für den perfekten Currygenuss

Curcuma, Ingwer, Koriander, Kümmel, Bockshornklee, Chili, Nelken, Piment, Muskatnuss, Kardamom

Curry Goa Scharfe Currymischung mit feuriger Tiefe

Chili, Pfeffer, Ingwer, Galgant, Kardamom, Zimt, Muskat, Asant, Piment, Cumin, Curcuma

Curry grün Cilantro Frische Currymischung mit Koriander

Koriander, Petersilie, Dill, Porree, grünen Charakter, Curcuma, Kreuzkümmel, Pfeffer, Bockshorn, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Zucker

Curry Indisch Der wahre Geschmack Indiens

Aus Curcuma, Koriander, Senf, Ingwer, Dill, Basilikum, Salz, Zucker, Kümmel, Sellerie, Chili, Bockshornklee, Knoblauch.



Linsen-Curry

1 TL gelbes Curry, 1 Tasse grüne / braune Linsen, 1 Zwiebel, 2 Tomaten & 1 Dose Kokosmilch.

Zwiebel anbraten, Linsen und Tomaten hinzufügen. Mit Curry und Kokosmilch kochen, bis die Linsen weich sind und genießen

Curry Madras Für exotische Speisen mit sanfter Würze

Aus Nelken, Pfeffer, Knoblauch, Curcuma, Chili, Salz, Koriander, Bockshorn, Fenchel, Cumin.

Curry Thailand rötlich Für den authentischen Thai-Geschmack zu Hause

Aus Paprika, Curcuma, Koriander, Senf, Chili, Bockshornklee, Salz, Knoblauch

Garam Masala Indische Gewürzvielfalt

Cumin, Curcuma, Knoblauch, Koriander, Petersielle, Orangenschalenplv, Paprika süß, Meersalz, Schnittlauch, Schwarzkümmel, Zwiebel

Sabine's Klassiker beim kochen



Gewürze nach Ihrem Geschmack

Entfesseln Sie Ihre kulinarische Fantasie

Von A wie Anis bis Z wie Zwiebelgranulat haben Sie die Freiheit, Ihre eigenen Geschmacks-
kreationen zu erschaffen. Jedes Gewürz bringt seine eigene Persönlichkeit mit und lässt sich
auf vielfältige Weise kombinieren. Möchten Sie ein Gericht verfeinern, experimentieren und
neue Aromen entdecken?

Hier können Sie nach Herzenslust spielen – ob für herzhaftes Gerichte, süße Leckereien oder
einfach als aromatische Ergänzung zu alltäglichen Mahlzeiten.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und bringen Sie Ihr nächstes kulinarisches Abenteuer
auf die richtige Geschmackspur.

Anis ganz

Anis Pulver

Asant/Stinkassant

Bärlauch

Bärlauchpulver

Basilikum Pulver

Basilikumblätter

Beifußkraut Pulver

Bertramwurzelpulver

Bockshornkleesamen ganz Indien

Bockshornkleesamen Pulver Indien

Bohnenkraut

Bohnenkraut Pulver

Cayennepulver

Cumin ganz/Kreuzkümmel

Cumin Pulver/Kreuzkümmel

Curcmapulver

Curry-Blätter

Dill Spitzen

Dillkraut grob

Dillsamen

Estragon

Estragonpulver

Fenchel

Fenchel Pulver

Galgantwurzel Pulver

Ingwerwurzel Pulver

Kardamom ganz	Nelken Pulver Madagaskar	Sternanis Bruch
Kardamom Pulver	Oregano Pulver	Sternanis Pulver
Kardamomsaat	Oreganoblätter	Sumach
Kardamomsaat Pulver	Paprika edelsüß	Thymian Gewürz
Kerbelblätter	Paprika geräuchert mild	Thymian Pulver
Knoblauchgranulat	Paprika Rosen	Tonkabohne gemahlen
Knoblauchzehen schwarz fermentiert	Piment ganz Guatemala	Tonkabohnen ganz
Koriander	Piment gemahlen	Vanille Pulver Bourbon Madagaskar
Koriander Pulver	Rosmarinblätter	Vanilleschoten Bourbon
Korianderblätter	Rosmarinpulver	Wacholderbeeren ganz
Kreuzkümmel ganz	Safran gemahlen Gourmet Coupè I A	Wacholderbeeren Pulver
Kreuzkümmel Pulver	Safranfäden Gourmet Coupè 1 A	Ysop Kraut
Kümmel ganz	Schabziegerkleepulver	Ysop Pulver
Kümmel Pulver	Schnittlauch	Zimtblüten
Liebstockel Blätter	Schwarzkümmelsamen	Zimtpulver Ceylon 1 A
Lorbeerblätter ganz	Senf gelb ganz	Zimtpulver Madagaskar
Majoran	Senf gelb Pulver	Zimtstangen ganz Ceylon
Muskatblüte / Macisblüte ganz	Senf grün (schwarz) ganz	Zwiebelgranulat
Muskatblüte / Macisblüte gemahlen	Senf grün Pulver	
Muskatnuss ganz	Sesamkörner natur	
Muskatnusspulver	Sesamkörner schwarz	
Nelken ganz handverlesen	Sternanis	

Super für Suppen


Trauen Sie sich, eigene kreative
Gewürzmischungen für Ihre Küche
zusammen zustellen



Gewürzmischungen aus dem Haus

Perfekt abgestimmt für jeden Geschmack

Afrabiata

Bella Italia für Zuhause

Aus Chili, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Meersalz und franz. Verbena

Aglio e Olio

Ein italienisches Meisterwerk voller Leben und Geschmack für Ihre Pasta

Aus 16 % Knoblauchgranulat, Paprika, Chili, Zwiebel, Petersilie, Oregano und Basilikum

Anis Fenchel Kümmel Brotgewürz

Ein Stück Heimat im Brot

← Damit gelingt jedes Brot

Asia Wokgewürz

Asiatische Küche in deinem Wok

Aus Cumin, Bockshorn, Senf grün, Chili, Zimt, Fenchel, Macis, Schwarzkümmel, Koriander, Asant

Baharat

Aromatisch und kraftvoll wie der Orient

Aus Paprika, Pfeffer, Cumin, Nelken, Koriander, Schwarzkümmel, Chili, Muskatblüte, Knoblauch, Kardamomsaat, Meersalz

Bayrisch Habibi

Der Orient trifft auf Bayern

Schwarzkümmel, Knoblauchgranulat, Chili, Salz, Bärlauch, Rosmarin, Zitronengras, Nanaminze, Cumin

Blütenmischung blau/violett essbar

Blütenpracht für Ihre Küche

Aus Lavendel, Klatschmohnblüten, Malve blau, Kornblume, Rose

Blütenmischung bunt essbar

Aus Rosen, Kornblume, Malve, Ringelblume

Bratkartoffelgewürz

Der Geschmack von Heimat

Aus Majoran, Kümmel, Pfeffer, Petersilie, Muskat, Paprika, Salz

Brotgewürz altbayerisch

Die Essenz von frisch gebackenem Brot aus bayerischer Tradition
Aus Anis, Dillsamen, Fenchel, Koriander und Kümmel

Schmeckt auch als Dip!

Bruschetta bella Italia

Köstliche Tradition aus Italien für Ihren Genuss
Aus Petersilienblätter, Oreganoblätter, Rosmarin, Basilikum, Knoblauch, Zwiebel, Meersalz

Burger Frikadellen

Gewürzmischung

Der Schlüssel zum perfekten Burger
Aus Paprika edelsüß, Zwiebel, Chilli, Pfeffer rot, Meersalz, Petersilienblätter, Knoblauch und Paprika geräuchert

Couscous Gewürzmischung

Die Aromen des Orients

Aus Curcuma, Paprika, Kreuzkümmel, Ingwer, Zwiebelpulver, Koriander, Knoblauch, Schwarzkümmelsamen, Meersalz, Petersilienblätter und Liebstöckelblätter

Fischgewürz

Der Geschmack des Mittelmeers

Aus Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Estragon, Knoblauch und Dill

Fünf Gewürzepulver

Fernöstliche Aromen für Ihre Töpfe

Aus Sternanis, Fenchel, Nelken, Zimt, Meersalz, Szechuanpfeffer

Geflügelwürzmischung

Die Krönung jedes Geflügelgerichts

Aus Paprika, Bockshorn, Chili, Muskatnuss, Salz, Knoblauch, Petersilie und Majoran

Gemüse Gewürzmischung

Feine Gemüsegewürze für besondere Momente

Aus Bärlauch, Dill, Estragon, Kerbel, Liebstöckel, Paprika, Petersilie, Schnittlauch und Zwiebel

Gewürzzucker

Süßer Zauber

Aus Zucker, Tonkabohne, Vanille, Kardamom

Glühweingewürz

Adventsduft in der Küche

Zimt, Sternanis, Nelken und Orangenschalen

Gourmetgewürz

Die Geheimnisse eines Münchner Kochs

Aus Dill, Petersilie, Basilikum, Kümmel, Zwiebel, Salbei, Oregano, Koriander, Paprika, Chili-pulver, Pfeffer weiß, Muskat, Estragon, Thymian, Pfeffer, Schnittlauch

Mark's Favorit

Guacamole Gewürz

Der perfekte Mix

Aus Chili, Zitronenschale, Pfeffer schwarz, Paprika edelsüß, Knoblauch, Petersilie, Muskatblüte, Meersalz und Rosmarin, Zwiebelgranulat.

Gulaschgewürz

Wärme und Würze aus Ungarn

Aus Paprika, Zwiebel, Piment, Lorbeer, Curcuma, Sellerie, Thymian und Dill.

Gyros Gewürz

Ein Hauch Mittelmeer für Pfanne und Grill

Oregano, Thymian und Rosmarin, Paprika

Harissa

Die Schärfe des Orients

Aus Cumin, Knoblauch, Koriander, Paprika, Chili, Kümmel, Senf, Sellerie, Salz, Zitrone, Rosenpulver und Krauseminze

Honig-Lebkuchengewürz

Lebkuchen wie in der Kindheit

Aus Zimt, Piment, Anis, Koriander, Orangen, Sternanis

Hummusgewürz

Der Geschmack des Orients

Aus Sesam, Petersilie, Pfeffer weiß, Paprika geräuchert, Senf grün, Kreuzkümmel, Knoblauch, Koriander, Piment, Zwiebel, Zitronenmyrthe, Meersalz, Ingwer, Majoran

Japanische Togarashi

Gewürzmischung

Würzig mit japanischem Twist

Aus Sesam schwarz, Sumach, Vanillepulver, Knoblauch, Pfeffer rot, Rosmarin, Meersalz, Zitrone, Paprika geräuchert mild

Kräuter der Provence

Der Geschmack der Provence

Aus Rosmarin, Lavendel, Thymian, Bohnenkraut und Oregano

Kräutermischung klass. Italienisch

Aus Oregano, Basilikum, Majoran, Salbei, Rosmarin, Bohnenkraut, Thymian

Kräuterquarkgewürz altbayerisch

Traditionell bayrisch

Aus Bärlauch, Schnittlauch, Schabzigerklee, Senf, Dill, Petersilie

Kürbisgewürz Pumpkin Spice

Für den perfekten Kürbisgenuss

Zimt, Pfeffer schwarz, Paprika geräuchert, Curcuma, Ingwer, Muskatnuss, Piment, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Rosmarin und etwas Meersalz

Lammgewürz

Dirk's Liebling

Für ein unverwechselbares

Geschmackserlebnis

Pfeffer lang, Fenchel, Ingwer, Bohnenkraut, Pfeffer weiß & rot, Nelke, Meersalz, Oregano & Rosmarin



Lebkuchengewürz Nürnberg

Tradition seit Generationen

Zimt, Sternanis, Nelken, Fenchel, Piment und Macis

Super zu Nudeln!

Mediterrane Gewürzmischung

Sonne und Meer für Ihr Gericht

Aus Basilikum, Pfeffer, Chili, Rosmarin, Oregano, Meersalz, Knoblauch, Petersilie

Muskat / Cumin / KorianderPulver

Ein Hauch von Fernost

Muskatnuss, Cumin und Koriander



Orientalisches Tischgewürz

Exotische Raffinesse des Orients

Aus Sesam natur, Schwarzkümmelsamen, Koriander, Kreuzkümmel, Meersalz

Pasta Risotto grün

Aromen des Südens für Ihre Pasta

Aus Rosmarin, Senf, Meersalz, Oregano, Petersilienblätter, Chili, Bärlauch, Schabziegerklee & Schnittlauch

Pommesgewürz original

Knusper-Genuss mit Charakter

Aus Meersalz, Knoblauch, Paprika edelsüß, Paprika geräuchert, Paprika Rosen und Curcmapulver

Raz el Hanout

Das Geheimnis des Gewürzhändlers

Aus Koriander, Kumin, Kardamom, Pfeffer, Curcuma, Paprika, Ingwer, Zimt, Nelke, Chili, Meersalz, Süßholz, Knoblauch, Fenchel, Rosenblüten, Orange, Macis

Salatkräuter fein

Frische Kräuter für Ihre Salate

Schnittlauch, Petersilie, Zwiebel, Paprika, Dill, Pfeffer

Scampi & Meeresfrüchte

Der Geschmack nach Sommer und Grillabend

Zitronenmyrte, Pfeffer grün, Rosmarin, Chili, Petersilie, schw. Pfeffer aus Goa, Knoblauch, Meersalz

Shakshuka Gewürzmischung

Ein Hauch Orient in jedem Bissen

Mit Paprika edelsüß, Petersilie, Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Meersalz für Ihr Herzensgericht

Spekulatiusgewürz

Der Duft von Weihnachten

Kardamom, Vanille, Zimt, Anis, Piment, Macis, Orangenschale & Nelken

Sternen-Vanillezucker

Mit echter Bourbon-Vanille

Lecker im Winter

Stollengewürz

Die Essenz der Weihnacht im Stollen

Aus Zimt, Tonkabohne, Anis, Nelken, Fenchel, Piment & Macis

Suppengrün

Die Basis für jede gute Suppe

Aus Karotten, Lauch, Pastinaken und Sellerie

Tzatziki

Erfrischend wie der Sommer

Mit Knoblauch, Meersalz, Zwiebel, Krauseminze, Paprika edelsüß, Bärlauch

Feinkosttipp von Dirk

Wildgewürz

Würze für den Wintergenuss

Aus Heidelbeeren, Lavendel, Rosmarin, Bohnenkraut, Oregano, Salz, Pfeffer, Wacholder, Thymian, Orangenschale

Zahtar

Der Geschmack des Orients

Aus Sesam, Thymian, Oregano, Koriander, Sumach, Ysop, Meersalz



Tzatziki Dip

1 TL Tzatziki Gewürz, 200g Naturjoghurt, Schuss Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe, Prise Salz

Eignet sich hervorragend zum Ofengemüse, Pitabrot, Kartoffeln, Steak oder Grillen

Falls vorhanden gerne mit ein paar frischen feingehackten Minzblättern verfeinern und genießen

Pfeffer

Der Klassiker



Pfeffer ist das unverzichtbare Gewürz, das in keiner Küche fehlen darf. Als eines der ältesten und bekanntesten Gewürze bringt er nicht nur Schärfe, sondern auch eine komplexe Aromatik in jedes Gericht. Ob schwarzer, weißer oder grüner Pfeffer – jedes hat seinen eigenen Charakter und eignet sich für unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten. Vom einfachen Salat bis hin zu feinen Saucen, Gemüseaufläufen oder Fleischgerichten – Pfeffer verleiht Ihren Speisen eine unverwechselbare Würze,

Im Mittelalter war Pfeffer übrigens so wertvoll, dass er teils mit Gold aufgewogen wurde beim Handeln.

Cubeben ganz

Die tropische Exotik im Ganzen – für feine Gaumen Cubebenpfeffer, auch bekannt als Java-Pfeffer oder Stielpfeffer, ist eine exotische Gewürzrarität aus Indonesien. Mit seinem intensiven Aroma, das an Pfeffer und Eukalyptus erinnert, eignet sich Cubebenpfeffer besonders für die Verwendung in würzigen Saucen, Tees und Marinen. Er ist ein idealer Begleiter für Fleischgerichte.

Cubebenpfeffer gemahlen

Exotisch und feurig – der Pfeffer aus den Tropen Exotischer Genuss mit Geschichte, auch bekannt als Stielpfeffer oder Java-Pfeffer, ist ein echter Geheimtipp für Gewürzliebhaber. Ursprünglich aus den dichten Tropenwäldern Indonesiens, verleiht dieser Pfeffer sowohl in herzhaften als auch süßen Gerichten eine ganz besondere Note, die an Kiefernadeln und Zitrusfrüchten erinnert.

Kampotpfeffer fermentiert

Ein Geschmack aus den Tiefen Kambodschas Fermentierter Kampot Pfeffer aus Kambodscha. Genuss pur, entdecken Sie eine wunderbare Variante des Kampot Pfeffers. Frischer grüner Pfeffer wird mit feinem Meersalz fermentiert und erhält so einen einzigartigen Geschmack.

Kampotpfeffer rot

Ein Juwel der Pfefferwelt

Roter Kampotpfeffer ist ein exklusiver Gourmetpfeffer und eine absolute Rarität unter den Feinschmeckern. Mit seinem leicht pikanten Aroma, das eine feine Eukalyptusnote trägt, verfeinert er asiatische Gerichte & mediterrane Spezialitäten. Er wird nur in kleinen Mengen in Kambodscha angebaut, was ihn zu einem kostbaren Schatz der Pfefferwelt macht.

Mandarinen Pfeffer Ma Khaen Bergpfeffer

Ein exotischer Hauch in jedem Bissen

Entdecken Sie den exquisiten Geschmack des Ma Khaen Bergpfeffers mit seinem einzigartigen Aroma von Mandarinen. Dieser feine Bergpfeffer aus Laos verleiht Ihren Gerichten eine besondere, zitrusartige Note.



Mönchspfeffer gemahlen

Heilkräftiger Pfeffer mit Geschichte

Mönchspfeffer, auch Keuschlamm genannt, kommt aus dem Mittelmeerraum und ist eigentlich kein richtiger Pfeffer. Doch wegen seiner wunderbaren Schärfe wird er als Pfeffer bezeichnet und eignet sich wunderbar für Marinaden und Soßen.

Paradieskörner

Ein Hauch Westafrika

Paradieskörner aus Westafrika bringen einen erfrischenden Kick in Ihre Küche. Diese rötlich-braunen Samen der Ingwerpflanze bieten eine würzige Schärfe, die sich wunderbar in Currys, Suppen und Saucen macht. Besonders interessant ist ihr leicht zitroniger, bitterer Geschmack, der zu Fleisch, Fisch und sogar Süßspeisen eine interessante Balance bietet.

Pfeffer ganz bunt

Vielfalt auf dem Teller – für jedes Gericht

Unser bunter Pfeffer ist eine aufregende Mischung aus schwarzem, grünem, weißem und rosa Pfeffer. Diese bunte Vielfalt sorgt für eine unvergleichliche Geschmacksexplosion und bereichert jedes Gericht mit einer komplexen, harmonischen Schärfe.

Pfeffer grün indisch

Frische Würze aus Kerala

Der grüne Pfeffer aus Indien, ein wahrer Allrounder in der Küche. Mit seinen ätherischen Ölen bringt er eine angenehme Schärfe mit, die sich gut in Wok-Gerichten, Marinaden und als Gewürz macht.

Pfeffer grün indisch gemahlen

Frisch, kraftvoll und heilend – aus Indien

Ein wahrer Allrounder in der Küche. Mit seinen frischen, ätherischen Ölen bringt er nicht nur eine angenehme Schärfe, sondern auch eine heilende Wirkung mit. Für die Verwendung in Wok-Gerichten, Marinaden oder als Gewürz für die Gesundheit

Pfeffer lang gemahlen

Die scharfe Note aus Indonesien

Piper longum (langer Pfeffer) ist feurig scharf mit süßen Obertönen.

Pfeffer lang/Longpepper indon.

Intensiv und feurig – der Pfeffer für Kenner

Überzeugt mit intensiver Schärfe und süßlicher, fast fruchtiger Note. Ein faszinierendes Gewürz, das in der indonesischen Küche häufig verwendet wird.



Pfeffersoße

250g Spaghetti, 1 EL Pfeffer,
50g Butter, 50g Käse

Butter in der Pfanne braun rösten,
Pfeffer hinzufügen, Käse darin schmelzen und mit den Nudeln genießen

Pfeffer rot/rosa gemahlen

Süß, scharf und blumig – für jedes Gericht

Der rosa Pfeffer bringt eine süßliche Schärfe und eine blumige Note in Ihre Küche. Besonders gut geeignet für die Verfeinerung von Fischgerichten, Salaten und Saucen, zaubert er eine feine, ausgewogene Würze, die Ihre Gerichte veredelt.

Pfeffer rot/rosa ganz

Fruchtige Eleganz mit sanfter Schärfe

Dekorativ ein Blickfang. Diese leuchtend roten Beeren sind kein echter Pfeffer sondern eine Beerenart, die frische, süße Schärfe bieten & sich gut zu Fisch, Fleisch & sogar Obstsalaten eignet.

Pfeffer schwarz ganz Tellicherry

Der Pfeffer der Könige – kräftig aromatisch

Es sind die größten Pfefferbeeren der Ernte. Sie sind besonders aromatisch und deshalb bei Spitzenköchen beliebt.

Pfeffer schwarz gemahlen

Intensiver Genuss aus Kerala

Kräftig, aromatisch, einzigartig: Der Pfeffer gilt als eine der besten Pfeffersorten der Welt. Mit seiner kräftigen Schärfe und einer fruchtigen, zitrusartigen Note bringt er jedes Gericht zum Leben und ist ein guter Begleiter für die gehobene Küche

Pfeffer Szechuan Bergpfeffer

Schärfe mit Zitruszauber

Auch bekannt als Nepalpfeffer gilt er als echter Spitzenpfeffer für die asiatische Küche und ist geeignet für Wokgerichte, gebratenen Fisch, Geflügel, Gemüse, und auch mit Schokolade. Kurz angeröstet, entfaltet er sein volles Aroma und kann anschließend frisch gemörsert werden

Pfeffer Szechuan Bergpfeffer gemahlen

Prickelnde Frische aus den Bergen

Mit einer scharfen, prickelnden Wirkung auf der Zunge. Schon seit Jahrhunderten wird er in der asiatischen Küche verwendet, um Gerichte mit einer intensiven, frischen Schärfe zu bereichern

Mark's Liebling

Pfeffer weiß ganz pure white

Eleganz pur – Pfeffer in seiner reinsten Form
Unser handgepflückter weißer Pfeffer aus Indonesien ist ein wahrer Genuss für Feinschmecker. Seine delikate Säure und die feinen Holztöne verleihen ihm eine edle Note, die ihn von anderen Pfeffersorten abhebt. Besonders für helle Saucen und delikate Gerichte eine gute Zutat.

Pfeffer weiß gemahlen

Feine Schärfe – der Edelste unter den Pfeffern
Unser weißer Pfeffer aus Indonesien hat eine milde, aber charaktervolle Schärfe. Mit seinen dezenten holzigen und leicht fruchtigen Noten eignet sich dieser Pfeffer besonders für hellere Saucen, Fischgerichte und edle Rezeptkreationen.

Pfeffer-Hausmischung geschrotet

Fruchtig und scharf, ein Highlight für jedes BBQ
Grillfreunde schätzen unser BBQ-Gewürz wegen seiner kräftigen Mischung aus Tellycherry Pfeffer, Szechuan Bergpfeffer, Piment aus Guatemala und Langem Pfeffer. Hervorragend für Steak, Gemüse oder Dips.

Phu Quoc Pfeffer Spätlease

Ein Pfeffer aus dem Paradies

Unsere Spätlease unter den Pfeffern. Von einer kleinen Insel im Golf von Thailand, auf der seit Generationen Pfeffer angebaut wird.

Rauchpfeffer Malabar

Der Rauch von Malabar – ein exotisches Erlebnis

Ein Pfeffer aus Indien, der über Buchen geräuchert und kalt geräuchert wird. Dieser exquisite Tigerpfeffer besticht mit seinem abwechslungsreichen rauchigen Ton.

Schokoladenpfeffer

Langer Pfeffer mit feiner Kakaonote

Eine seltene Spezialität aus Nordost-Indien mit überraschend feinen Kakao- und Zimtnoten. Ideal zu Schokolade, Wild und kräftigen Saucen.

Tasmanischer Bergpfeffer Australien

Das geheimnisvolle Aroma Tasmaniens – wild und einzigartig

Tasmanischer Bergpfeffer aus Australien besticht durch seinen intensiven, leicht süßlichen Geschmack mit einer subtilen Schärfe. Der Pfeffer wächst wild in den unberührten Regionen Tasmaniens und bringt ein einzigartiges Aroma, das sowohl in der modernen als auch traditionellen Küche glänzt.

*Küchenklassiker
bei Dir k*

Zitronenpfeffer

Fruchtige Frische trifft auf scharfen Genuss

Schwarzer indischer Tellycherry Pfeffer aus Goa kombiniert mit erfrischender Zitronenmyrte und Zitronenschalenpulver. Ein fruchtig-scharfes Gewürz, das Fleisch- und Geflügelgerichte in sommerliche Genüsse verwandelt.

**Pfeffer**

gibt es in verschiedenen
Sorten, jede mit ihrer eigenen
Geschmacksnuance:

Schwarzer Pfeffer hat einen
kräftigen, scharfen Geschmack, der
warm und erdig ist, mit einer leicht
holzigen Note.

Weißer Pfeffer ist milder, mit einer
subtileren Schärfe und einem eher
leicht fruchtigen, weniger
intensiven Aroma.

Grüner Pfeffer ist frischer,
weniger scharf und eher zart,
mit einem grasigen, leicht
pfeffrigen Geschmack.

Roter Pfeffer, auch als rosa
Pfeffer bekannt, ist süßer und
fruchtiger, mit einer milden Schärfe
und einem blumigen
Unterton.

Schwarzer, weißer und grüner Pfeffer
stammen alle von derselben Pflanze.
Nur der Erntezeitpunkt unterscheidet sie.



Salze Die Basis für feinen Geschmack

Bamboo Green Hawaii Sea Salt

Kulinarischer Ausflug zur tropischen Insel

Bärlauch-Salz

Frühlingsfrische für Kartoffeln, Butter oder Gemüse.

Chili Salz

Feurig, scharf, mexikanisch

Fleur de Sel Costa Dorada

Kostbare Salzblüte der spanischen Küste
Natürliche Mineralien wie Magnesium und Spurenelemente runden das Aroma sanft ab

Kala Namak ind. Schwarzsatz

Pakistanische Würze aus Steinsalz und Pflanzenasche

Kalahari Wüstensatz Oryx grob

Mild und leicht mineralisch

Kräutersatz grün

Würzig, vielseitig, unverkennbar
Aus Meersatz, Sellerie, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Liebstöckel, Muskatnuss

Mediterranes Kräutersatz grob

Mit Meersatz und ausgewählten Kräutern aus Italien, Griechenland & Spanien

Meersatz

Ein Hauch von Griechenland

Rosmarin-Satz

Mediterranes Lebensgefühl in jedem Gericht, hervorragend für Wild

Selleriesatz

Der klassische Begleiter für Suppen und Gemüse

Tannenrauchsatz schwarzwälder Art

Meersatz, Buchenrauch, Tannenrauch, Rauch aus Bio-Wacholderbeeren

Zypr. Pyramidenflocken geräuchert

Rauchig, edel, einzigartig.
170 Stunden über Buchenholz geräuchert

Zypr. Pyramidenflocken Zitrone

Frisch, spritzig, erfrischend
Feines Meersatz, mit Zitronenöl und Curcuma



Selbstgemachtes Kräutersatz

Mischen Sie 100 g grobes Meersatz mit 2 TL getrocknetem Rosmarin, 2 TL getrocknetem Thymian, 1 TL getrocknetem Oregano und 1 TL getrocknetem Basilikum.

Je nach Geschmack können Sie gerne noch etwas Knoblauchpulver oder Zitronenabrieb hinzufügen. Danach in Gläser abfüllen und genießen.

Darauf achten, das Salz trocken zu lagern, um es möglichst lange genießen zu können.

Naturreine Öle

Essenzen aus der Pflanzenwelt

Angelikawurzelöl

Anisöl

Basilikumöl

Bergamotteöl Reggio ital.

Blutorangenöl

Cajeputöl

Cistusöl

Cypressenöl

Eukalyptusöl spanisch

Fenchelöl

Fichtennadelöl

Geraniumöl

Grapefruitöl

Ingweröl Sri Lanka

Kampferöl hell naturrein

Kardamomöl

Karottensamenöl

Korianderöl

Krauseminze Öl

Latschenkiefernöl

Lavendelöl

Lemongrasöl

Limettenöl

Lorbeerblätteröl

Mandarinenöl

Manukaöl

Melissenöl Indikum

Neemöl - Azadirachta indica

Muskateller Salbeiöl

Nelkenöl

Neroliöl

Oreganoöl

Orangenöl süß kalifornisch

Patchouliel

Pfefferminzöl

Rosenholzöl

Rosenöl türkisch

Rosmarinöl

Salbeiöl

Sandelholzöl, ostindisch

Sandelholzöl, westindisch

Tannennadelöl

Teebaumöl

Thymianöl

Vetiveröl

Wacholderbeeröl

Weihrauchöl

Olibanum indisch

Wintergrünöl

Winterreise

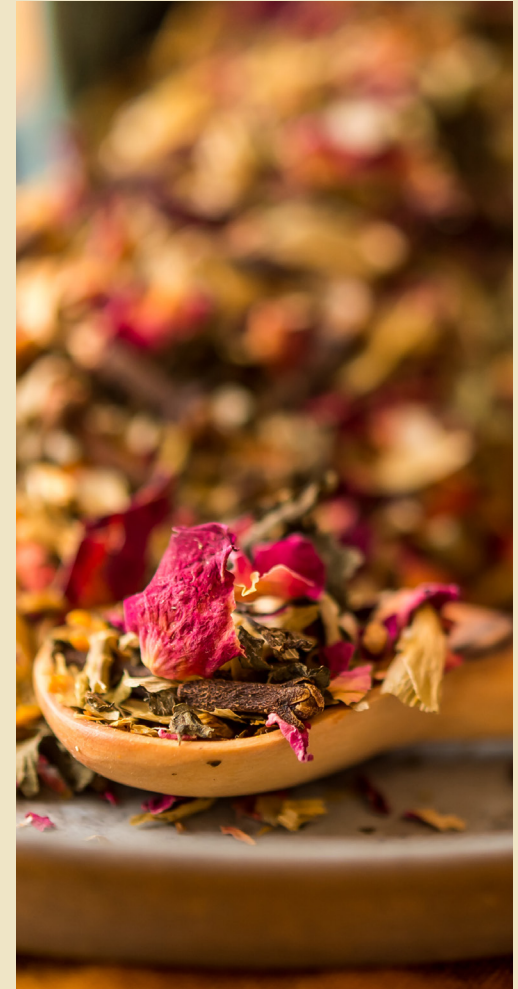
Ylang Ylang

Zedernholzöl

Zimtrindenöl

Zirbelkieferöl

Zitronenöl Messina



Naturreine Ölmischungen

Harmonie der Düfte

Atem der Seele

Frische für Geist und Körper
Orange, Thymian, Rosmarin und Grapefruit

Cystrose Hydrolat bio

Die Glückliche

Für Momente voller Lächeln und Lebensfreude
Mandarine, Grapefruit, Wacholder und Krauseminze

Die Weise

Öffnet den Geist und findet den Zauber in einem
Orange, Tannen und Rosmarin

Diener des Sanften

Für Ruhe und innere Harmonie
Lavendel, Rosenholz, Melissenöl, Neroliöl,
Geraniumöl

Herzensyoga

Altes loslassen, Platz für Neues schaffen
Salbei, Grapefruit

Insektenschutzöl

Natürlicher Schutz für ruhige Zeiten in der Natur
Citronellaöl, Zitronen, Lemongras, Teebaum, Nelke,
Zedern, Lavendel, Eukalyptus- & Geraniumöl

Kaminglühnen

Für ein behagliches Zuhause, erfüllt von Wärme
und Geborgenheit
Zimt, Nelken und Geranium

Klare Gedanken

Frische Energie, neue Klarheit
Orange, Mandarine, Grapefruit, Geranium,
Rosmarin

Duftet himmlisch!

Kölbl Öl Hartwich 35ml

Ein traditioneller Genuss für Ihre Sinne
Pfefferminze, Fichte, Eukalyptus, Nelke, Lavendel,
Salbei, Muskatblüte und Orange

Lichterglanz

Der Duft von Winterfreude und Gemütlichkeit
Neroli, Edeltanne, Grapefruit, Kardamon,
Sandelholz, Zimt, Nelken, Orangen- und
Mandarinenöl

Lieblingsduft

Der Name ist Programm
Orangenöl, Ylang-Ylang-Öl, Grapefruitöl

Moosmännchen

Ein Hauch Wald fürs Wohlbefinden
Latschenkiefer, Orange und Mandarine

Odem

Die Kraft der Natur in jedem Atemzug
Zitrone, Eukalyptus, Latschenkiefer, Rosmarin,
Lavendel, Nelke, Zimt, Thymian, Oregano, Teebaum

Rosenwasser-Hydrolat bio

Saunaaufguß

Zitrone, Rosmarin, Wacholder, Latschenkiefer,
Pfefferminze und Eukalyptus

Schlummerland

Der Duft der Nacht für einen erholsamen Schlaf
Zirbelkiefer, Lavendel, Mandarine

Schneedecke

Der Wohlfühl-Duft nach winterlicher Geborgenheit
Orange, Zimt, Tanne, Mandarine

← Sabine's neueste Kreation

Seelenbalance

Für Momente der Ruhe
Geraniumöl, Rosmarin und Lemongras.

Sommerfeeling

Den Sommer atmen, das Leben genießen
Geranienöl, Bergamotte und Limette

Zirbelkiefer Hydrolat Bio



Duftlampen

Wohlfühlatmosphäre schaffen

Duftlampen haben eine lange Geschichte, die weit zurückreicht. Schon im alten Rom und in China wurden Keramik- oder Metalllampen verwendet, um aromatische Kräuter und Harze zu erhitzen.

Die Idee war, den Raum mit wohlriechendem Dampf zu füllen und eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Heute nutzen wir Duftlampen, um ätherische Öle sanft zu erwärmen und ihre feinen Aromen freizusetzen.

Sie verbinden alte Traditionen mit modernem Wohlbefinden und bieten eine einfache Möglichkeit, eine beruhigende, einladende Stimmung zu kreieren.



Es gibt Tage, an denen wir nicht alles loslassen können. Aber wir können den ersten Schritt dazu räuchern.



Aromalampe Lebensbaum

Duftquelle für Momente der Achtsamkeit

Mehr als nur ein Duftspender: ein Meisterwerk, das die Seele berührt. Mit ihrem Design, inspiriert vom kraftvollen Lebensbaum, wird sie zum Mittelpunkt jedes Raumes. Ob zum Räuchern oder als stimmungsvolle Lichtquelle: In jedem Fall verwöhnt sie die Sinne und schafft eine harmonische Atmosphäre.

Duft-Aromalampe

Ein Ritual für die Sinne

Diese Aromalampe im eleganten Design aus feinem Bambusholz und einer zarten Lebensbaum-Zeichnung erschafft eine Atmosphäre der Ruhe und Harmonie. Die sanften Düfte, die sie verbreitet, laden ein, den Alltag hinter sich zu lassen und sich in einer Welt des Wohlbefindens zu verlieren.

Duftlampe hell

Sanfte Düfte, beruhigendes Licht

Unsere pastellfarbene Duftlampe bringt Wohlfühl-atmosphäre in jedes Zuhause. Durch ein Teelicht erwärmt, verströmt die Lampe einen feinen, leichten Duft. Mit etwas Wasser und einigen Tropfen Lieblingsduft gefüllt, kommt Ruhe auf.

Porzellan Aromalampe Baum des Lebens

Duft und Harmonie im Einklang

Eleganz und Spiritualität – dafür sorgt unsere feine Porzellan Aromalampe mit dem Baum des Lebens. Für eine mühelose Erneuerung des Duftöls lässt sich die Schale abnehmen. Mit einer Höhe von 10 cm ist diese Lampe ein schönes Accessoire für eine harmonische Atmosphäre, die Körper und Seele verwöhnt.

Fette Öle

Pflege aus der Natur



Pflegetipp

30 ml Wildrosenöl mit 5 Tropfen Bergamotteöl mischen und sanft in die Hände einmassieren. ein paar Tropfen reichen aus und die Hände fühlen sich geschmeidig an. Besonders wohltuend als kleine Verwöhnpflege am Abend.

Aprikosenkernöl

Zarte Berührung der Aprikose

Arganöl

Ein Geschenk für strahlende Haut und gesundes Haar

Arnikaöl

Die Kraft der Berge in einem Tropfen

Avocadoöl

Nährstoffreiche Hautpflege aus der Natur

Borretschöl

Für innere Harmonie und äußere Schönheit

Fußpflegeöl

Wohltuende Aufmerksamkeit für müde Füße

Hanföl

Ideal für Salate und Bowls

Hautöl sensitiv

Sanfte Pflege für empfindliche Haut

Johanniskraut Massageöl

Alte Bauernweisheit „Knochenros!“

Johanniskrautöl

Trägt die Wärme des Sommers in sich

Jojoba-Öl naturrein

Das goldene Pflegegeheimnis für Haut und Haar

Klettenwurzelhaar- und Bartöl

Eine bewährte Pflanzenrezeptur für die tägliche Haar- und Bartpflege

Mandelöl, süß

Sanfte Pflege aus der Kraft der Süßmandel

Nachtkerzenöl

Für ruhige, bewusste Pflegemomente

Olivensöl nativ extra

Ein Stück Italien in jedem Tropfen

Ringelblumenöl

Für eine natürliche Regeneration der Haut

Sanddornöl

Das orange Wunderwerk

Schwarzkümmelöl ägyptisch

Das Geheimnis der Schönheit aus 3000 Jahren

Traubenkernöl

Natürliche Frische und Pflege

Wildrosenöl / Hagebuttenkernöl

Für junge Haut und inneres Wohlfühl

Früchtepulver Süße Vielfalt das ganze Jahr



Acerola Pulver

Natürlicher Fruchtgenuss für die tägliche Energie

Tropische Powerfrucht aus Mittel- und Südamerika, gilt als spannendes Superfood

Blau-, Heidelbeerpulver

Für einen frischen, fruchtigen Kick im Alltag

Reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien

Himbeerpulver

Fruchtiger Genuss für einen vitalen Start

Reich an Ballaststoffen und Vitamin C

Orangenschalen Pulver

Ein Hauch von Frische für geliebte Kreationen

Zur Begleitung im Frühstück oder Sommerdrink, aber auch als Kontrast zu herzhaftem wie Tomatensoße oder Kürbissuppe.

Pomeranzenschalen Pulver

Bittersüßer Zauber für die Küche

Lässt die Geschmackssinne aktiv werden mit ihrem bitteren Geschmack, Super für Liköre

Zitronenschalen-Pulver

Ein spritziger Akzent für viele Kreationen

Eignet sich zum Joghurt mit Müsli oder als Dip. Auch in Dressings für Salate lecker



Beerenschokolade

100 g Schokolade schmelzen. Anschließend entweder direkt 1 EL Früchtepulver hinzufügen oder erst die Schokolade auf Backpapier verteilen und dann bestreuen. Gerne noch Trockenfrüchte als Deko.

Hagebutten Pulver

Die roten Powerfrüchte

Unser Hagebuttenpulver bringt Ihnen die geballte Kraft der Hagebutte in den Alltag. Die leuchtend roten Früchte, die im Herbst unsere Hecken zieren, sind ein traditioneller Schatz der regionalen Natur. Seit jeher wurden sie gesammelt und zu Mus, Tee oder Pulver verarbeitet.

Mit ihrem hohen Anteil an Antioxidantien ist für uns das Hagebuttenpulver am Frühstückstisch nicht mehr wegzudenken.

Fruchtige Ergänzung für den Alltag

Gewonnen aus der Rosa Canina, ein Naturwunder, das nicht nur den Gaumen verführt, sondern auch die Gesundheit unterstützt. Unser reines Hagebuttenpulver in feinster Rohkostqualität ist auf Rückstände und Schadstoffe geprüft. Reich an Vitaminen und Antioxidantien eignet es sich für Smoothies, Tees oder zum Backen.



Klassiker unserer Kundschaft

Heidelberger Pulver

Tradition trifft Moderne

Das Heidelberger Pulver hat eine lange Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Es ist eine alte Mischung aus sieben Heilpflanzen, die ursprünglich vom deutschen Naturheilkundler Bertrand Heidelberg entwickelt wurde.

Bitterstoffe für einen gesunden Start in den Tag.

Heidelberger Bitterkräuter nach Bertrand Heidelberg – eine kraftvolle Mischung aus Bibernelle, Fenchel, Kümmel, Wacholder, Anis, Schafgarbe und Wermutpulver. Dieses einzigartige Pulver unterstützt auf natürliche Weise den Säure-Basen-Haushalt und fördert ein harmonisches Gleichgewicht im Körper. Bitterstoffe, die in vielen Lebensmitteln fehlen, werden hier gebündelt, um Ihre Verdauung zu unterstützen und das allgemeine Wohlbefinden zu steigern. Aus Schafgarbe, Kümmel, Wacholder, Bibernelle und Fenchel.



Fein vermahlen Kraft in Pulverform

Artischockenblätter Pulver

Die Energie der Bitterkeit für die Gesundheit

Brennesselblätter Pulver

Grünes Superfood für den Alltag

Gerstengraspulver

Das junge Grün der Natur

Hibiskus Pulver

Farbe und Frische für Ihre Kreationen

Klettenwurzelpulver

Geschätzte Pflanze in Haus- und Klostergärten

Lemongraspulver

Für einen Hauch von Frische und Exotik in jedem Gericht

Liebstockelblätter Pulver

Traditioneller Geschmack für modernen Genuss

Löwenzahnpulver

Vitalität und Wohlbefinden auf natürliche Weise

Löwenzahnwurzel Pulver

Wird aus sorgfältig getrockneten Wurzeln des Taraxacum officinale schonend vermahlen

Maca Pulver

Für mehr Energie und Lebensfreude

Malve blau Pulver

Farbe und Genuss für den Start in den Tag

Mariendistel Samen Pulver

Lecker kräftigend für's Müsli

Matchapulver Japan

Der grüne Zauber Japans – für Ruhe und Erfrischung in jedem Schluck

Moringablatt Pulver

Naturl belassen, rein und vielseitig verwendbar

Papayablätter gemahlen

Intensiver Genuss aus den Tropen – für ein natürliches Wohlbefinden

Pelargonien Pulver

Ein Hauch Südafrika

Pelargonienmischung Hildegard

Traditionelles Heilwissen für Körper und Geist – nach Hildegard von Bingen

Pfefferminzpulver

Aromatische Frische aus der Natur

Rosenpulver

Die Schönheit der Rose in jedem Löffel

Taiga Wurzel Pulver

Für mehr Ausgeglichenheit und Vitalität

Teufelskralle Pulver

Exotisches Würzgeheimnis, für intensiven, natürlichen Geschmack

Tragantwurzel gemahlen

Astragalus aus alter Wurzeltradition

Ulmenrinde gemahlen

Für Ausgleich und Wohlbefinden

Walnussblätter Pulver

Außergewöhnliches Aroma für die Küche

Weizengraspulver

Grüner Begleiter für den Tag

Zistrosenpulver

Pflanze mit stiller Widerstandsfähigkeit

Zitronenmyrthe Pulver

Der erfrischende Kick aus den Regenwäldern





Salben und Balsame

Wohltuende Begleiter für die Haut

Arnikabalsam

Regenerierend nach Anstrengung

Balsamka

Der Muskulatur zuliebe *Dirk's must have*

Beinwellbalsam

Für starke Gelenke und Muskeln.

Hirschtalgbalsam

Schützt und pflegt – für raue Haut

Murmeltiercreme

Für Muskeln & Gelenke wohltuend regenerierend

Ringelblumenbalsam

Sanfte Begleitung im Alltag

Steinöl Haussalbe

Tradition aus dem Achantal

Steinöl Hautbalsam

Reichhaltige Pflege mit alpinem Charakter
Balsam mit Steinöl und Avocadoöl für die sanfte
Hautpflege, für Hände, Ellbogen und andere beanspruchte Körperstellen

Steinöl Lärchenpechsalbe

Salbe für den Körper nach dem Sport

Weihrauchbalsam

Pflege, die tief in die Haut eindringt



Die Träger der Tradition

In vielen Familien gehörte früher eine kleine Salbendose ganz selbstverständlich in den Küchenschrank.

Hergestellt aus Bienenwachs, wertvollen Pflanzenölen und Kräutern aus dem eigenen Garten, wurde sie mit Sorgfalt angerührt und über viele Monate verwendet.

Dieses alte Wissen erinnert uns daran, dass oft schon wenige, gute Zutaten ausreichen.

Haare

Für Wurzel bis Spitze

Brennnessel-Haarwasser

Traditionelle Pflege für Haar und Kopfhaut
Aus neutralem Alkohol, Brennnesselwurzel, Brennnesselsamen, Klettenwurzel, Rosmarin, Zitronenöl.

Haarseife Zirbe Fichte Rosmarin

Reduzierte, natürliche Haarpflege

Haarshampoo Fruity Coconut

Fruchtig-frisches Haargefühl
Vegan, Mit Babassuöl und Sheabutter

Mosers Haartinktur

Traditionelle Pflege für gesundes Haar
Brennnessel und Rosmarin

Steinöl Haarbalsam

Pflege, die Ihre Haare zum Strahlen bringt
Steinöl für extra Pflege und Glanz

Steinöl Haarshampoo

Sanfte Pflege für glänzendes Haar
Mildes, pH-hautneutral, Tiroler Steinöl

Steinöl Vitalshampoo

Vitalität für Ihre Haare

Seifen

Sanfte Reinigung aus der Natur

Arnika Seife

Pflege für Haut und Sinne
Arnika und Tiroler Steinöl

Gärtnerseife

Wenn Hände viel erlebt haben
Mit feinem Olivenöl, Kokosöl und Traubenkernöl, um die Hautbarriere zu schützen

Oliven-Lemongrassseife

Frisch und würzig aus dem sonnigen Italien, erinnert an herrlichen Sommerurlaub

Steinöl Seife

Mit Tiroler Steinöl für empfindliche Haut auf Glycerinbasis, für geschmeidige Hände im Alltag

Wildrosenseife

Blütenduft und sanfte Pflege

Zirbenseife

Beruhigung für Körper und Seele mit Mandelöl veredelt

Zitronenverbena Seife

Erfrischung für die Haut
Sanfte Pflege mit duftender Brise

Zähne

Für's strahlende Lächeln

Mundwasser Bombastus

Frischer Atem, gesunde Mundflora

Salbei-Zahncreme Salviadent Bombastus

Frischer Atem und gesunde Zähne



Bäderkosmetik

Natürlich ein beruhigendes Erlebnis



Bad Samstag

Dein eigenes Spa-Erlebnis zu Hause

Cistrose Hydrolat bio

Heublume-Heilkräuterbad

Kamille-Heilkräuterbad

Beruhigend und pflegend

Lavendel-Heilkräuterbad

Im Land der Schaumträume

Melisse-Heilkräuterbad

Rosmarin-Heilkräuterbad

Rosenwasser-Hydrolat bio

Steinöl Duschgel

Steinöl Hauttonic

Frisch, vitalisierend, belebend
Für Sportliebende

Steinöl Körpermilch

Feuchtigkeit und Pflege für die Haut
zieht schnell ein und versorgt die Haut mit
Feuchtigkeit, ohne zu fetten

Thymian-Heilkräuterbad

Zirbelkiefer Hydrolat bio

Unverzichtbar für Mark



Entstehungen unserer Bad Samstag Mischung

Dirk suchte nach einem Badeöl, das den Stress der Woche für einen Moment vergessen lässt. Eines, bei dem man in die Wanne steigt, tief einatmet und das Gefühl hat: Jetzt beginnt mein Wochenende. Mit viel Zeit und Liebe haben wir dafür hochwertige Pflanzenöle und ausgewählte ätherische Öle zu einer ganz besonderen Mischung vereint.

Frühstück Goldener Star

Acai Pulver Bolivien

BauAuf

Hagebuttenpulver, Zinnkrautpulver,
Teufelskrallpulver,
Grünlippmuschelpulver

Blütenpollen

Der Schatz der Blumen

Brennnessel Samen

Bummerl

Maca, Gerstengras (glutenhaltig),
Taigawurzel, Rosenwurz, Süßholz,
Vanille, Curcuma, Ingwer, Koriander,
Kardamom, Zimt, Bockshornklee &
Anis

Chiasamen schwarz/weiss

Elefantenpulver

Taigawurzel, Acaipulver,
Rosenwurzpulver

Flohsamen

Früh auf Müsligewürz

Koriander, Süßholz, Zimt,
Kardamom, Curcuma, Anis,
Bockshornklee, Ingwerwurzel,
Vanille

Ginsengwurzel Pulver 3 - 4 jährig

Immer auf unserem Frühstückstisch

Goldene Zeit

Curcuma, Vanille, Anis, Zimt, Ingwer,
Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Safran

Guarana Pulver

Kaffeeschmeichler

Kemdlmix

Kürbiskerne ganz geschält

Leinsamen ganz

Sanddomsirup

Fasten Die Auszeit für Körper und Geist

Birke Pflanzensaft Bio

Sanfte Erfrischung aus der Natur

Brennnessel Pflanzensaft Bio

Bewusster Genuss aus der
Pflanzenwelt

Brennnesselblätter Pulver

Grünes Superfood für den Alltag

Fastentee

Ringelblumenblüten, Birkenblättern,
Wegwarte, Brennnesselblättern,
Schafgarbe, Mate, Holunderblüten,
Walnussblät., Johanniskr., Rosmarin

7 Kräutertee

Birkenblätter, Schafgarbe,
Wegwartkraut, Walnussblätter,
Johanniskraut, Ringelblume mit Kelch
& Brennnessel

Gib8

Basischer Kräutertee für Balance
aus Brennnessel, Löwenzahn,
Haferkraut, Mariendistelblätter,
Walnussblätter, Goldrutenblätter,
Holunderblüte und Wegwartkraut

Haustee E

Alte überlieferte Kräuterkomposition

Kl. Fastenzeit

Brennnessel, Birkenblätter,
Löwenzahnkraut, Schafgarbe,
Pfefferminze, Holunderblüte,
Hagebutte

Löwenzahn Pflanzensaft Bio

Für bewusste
Ernährungsgewohnheiten



Kräutertropfen

Gebündelte Power

Kräutertropfen sind eine bewährte Methode, um die Vielfalt der Pflanzen in konzentrierter Form zu genießen. Seit Jahrhunderten werden Kräuterextrakte hergestellt, um ihre Aromen zu bewahren. Unsere Tropfen bieten eine einfache Möglichkeit, Kräuter in den Alltag zu integrieren – sei es als Zugabe in Tee oder Wasser oder direkt auf die Zunge geträufelt. Entdecken Sie die Kraft der Natur in einer handlichen Flasche.

Aloe Vera Saft

Naturbelassen, mit klarem Charakter. Rein, natürlich, erfrischend

Artischocken Pflanzensaft

Für die bewusste Getränkeroutine. Rein, herb, mit deutlich bitterer Note und pflanzlichem Aroma

Bitterlikörmischung Kubeben

Der Zauber alter Kräuterbücher in einem Tropfen

Birke Pflanzensaft Bio

Sanfte Erfrischung aus der Natur

Brennnessel Pflanzensaft Bio

Bewusster Genuss aus der Pflanzenwelt

Boonekamp-Liköransatz

Ein Tropfen klösterlicher Weisheit in jedem Glas

Eisenvit Tonikum

Fruchtvoll Rezeptur mit Eisen und Vitaminen

Kastanientonik

Belebende Wadenpflege nach alter Kräutertradition

Löwenzahn Pflanzensaft Bio

Für bewusste Ernährungsgewohnheiten

Mistel Pflanzensaft

Die Magie der Mistel – ein Tropfen uralter Weisheit

Schafgarbe Pflanzensaft Bio

Naturrein für inneres Gleichgewicht. Für die Anwendung einer bewussten Ernährung

Schwarzrettich Pflanzensaft Bio

Besonderes gut in den kühleren Monaten, wenn kräftige Wurzeln wieder an Bedeutung gewinnen

Schwedenkräuteransatz f. 2,8 Ltr

Die Weisheit der Natur – inspiriert von Maria Treben

Schwedenkräuteransatz f. 2 Ltr.

Traditionsreiches, historisches Bitterrezept

Schwedenkräuter-Elixier

Ein Tropfen Tradition inspiriert von alten Bitterrezepturen

Sellerie-Pflanzensaft

Reine Natur – Kraft des Selleries in jedem Tropfen

Spitzwegerich Pflanzensaft Bio

Sanfte Naturkraft – Spitzwegerich, wie die Wiesen ihn schenken

Spitzwegerichsaft mit Malz

Spitzwegerich mit der Wärme des Malzes

Tannini Hustensirup

Der Zauber des Waldes im Löffel mit Kräuternote

Weißdorn-Pflanzensaft Bio

Weißdorn – stille Stärke aus der Natur

Wermut Pflanzensaft Bio

Die herbe Kraft des Artemisia absinthium

Zinnkraut Pflanzensaft

Die Weisheit der Kräuter – Zinnkraut in seiner reinsten Form



Früchte

Apfel getrocknet

Fruchtige Energie für den Tag

Getrocknete Apfelstücke, fruchtig-säuerlich

Apfelschalen

Vitamine und Geschmack – die Kraft der Apfelschalen

Apfelschalen mit Vitamin C und Antioxidantien

Aroniabeeren

Herb und erfrischend – eine kleine Powerbeere

Reich an Vitaminen und Mineralstoffen

Berberitzenfrüchte

Für den fruchtigen Snack und die orientalische Küche

Brombeere ganz

Vielseitig und natürlich

gefriergetrocknet – ein fruchtiger Alleskönner

Cranberry

Fruchtig-süße Beeren mit natürlicher Note

Ohne Zucker mit Ananasdicksaft

Ebereschenbeeren

Traditionelle Früchte mit einzigartigem Geschmack, auch Vogelbeeren

Erdbeeren

Das i-Tüpfelchen für viele Gerichte

Gefriergetrocknete

Gojibeeren/Bocksdom

Rote Glücksbeeren, Superfood mit geballten

Nährstoffen

Heidelbeeren

Das ganze Jahr ein Genuss – süß und vielseitig

Himbeere ganz

Fruchtige Kostbarkeit

Holunder Beeren schwarz

Das traditionsreiche Heilmittel aus der Natur

Ingwerstäbchen Thailand

Schärfe und Süße vereint – purer Ingwer aus Thailand

Johannisbeer Früchte schw.

Lebendige Beerenkraft

Kirschen

Süße, die natürlich bleibt – für Müsli und Snacks

Maulbeeren weiss

Vitaminbombe in kleinen Früchten

Orangenschalen

Für einzigartige Aromen im Likör oder Gebäck

Pomeranzen Schalen

Die klassische Bitterorange, vielseitig einsetzbar

Sanddornbeeren

Vitamin-Kick mit Antioxidantien für Wohlbefinden und

Energie

Schizandrabeeren ganz

Fünf Geschmäcker in einer Beere

Schizandrabeeren, die Beeren der fünf Geschmäcker.

Süß, sauer, salzig, bitter und scharf vereint in einer Frucht.

Schlehdornfrüchte

Traditionell aromatisch – das i-Tüpfelchen für Liköre

Mit hohem Gerbstoffgehalt

Sommerbeeren

Der Mix für gesunden Genuss – vielseitig und fruchtig

gefriergetrockneten Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren.

Im Müsli oder einfach so

Zitronenschalen

Sonnige Frische aus dem Süden





Algen Das grüne Gold aus dem Meer

Algenmehl

Die Kraft des Nordatlantiks

Unser Algenmehl, gewonnen aus der braunen Alge *Ascophyllum nodosum*, ist ein wahres Kraftpaket. Bekannt als Knotentang oder Blasentang, bringt es die Vitalität des Nordatlantiks direkt zu Ihnen

Chlorella Algenpulver

Die Urkraft der Mikroalge

Seit Anbeginn der Zeit bewährt: Unser Chlorella Pulver aus 100 % reinen Süßwasseralgen birgt die nährstoffreiche Essenz einer der ältesten Pflanzen der Erde. Mit ihrer intensiven grünen Farbe und unzähligen Vitalstoffen schenkt diese Mikroalge Ihrem Körper neue Energie und unterstützt eine ausgewogene Ernährung

Spirulina 400 mg/Kps.

Natürliche Vitalquelle

Jede Kapsel enthält 400 mg reines Spirulina-Algenpulver, reich an 34 essenziellen Mikronährstoffen, die auf natürliche Weise unterstützen. Als Ergänzung für eine ausgewogene Ernährung, verleiht sie Körper und Geist neue Energie und Vitalität

Spirulinapulver

Ein Hauch von Hawaiianischem Ozean in jedem Löffel

Reich an 34 hochwertigen Mikronährstoffen, unterstützt es die tägliche Ernährung und verleiht Speisen und Getränken eine gesunde, grüne Note



Nahrungsergänzungsmittel Das kleine Extra im Alltag

Acerola Lutschtabletten

Fruchtige Power für jeden Tag – das Beste aus der Acerola

Alsifemin Royal

Ein hochwertiges Nahrungsergänzungsmittel mit ausgewählten Inhaltsstoffen

Alsivision

Starke Nährstoffe – für die Gesundheit Ihrer Augen

Borretschöl Kapseln

Pflege für Haut und Seele. Leicht, gut einziehend und angenehm auf der Haut

Lachsöl Kapseln.

Natürliche Omega-3-Power – für ein gesundes Herz und einen klaren Geist

Move & Shine

Beweglich bleiben, strahlend wirken – pflanzlicher Kollagen-Boost für Haut und Gelenke

Nachtkerzenöl-Kapseln

Für Haut, die aufblühen darf

Schwarzkümmelöl-Kapseln

Der Schatz des Orients

Kissen Duftende Betthupferl



Atem Wohl Kissen

Aus Pfefferminze, Salbeiblättern, Verbena, Ringelblumenblüten, Thymian

Heublumenkissen

Aus bayrischen Alpen, mit Schafschurwollvlies

Kirschkernsäckchen

Traditionelle Wärme- und Kälteaufflage

Kräuterkissen aus dem Waldviertel

Entspannung durch natürliche Kräuter
Mit Melisse, Labkraut, Käsepappel, Heublumen, Anis, Ysop, Lavendel, Quendel

Träumerlekissen

Träume wie auf einer Blumenwiese

Aus Lavendel, Melisse, Rosenblüten und Hopfen

Wohlfühl Kissen

Für ein entspanntes Raumklima

Aus Kamille, Lavendel, Melisse, Verbena, Orange, Anserine und feinem Orangenöl

Zirbenkissen

Der Duft der Alpen für ruhige Nächte.

Aus Zirbenholz

Potpourri mit Charme

Die Duftende Blütenpracht

Kissenhülle

Für sanfte Nächte und wohltuende Kräuterdüfte.

Lavendelpotpourri

Duftende Harmonie für zuhause

Lavendelsäckchen

Dekoratив, zeitlos und erfüllt vom warmen Aroma echter Lavendelblüten

Organzasäckchen 10x15 cm

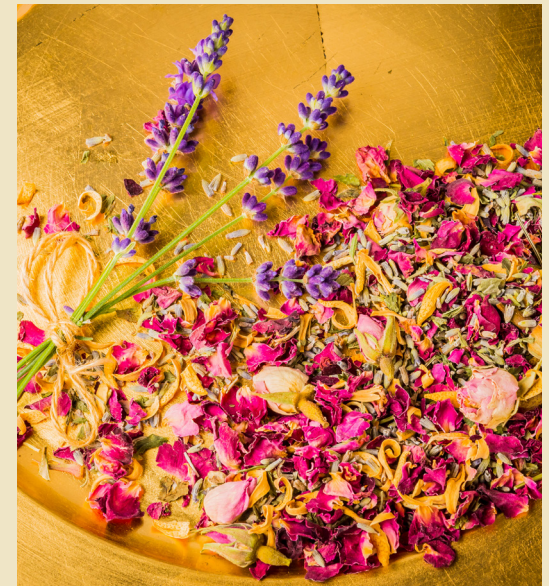
Der elegante Aufbewahrungsort für Ihre duftenden Kostbarkeiten

Traumsäckchen Mischung

Kräutermischung für stille Nächte

Weihnachtspotpourri

Aus Zimt, Nelke, Orange, Rose, Hagebutte, Sternanis, Vanille, Verbena





Kontakt

Online-Shop

Kräuterparadies seit 1887

E-Mail: wurzelsepp@seit1887.de

Onlineshop: www.seit1887.de

Telefonische Beratung unter: (089) 26 57 26
(08572) 911 96

 facebook.com/seit1887

 Instagram.com/kraeuterparadies

Unser Podcast auf Spotify: Kräuterparadies seit 1887

Unseren Kräuterblog: www.phytofit.de/kraeuter-tipps

Vielen Dank für Ihr Vertrauen. Seit 1887 dürfen wir
unsere Leidenschaft für Kräuter mit Ihnen teilen.
Dafür sind wir von Herzen dankbar.



Juli 2026 · © Der Kräuterhof GmbH

Gestaltung: Armstrong Grafik Design GmbH

Überarbeitung, Layout, Illustrationen, Gestaltung und Redaktion 2026: Lia Bäumler

Texte: Sabine Bäumler, Mark Bäumler