

LVR-Klinik Langenfeld

Arbeitstherapie- Biogarten

Obst- und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau
Kölner Str. 82; 40764 Langenfeld
Tel.: 02173-102-2326
E-Mail: biologischer-gartenbau.klinik-langenfeld@lvr.de



Unser Trockensortiment

Stand: 04. Februar 2019

Nachfolgend finden Sie nähere Informationen zu unserem Trockensortiment. Bitte beachten Sie, dass wir nicht immer sämtliche Produkte vorrätig haben. Eine vorübergehende Änderung der Zusammensetzung ist bei nicht Verfügbarkeit einzelner Zutaten möglich. Die Preise entnehmen Sie bitte unserem Bestellschein. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Sämtliche Produkte sind ohne Salz und Konservierungsstoffe zubereitet.

Zur Trocknung: Alle Produkte werden bei einer Temperatur von 40°C schonend getrocknet. Lediglich die Chips werden kurz bei 70°C nachbehandelt damit sie knackig werden. Bei Röstzwiebeln und einigen Gemüsechips entsteht durch diese kurze Behandlung bei höherer Temperatur zusätzlich der typische Röstgeschmack.

Obst:

Apfelchips

Dünne Apfelscheiben, knusprig getrocknet.

Apfelstücke

Getrocknete Apfelstücke eignen sich gut zum gesunden Knabbern. Durch Verzicht auf Konservierungsstoffe haben die Äpfel eine etwas dunklere Färbung.

Apflaumi

Zutaten: Äpfel, Pflaumen, Mirabellen, Wildpflaumen. Als Proviant fürs Wandern, zum Knabbern im Büro oder fürs Müsli.

Apflaumki

Zutaten: Äpfel, Pflaumen, Kirschen. Als Proviant fürs Wandern, zum Knabbern im Büro oder fürs Müsli.

Big Apple & Little Pear

Zutaten: Äpfel, Birnen. Als Proviant fürs Wandern oder zum Knabbern im Büro.

Bunte Beere

Eine Mischung aus verschiedenen getrockneten Beeren: Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren. Gut für Müsli oder zum Knabbern.

Packungsgröße: 75 g

Erdbeeren

Um 100 g getrocknete Erdbeeren zu erhalten, benötigt man 1 kg frische Ware. Die getrockneten Erdbeeren eignen sich als Proviant fürs Wandern oder zum Knabbern im Büro.

Johannisbeeren

Die getrockneten Johannisbeeren sind recht sauer aber reich an Vitamin C.

Müsli-Früchte

Mischung mit wechselnden Früchten z.B. Johannisbeeren, Himbeeren, Äpfel, Erdbeeren, Sauerkirschen, Süßkirschen, Birnen, Felsenbirne. Fürs Müsli, aber auch zum Knabbern.

süß-saures Früchtchen

wechselnde Früchte z.B. Äpfel, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen und Felsenbirne sorgen für überraschende Geschmackserlebnisse. Mal süß, mal recht sauer.

Trockenpflaumen

Mischung aus Pflaumen-wild, Pflaumen.

Wilde Beere

Eine Mischung aus verschiedenen getrockneten Beeren: Johannisbeeren, Johannisbeeren, schwarz, Erdbeeren, Aroniabeere, Felsenbirne, Himbeeren, Brombeeren. Gut für Müsli oder zum Knabbern.

Gemüse:

Bunte Bete Chips

Zutaten: Rote Bete, Rote Bete - gestreift, Rote Bete - weiß, Rote Bete - gelb,

Mischung aus knusprig getrockneten Betescheiben zum Knabbern. Probieren Sie dazu einen Dip aus Quark, Joghurt und unseren Quarkkräutern.

Bunte Gemüsechips

Zutaten: Pastinake, Rote Bete, Topinambur, Tomate, Zucchini und Kürbis

Mischung aus knusprig getrockneten Gemüsescheiben zum Knabbern. Der Geschmack ist so vielfältig wie die Chips bunt sind: nussig, gemüsig, süß, würzig. Lassen Sie sich überraschen und suchen Sie Ihren Lieblingschip. Ohne Zusatz von Fett, Salz und Zucker zubereitet. Probieren Sie dazu einen Dip aus Quark, Joghurt und unseren Quarkkräutern.

Chili Rotes Teufele

Zutaten: Chili Rotes Teufele. Für Menschen, die es gerne sehr scharf mögen. Nach dem Schneiden der Schoten bitte unbedingt die Hände waschen und mit den Fingern nicht ins Gesicht kommen: Es brennt.

Gemüsechips rot-weiß

Zutaten: Rote Bete und Topinambur (zeitweise: und Pastinaken)

Knusprig getrocknete Chips zum Knabbern. Noch mehr Lieblingschips aus der bunten Mischung. Farblich und geschmacklich ergänzen sich Rote Bete und Topinambur wunderbar. Ohne Zusatz von Fett, Salz und Zucker zubereitet.

Helle Gemüsechips

Zutaten: Pastinake und Topinambur

Knusprig getrocknete Chips zum Knabbern. Unsere Lieblingschips aus der bunten Mischung. Der Geschmack ist etwas nussig und erinnert ein wenig an Kokosnuss. Ohne Zusatz von Fett, Salz und Zucker zubereitet.

Röstzwiebeln

Zutaten: Zwiebeln.

Die getrockneten Zwiebelringe nur kurz in Butter anbraten, fertig! Passt gut zu Bratwurst, Kartoffelbrei u. v. m.

Suppengemüse

Zutaten: Möhren, Porree, Pastinake, Sellerie, Liebstöckel. Das Gemüse ist durch das Trocknen schon vorgegart. Die Garzeiten verkürzen sich dadurch. Im Unterschied zu unserer "Gemüsesuppe" ist das Gemüse hier etwas größer und außer Liebstöckel sind keine Kräuter enthalten. Das "Suppengemüse" kann daher zu

Suppen unterschiedlicher Geschmacksrichtung hinzugefügt werden.

Zubereitung: Einfach die gewünschte Menge Gemüse in eine Suppe oder Brühe geben und 10-15 Minuten ziehen lassen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Bitte beachten Sie, dass das Gemüse in der Suppe noch aufquillt und Sie daher relativ wenig von dem Trockengemüse benötigen.

Scharfe Tomate

Zutaten: Tomaten, Knoblauch, Peperoni, Zitronenbasilikum, Oregano, Asiasalat, Minze.

Zubereitung für 4 Personen: 50 g Tomatenmischung mit 50-100 g kochendem Wasser übergießen und einige Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Olivenöl abschmecken und noch einmal 1 Std. ziehen lassen. Passt gut zu Nudeln, Reis und Baguette. Sehr lecker ist diese Tomatenmischung auch auf getoastetem Weißbrot. Um 100 g getrocknete Tomaten zu bekommen, benötigt man ca. 1400 g Frischware.

Milde Tomate

Zutaten: Tomaten, Basilikum, Petersilie, Oregano, Thymian, Bohnenkraut.

Dieses ist die mildere Variante ohne Knoblauch und Peperoni. Die Zubereitung ist die gleiche wie bei der "Scharfen Tomate".

Tomate

Zutaten: Tomaten.

Einfach nur getrocknete Tomaten ohne weitere Zusätze für verschiedene Rezepte und Verwendungen.

Tomatenchips

Zutaten: Tomaten.

Einfach in dünne Scheiben geschnittene getrocknete Tomaten. Leckeres und Gesundes zum Knabbern. Ohne Zusatzstoffe getrocknet.

Topinamburchips

Zutaten: Topinambur.

Topinambur ist ein Knollengewächs und ist seit langem in Vergessenheit geraten. Die Knolle ähnelt dem Ingwer vom Aussehen her, aber sie ist im Geschmack leicht süßlich und nüssig. Probieren Sie dazu auch einen Dip aus Quark, Joghurt und unseren Quarkkräutern.

Kräuter:

Basilikum

Basilikum wird zu Gemüsesuppen und Fleischgerichten verwendet. Es passt außerdem zu Auberginen, Bohnen, Erbsen, Kohl, Mais, Tomaten und zur Pizza. Zusammen mit Rosmarin und Bohnenkraut kann es als Pfefferersatz verwendet werden. Basilikum sollte nur sparsam verwendet werden, da es stark würzend ist.

Zitronenbasilikum

Verwendung wie Basilikum. Es hat einen fruchtigeren Duft.

Bohnenkraut

Es schmeckt gut zu Rot- und Weißkohl, Tomaten, Gurken, Kürbis, Pilzgerichten, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Kräutertunken, Bohnen, Linsen, Erbsen, Aufläufen, Ragout, Sauerkraut, Kochfisch, in Leberwurst als Pfefferersatz, zu Hasenbraten, Hammelfleisch, Aal, Brathuhn, Mayonnaisen und Fleischsalaten.

Fenchel

Als Gewürz für Eintöpfe oder Fischgerichte. Fencheltee wird bei Verdauungsbeschwerden, Atemwegserkrankungen und während Schwangerschaft und Stillzeit verwendet.

Packungsgröße: Unverpackt

Knoblauchgranulat

Zutaten: Knoblauch, getrocknet und gerieben.

Knoblauchpulver

Zutaten: Knoblauch, getrocknet und fein gerieben.

Kümmel

Zutaten: Kümmel.

Zum Brotbacken und für Kohlgerichte. Kümmeltee wird bei Verdauungsbeschwerden sowie bei leichteren Magen- und Darmerkrankungen empfohlen.

Lavendelblüten

Getrocknete, lose Lavendelblüten. Als Füllung für Duftkissen oder für Duftpotpourris geeignet.

Lavendelbündchen

Getrocknete Lavendelblüten am Stiel. Zur Dekoration oder z.B. als Duftsträußchen für das Auto.

Liebstockel (Maggikraut)

Liebstockel hat eine starke Würzkraft und darf deshalb nur sparsam verwendet werden. Am besten ist es, wenn man ihn mit kocht. Er eignet sich zum Würzen von Suppen, Soßen, Fleischgerichten, Gemüse, Eintöpfen, Fisch und Geflügel. Sparsam verwendet, verfeinern einige Blätter Salate und Quark.

Oregano

Oregano wird nur sparsam verwendet, denn er besitzt eine starke Würzkraft. Er gehört auf jede italienische Pizza. Man nimmt ihn zu Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Tomatengerichten, Auberginen, Zucchini, aber auch zu Pilzgerichten, Kalbfleisch, Geflügel, Fisch und Muscheln, zu fettem Hammel- und Schweinefleisch, bei Fleischfüllungen und Hackfleisch.

Petersilie

Die Blätter der Petersilie werden zum Würzen von Suppen, Soßen, Fleisch, Gemüse, Eintopf, Nudel- und Reisgerichten, Salaten, Kräuterbutter, Mayonnaisen, Quark- und Käsegerichten, Eiern, Aufläufen und Kartoffelgerichten sowie zum Garnieren verwendet. Die Blätter sollen jedoch niemals mitgekocht werden.

Rosmarin

Rosmarin darf nur sehr sparsam verwendet werden, da er eine sehr starke Würzkraft besitzt. Verwendet wird Rosmarin bei Fleisch- und Wildgerichten, zur Wurstherstellung, zu Suppen, Soßen, Eintopf, Pilz- und Kartoffelgerichten sowie bei Eierspeisen, Salaten, Käse und Quark.

Schnittlauch

als Brotbelag sowie zu Quark und Rührei, zu allen Salatsoßen, Gemüsegerichten, zu Fleisch und Fisch, aber auch zu Eintopf, Wurst- und Kartoffelgerichten, Tomatengerichten und auf Suppen gestreut.

Thymian

Thymian kann sowohl mitgekocht als auch mitgebraten werden. Weil er eine starke Würzkraft besitzt, wird er nur in kleinen Mengen den Speisen zugesetzt.

Gut eignet er sich zu Kartoffelgerichten, Tomaten, Kürbis, Auberginen, Paprika, Hülsenfrüchten, zu Blatt-, Gurken-, Tomaten- und Selleriesalaten, zu Frikadellen, Fleisch, Fisch, Wild und Geflügel sowie zum Würzen von Blut- und Leberwurst, zur Füllung von Leberknödeln und Pasteten, mit Melisse und Estragon zusammen für Kräuteressig, aber auch für Braten-, Kräuter- und Wildsoßen, zum Würzen von Pizzen und zur Herstellung von Kräuterbutter.

Kräutermischungen:

Bruschetta

Eine Antipasti-Spezialität aus der Toskana:

Zutaten: Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Basilikum, Oregano.

Zubereitung für 2 Portionen: Beutelinhalt mit 1 EL Olivenöl und 4-5 EL Wasser zu einer cremigen Paste verrühren. Geröstete Baguettescheiben damit bestreichen. Die Paste mit warmem Wasser vermischt ergibt eine hervorragende Pasta- oder Pizzasauce.

Butterkräuter ohne Knoblauch

Kräutermischung zur Herstellung von Kräuterbutter.

Zutaten: Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Zitrone, Tomaten, Basilikum, Pimpinelle, Majoran, Ysop.

Zubereitung: 4 EL Butterkräuter mit etwas Wasser anfeuchten und mit 250g weicher Butter mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt erhalten Sie einen herrlichen Brotaufstrich!

Butterkräuter

Kräutermischung zur Herstellung von Kräuterbutter.

Zutaten: Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Tomatenchips, Basilikum, Pimpinelle, Majoran, Thymian, Ysop, Zitronenmelisse, Zitronenthymian.

Zubereitung: 4 EL Butterkräuter mit etwas Wasser anfeuchten und mit 250g weicher Butter mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt erhalten Sie einen herrlichen Brotaufstrich!

Cayennepfeffer

Zutaten: Peperoni. Fein gemahlen.

Chiliwürzmischung

Zutaten: Peperoni, Paprika, Oregano, Knoblauch. Scharfe Gewürzmischung, fein gemahlen.

Fischzeug

Zutaten: Petersilie, Thymian, Basilikum, Liebstockel, Kornblumen, Zitronenmelisse.

Wie der Name schon sagt ist diese zitronig frische, leicht herbe Kräutermischung bestens zum würzen von Fisch geeignet. Was der Name nicht verrät ist das satte Blau der Kornblumen, das einen gleich ans Meer erinnert.

Neu!

Gemüsesuppe

Zutaten: Porree, Sellerie, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Möhre, Liebstöckel, Sellerieblatt, Petersilie, Schnittlauch, Spitzwegerich, Majoran, Bohnenkraut, Thymian.

Das Gemüse ist durch das Trocknen schon vorgegart und anschließend pulverisiert worden. Ideal als Brühe oder die schnelle Tasse Suppe zwischendurch.

Zubereitung: Für eine Tasse 1 TL "Gemüsesuppe" mit kochendem Wasser aufgießen und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit frischem Gemüse ergänzen.

Grillzeug

Zutaten: Majoran, Paprika, Bohnenkraut, Peperoni, Ysop, Salbei, Zwiebeln.

Diese vielseitige Würzmischung passt dank ihrer diversen Aromen hervorragend zu Gegrilltem aller Art.

Italienische Kräuter

Kräutermischung

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

Diese ausgewogene Mischung der Italienischen Kräuter gibt Pastasaucen, Tomatengerichten, Eintöpfen, Salaten und Geflügel die besondere Note. Die Kräutermischung eignet sich nicht nur für klassisch italienische Gerichte, sondern auch für Ihre übrigen Lieblings Speisen.

Kartoffelkräuter

Kräutermischung für Kartoffelecken, für 1,5 kg Kartoffeln.

Zutaten: Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Paprika, Petersilie, Porree, Oregano, Thymian.

Zubereitung: 1,5 kg Kartoffeln ungeschält in Stücke schneiden. Den Beutelinhalt in einer großen Schüssel mit 4-6 EL Öl verrühren. Die Kartoffelecken hinzugeben und gut vermischen, auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C je nach Größe der Kartoffelecken ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

Pizzakräuter

Zutaten: Zwiebeln, Paprika, Oregano, Tomatenchips, Basilikum, Sellerie, Knoblauch, Peperoni.

Mischung für Pizza und Speisen mit mediterraner Note.

Quarkkräuter

Kräutermischung zur Herstellung von Kräuterquark.

Zutaten: Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Majoran.

Zubereitung: 250 g Quark, 3 EL Milch und je nach Geschmack 1-3 EL Quarkkräuter verrühren, fertig ist der Kräuterquark!

Salatkräuter

Kräutermischung für Salatdressings.

Zutaten: Petersilie, Schnittlauch, Pimpinelle, Zitronenmelisse, Frühlingszwiebeln, Ysop.

Zubereitung: Einfach die Kräuter unter das Dressing mischen - fertig ist eine Soße mit erfrischend feinem Kräuteraroma.

Salsa Picante

Zutaten: Tomaten, Zwiebeln, Maisstärke, Peperoni, Mitcham-Minze.

Beutelinhalt mit 1 EL Olivenöl und 8-12 EL Wasser zu einer cremigen Paste oder Sauce verrühren. Salzen nach Belieben. Als Brotbelag oder Sauce zu vielen Gerichten.

Tomatenkräuter

Kräutermischung für Tomatengerichte.

Zutaten: Petersilie, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Ysop.

Verwendung: Für das Brot mit Tomaten oder den Tomatensalat.

Wir bieten auch aus Olivenholz gefertigte Kräutermühlen mit Kunststoffmahlwerk und folgenden Kräutermischungen an:

- Grillzeug
- italienische Kräuter
- Pizzakräuter
- Salatkräuter
- Tomatenkräuter

Tees:

Anisysop

Zutaten: Anisysop

Ein Tee mit angenehmen Anisaroma als Erfrischungs- und Gesundheitsgetränk. Anisysop ist weder mit Anis noch mit Ysop verwandt. Die Blätter verströmen jedoch ein angenehmes Anisaroma und eignen sich als le-

ckerer Tee zur Magenberuhigung, Schweißförderung und zur Unterstützung bei Halsschmerzen und Erkältungen. Der Tee kann aber auch heiß oder kalt als Erfrischungstee getrunken werden. In der Schwangerschaft sollte er nicht im Übermaß getrunken werden. In der Küche können die Blätter auch für Salate und Süßspeisen genutzt werden.

Beruhigungstee

Zutaten: Monarde, Zitronenverbene, Salbei, Kamille, Brombeerblätter.
Dieser frisch, herbe Tee wirkt durch Kamille und Zitronenverbene beruhigend.

Brennnesseltee

Zutaten: Brennnesseln.
Die Brennnessel ist eine hervorragende Stoffwechsel-Pflanze. Vor allem als Frühjahrskur wirkt sie Wunder, indem sie all die Schlacken des Winters aus dem Körper ausspült.

Crazy Colours

Zutaten: Äpfel, Rosenmelisse, Fenchel-Samen, Zitronenverbene, Kornblumen, Calendula-Blütenköpfe.
Der Geschmack dieses Verdauungsanregenden und beruhigenden Tees ist ähnlich vielfältig wie seine Farben. Lassen Sie sich von seinen abwechslungsreichen Aromen überraschen.
Packungsgröße 30 g

Cystustee

Zutaten: Cystus.
Cystus ist eine uralte Heilpflanze, die erst in den letzten Jahren bei uns bekannt wurde. Sie stärkt die natürlichen Abwehrkräfte und ist stark antioxidativ und ist deshalb wirksam gegen Viren und Bakterien. Außerdem ist sie pilzhemmend und sorgt äußerlich für einen reineren und gesünderen Teint und hilft gegen Akne, Neurodermitis und beugt vorzeitiger Hautalterung vor. Die Pflanze bringt zusätzlich die Darmflora ins Gleichgewicht. Cystus kann mit 2-3 Teelöffeln pro Liter als Genussstee aufgebrüht werden. Als wirksamer Sud kann Cystus in doppelter Dosierung in einem Kochtopf aufgekocht werden.

Drachenkopf

Zutaten: Türkischer Drachenkopf, auch türkische Melisse genannt.
Ein verdauungsfördernder, krampflösender Tee mit zitronigem Geschmack

English Man in New York

Zutaten: Englische Minze, Präriebergamotte (Monarde), Indianernessel.
Englische Teeminze trifft auf Präriebergamotte und Indianernessel. Diese Teemischung verbindet das minzige Aroma der englischen Teeminze mit dem an Earl Grey erinnernden Geschmack der Präriebergamotte und Indianernessel. Sehr kräftig im Geschmack, sparsam verwenden und nur 2-3 Minuten ziehen lassen.

Erkältungstee

Zutaten: Salbe*, Ananassalbei, Thymian, Ysop, Schafgarbe.
Tee mit angenehmem Geschmack für die Zeiten von Erkältung, Grippe und Husten. Mit Salbei, Ananassalbei, Thymian, Ysop und Schafgarbe.

Früchtete

Zutaten: Quitten, Zitronenverbene, Äpfel, Hagebutte, Johannisbeeren, Johannisbeeren (schwarz), Erdbeeren, Calendula-Blütenköpfe, Rote Bete.
Erfrischend fruchtig. Schmeckt heiß und kalt.
Packungsgröße: 50 g/ Unverpackt

Frühjahrskur

Zutaten: Zitronenmelisse, Birkenblätter, Brennnessel.
Dieser Tee fördert den Stoffwechsel, wirkt blutreinigend und harntreibend. Die Zitronenmelisse verleiht der Mischung eine erfrischende Note. Dieser Tee ist nicht nur im Frühjahr empfehlenswert.

Get Back

Zutaten: Griechischer Bergtee, Fenchel-Samen, Möhren, Salbei, Apfelchips.
Harmonisierender Tee für den Tag und den Abend. Gibt nach einem harten Tag Energie zurück. Nach einem harten Tag oder einem schweren Essen gibt dieser Tee dem Körper wieder Energie zurück und richtet ihn auf. 3 TL pro Kanne etwa 5 Minuten ziehen lassen. Dann den Tee pur oder mit einem Löffel Honig genießen.

Good Day Sunshine

Zutaten: Rosmarin, Ysop, Schafgarbe, Zitronenverbene, Rosenmelisse, Calendula-Blüten, Sonnenblumen, Kornblumen.
Kreislaufanregender und durchblutungsfördernder Aufwachtee. Auch als Kaffeeersatz fürs Büro.

Griechischer Bergtee

Zutaten: Griechischer Bergtee.

Aromatischer Tee aus dem Mittelmeerraum. Zubereitung: Nehmen Sie pro Tasse eine Pflanze. (Größere Pflanzenstücke halbieren) Fügen Sie kochendes Wasser hinzu, dann 2-3 Minuten ziehen lassen. pilipüi

Guten Abend Tee

Zutaten: Melisse, Kamille, Salbei, Lavendel.

Diese Mischung wirkt entspannend und unterstützt einen ausgewogenen Ausklang des Tages.

Guten Morgen Tee

Zutaten: Brombeerblättern, Fenchel, Ysop, Persischer Minze.

Für einen ausgewogenen, anregenden Start in den Tag.

Here Comes The Sun

Zutaten: Türkischer Drachenkopf, Zitronenmelisse, Mitcham-Minze, Brennnessel, Calendula-Blüten, Salbei, Ysop, Zitronenbasilikum, Kornblumen, Sonnenblumen.

Wohltuender Erfrischungstee mit Türkischem Drachenkopf und Sommerblüten.

Hey Joe

Zutaten: Ehrenpreis, Bibernelle, Eibisch Blatt, Salbei, Königskerze, Königskerze, (Blüten), Eibisch (Blüte).

Ein Tee gegen Heiserkeit und Halsschmerzen nach Maria Treben

Hot n' Cold

Zutaten: Zitronenverbene, Drachenkopf, Spearmint-Minze, Persische-Minze.

Dieser zitronig, minzige Tee ist warm wie auch kalt genießbar.

Hustentee

Zutaten: Zitronenmelisse, Spitzwegerich, Ananassalbei, Thymian.

Hustenlösender Kräutertee, der sogar kleinen Kindern schmeckt.

Jiaogulan-Tee

Zutaten: Jiaogulan.

Jiaogulan, auch bekannt als "Kraut der Unsterblichkeit", ist ein ursprünglich aus China und Japan stammendes "Ranke-Kraut". Es verdankt seinen Beinamen der überdurchschnittlich hohen Quote an Über-100-Jährigen in der Guizhou Provinz, weche dort auf den verbreiteten, täglichen Genuss des leicht herben Jiaogulan-Tees zurückgeführt wird. Ob der Tee verjüngend oder lebensverlängernd wirkt sei dahingestellt, doch wirkt Jiaogulan stoffwechselfördernd, immunsystemstärkend und stressabbauend.

Neu!

Keep Cool

Zutaten: Englische Minze, Zitronenmelisse, Salbei.

Eine schöne Sommerteemischung. Minze und Melisse wirken erfrischend, Salbei reguliert den Flüssigkeitshaushalt des Körpers und vermindert übermäßiges Schwitzen. Dieser Tee kann heiß und kalt getrunken werden.

Magentee

Zutaten: Persische-Minze, Zitronenmelisse, Kamille, Fenchel-Samen, Kümmel, Schafgarbe, Wermut.

Kräuterteemischung zur Anwendung bei Magenbeschwerden und Appetitlosigkeit. Wermutzubereitungen werden bei Magenkrämpfen, Blähungen und Völlegefühl angewendet. Man übergießt einen Teelöffel Teekräuter mit einem Viertelliter kochendem Wasser und lässt den Tee 5-10 Minuten ziehen. Der Tee kann mit Honig gesüßt werden. Nicht während der Schwangerschaft verwenden, da Wermut eine regelblutungsfördernde Wirkung hat. Morgens und abends eine Tasse Tee trinken.

Marokkanische Minzmischung

Zutaten: Marokkanische Minze, Mitcham-Minze.

Mischung aus engl. Marokkanischer Minze und Pfefferminze. Der Tee ist heiß und kalt zu trinken und sehr erfrischend.

Muskatellersalbei

Zutaten: Muskatellersalbei.

Durch seine entkrampfenden, entzündungshemmenden und entspannenden Eigenschaften wirkt er auf die gesamte Muskulatur, Atemwege, Magen-Darm-Trakt, Herz und Kreislauf ein. Bei Wechseljahresbeschwerden oder aber auch einfach als Genießertee.

No Woman No Cry

Zutaten: Brennnessel, Schafgarbe, Frauenmantel, Muskatellersalbei, Eisenkraut, Persische-Minze.

Schafgarbe gilt als typische Heilpflanze gegen sämtliche Frauenleiden. Das Kraut lindert mit seiner entzündungshemmenden Wirkung die Regelschmerzen.

Neu!

Frauenmantel hilft besonders Frauen mit starken Blutungen. Aufgrund seiner blutstillenden Wirkung wird es auch zur Wundheilung eingesetzt. Während der Periode kann ein Frauenmanteltee sehr wohltuend sein, da das Kraut zudem krampflösend wirkt.

Muskatellersalbei wirkt krampflösend.

Brennnessel wirkt entschlackend und enthält zudem von Natur aus viel Eisen. Vorsicht: Wegen der auschwemmenden Wirkung sollte zusätzlich zum Tee immer ausreichend getrunken werden.

Persische Minze

Zutaten: Persische Minze.

Ein erfrischend orientalischer Minztee.

Salbei

Salbei kann auch in der Küche genutzt werden. Es besitzt eine sehr starke Würzkraft und darf deshalb nur sparsam verwendet werden. Voll entfaltet sich das Aroma, wenn das frische oder getrocknete Kraut bei Fleischgerichten, wie Lamm, Hammel, Kalb, Wild, Schwein, Kaninchen, Hackfleisch und Geflügel, mitgebracht wird. Salbei passt gut zu allen Innereien, wie Herz, Leber und Nieren, aber auch zu Fisch. Salbei nimmt man auch zur Fleischbeize, zum Einlegen von Gurken, zu Kräuterquark und Kräuterbutter, zu sauren Suppen, Rahmkäse und Tomatensalat. Beliebt ist er auch auf Nudelgerichten und Pizzen.

Ein Tee aus Salbei hilft gegen Halsentzündungen.

Schietwettertee

Zutaten: Zitronenmelisse, Brennnessel, Brombeerblätter, Eisenkraut, Ananassalbei, Calendula.

Dieser Tee unterstützt das Immunsystem und regt den Organismus an.

Somewhere Over The Rainbow

Zutaten: Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Calendulablüten (Ringelblumen), Kornblumenblüten, Sonnenblumenblüten.

Ein zitroniger, erfrischender Tee mit Blüten in fast allen Farben des Regenbogens.

Spearmintminze

Zutaten: Spearmint-Minze und Mitcham-Minze.

Der Tee ist heiß und kalt zu trinken und sehr erfrischend. Vom Geschmack unser kräftigster Minztee.

Tulsi

Zutaten: Tulsi.

Tulsi wird auch indisches Basilikum genannt. Tulsitee ist erfrischend und hat eine leicht zitronige Note. Er spendet Energie und lindert stressbedingte Beschwerden. Außerdem ist er entzündungshemmend, senkt den Blutzucker und wird zur Behandlung von Erkältungen und Grippe verwendet.

Wintertraum

Zutaten: Apfelchips, Fenchel-Samen, Rote Bete, Quitten, Anisysop, Himbeeren, Brombeeren.

Verzaubert durch sein fruchtiges Aroma.

Zitronenmelisse

Zutaten: Zitronenmelisse.

Die Zitronenmelisse ist eine alte Heilpflanze und wird bei vielen Krankheiten empfohlen. Ein Aufguss aus den Blättern hilft bei Nervosität, Blähungen, Herzbeschwerden, Schlaflosigkeit, Migräne, Krämpfen in Bauch und Unterleib und kolikartigen Magen- und Darmbeschwerden. Äußerlich wird der Aufguss bei Zahn-, Ohren- und Kopfschmerzen, Quetschungen und Wunden angewandt. Zur Herstellung eines Aufgusses nimmt man 2 - 3 g der frischen oder getrockneten Blätter, übergießt diese mit einer Tasse kochendem Wasser und lässt ihn 3 - 5 Minuten ziehen. Das Ganze wird filtriert und zweimal täglich vor den Mahlzeiten schluckweise getrunken.

Zitronenverbene

Zutaten: Zitronenverbene.

Hilft beim Einschlafen, ruft jedoch selbst keine Müdigkeit hervor. Zitronenverbene enthalten feine, frisch nach Zitrone duftende ätherische Öle und sind appetitanregend sowie verdauungsfördernd. Traditionell wird die Zitronenverbene bei Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Schlaflosigkeit und Erkältungskrankheiten angewendet. Es wirkt zudem leicht beruhigend. Auch als Badezusatz zu verwenden sowie in der Küche für Salate, Schweinefleisch- und Pilzgerichte, aber auch zum Würzen von Süßspeisen wie Obstsalat, Pudding.

Räuchermischungen:

Unsere Räuchermischungen können auf einem dafür geeigneten Duftstövchen erhitzt werden. Sie verströmen dann je nach Mischung einen milden bis kräftigen Duft.

Neu!

A Hard Day's Night

Zutaten: Mariengras, Lavendelblüten und Zitronenverbene.

Frischer Duft nach Heu und Blüten. Nach einem stressigen Tag fördern diese Düfte die Ruhe, Wachheit und Klarheit des Geistes.

Back To The Roots

Zutaten: Afrikanischer Räuchersalbei.

Erdiger, harziger und leicht süßlicher Duft.

Klarer Kopf

Zutaten: indianischer Räuchersalbei, dalmatinischer Salbei und indianischer Salbeistrauch.

Indianische Räuchermischung mit aromatisch-harzig-süßlichem Duft. Klärt den Geist und befreit von negativen Einflüssen.

With A Little Help From My Friends

Zutaten: Mastix-Thymian, Rosmarin und Thymian.

Aufbauend, stärkt Tatkraft und Selbstzufriedenheit. Würzig bis warm-krautig.

Duftprodukte:

Unsere Duftprodukte befinden sich meist in einem kleinen Säckchen, welches Sie sich z.B. in ihr Auto legen können und nach kurzer Zeit erfüllt ein wundervoller Geruch Ihr Auto. Zu jedem Duftsäckchen bieten wir zusätzlich noch eine Nachfüllpackung an, welche 30g enthält.

Lavendelbündchen

Zutaten: Lavendel.

Der angenehme leichter Geruch nach Lavendel wirkt beruhigend und entspannend.

Duftsäckchen Lavendel

Zutaten: Lavendel, Zitronenmelisse.

Der angenehme Geruch nach Lavendel wirkt beruhigend und entspannend. Auch der leicht zitronige Duft lädt zum entspannen ein.

Duftsäckchen Klarer Kopf

Zutaten: Dalmatinischer und indianischer Räuchersalbei, Indianischer Salbeistrauch.

Indianische Duftmischung mit aromatisch-harzig-süßlichem Duft. Klärt den Geist und befreit von negativen Einflüssen. Einfach im Auto auf die Lüftung oder Zuhause auf die Heizung legen.

Mariengras

Zutaten: Mariengras.

Frischer Duft nach Heu und Blüten. Nach einem stressigen Tag fördern diese Düfte die Ruhe, Wachheit und Klarheit des Geistes.

Zitronenhain

Zutaten: Zitronenverbene, Mitchamminze.

Frischer Zitrusduft mit einer leichten Note Minze, welches erfrischend und belebend wirkt.

Extras:



*Geschenckpackungen mit jeweils
3 Tee- bzw. Kräuterpäckungen*

Geschenckpackungen Tee/Kräuter

Die Geschenckpackungen gibt es in zwei verschiedenen Größen. Die Teeboxen sind 30,5 x 22 x 7 groß und die Kräuterboxen ca. 20 x 18 x 5,5 (alles in cm). Die Boxen sind mit einem festen Klappdeckel und so gestaltet, dass sie diese nach der Entnahme der Tees für andere Zwecke weiterverwenden können.

Die Gesundheitskiste: Erkältungstee, Frühjahrskur und Schietwettertee.

Tee für jede Tageszeit: Guten Morgen Tee, Good Day Sunshine und Guten Abend Tee.

Kräftige Teemischungen: Englisch Man in New York, Keep Cool und Marokkanische Minzmischung

Kräutertees: Brennnessel, Salbei und Zitronenmelisse

Partykräuter: Butterkräuter, Quarkkräuter und Schnittlauch

Toskana: Italienische Kräuter, Tomatenkräuter und Oregano

Wie bei Mutttern: Salatkräuter, Kartoffelkräuter und Petersilie

Räucherbox: With A Little Help From My Friends, A Hard Day's Night und Klarer Kopf

Räucherständer

Ständer aus verschiedenen Laubhölzern mit einem Edelstahlsieb. Zum Verräuchern der angebotenen Räuchermischungen. Verschiedene Formen vorrätig.



Insektenhotels

Insektenhotels



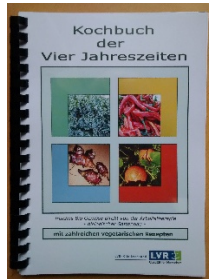
Räucherständer



Ein Kasten als Unterschlupf und Möglichkeit zur Eiablage für viele nützliche Insekten wie zum Beispiel Mauerbienen und Flurfliegen. Das Insektenhotel kann im Garten, auf dem Balkon oder auf der Terrasse an sonniger, regengeschützter Stelle aufgestellt oder aufgehängt werden. Jedes Modell ist ein handgefertigtes Unikat. Größen in Höhe x Breite x Tiefe in cm (incl. Dachüberstand).

- Modell „Milbo“: Größe ca. 32 x 28 x 16.
- Modell „Tom Lombadil“: Größe ca. 50 x 29 x 16.
- Modell „Randalf“: Größe ca. 60 x 40 x 16. In einem Fach das sich öffnen lässt befinden sich transparente Schläuche als Nistgelegenheit. Hier können Sie die Entwicklung der Insekten beobachten.

Kochbuch Teefilter und Filterclip



Die Arbeitstherapie Büro hat in Zusammenarbeit mit der AT Buchbinderei und der AT biologischer Gartenbau ein Kochbuch erstellt. Hier finden Sie nach Jahreszeiten sortiert viele Rezeptvorschläge für unser Gemüse.



Für die Zubereitung unserer Tees bieten wir Ihnen jetzt Teefilter aus Umweltschutzpapier und dazugehörige Teeclips von der GEPA an.

Waschkastanien

Heimische Rosskastanien als ökologisches Waschmittel aus der Natur: Kastanien enthalten Saponine als seifenähnlichen Bestandteil. Dies sind natürlich vorkommende Tenside, die ähnlich wirken wie die Waschsubstanzen in herkömmlichen Waschmitteln. Die Kastanien sind zerkleinert und getrocknet. Dadurch gehen die waschaktiven Substanzen gut in die Lauge über.

Anwendung für zwei Maschinenladungen: Eine Handvoll Kastanien (ca. 30 g) mit einem halben Liter heißem Wasser übergießen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag die Hälfte der Lauge (ohne Kastanien) in die Waschmaschine geben und wie gewohnt waschen. Die zweite Hälfte innerhalb von zwei Tagen verbrauchen. Die Kastanien können auch ohne Einweichen in einem Säckchen direkt mit in die Trommel gegeben werden.

Inhalt: 450 g, reicht für 30 Maschinen