

Kräuterladen Hollerblüte

Gewürze, Gewürzmischungen, Kräutersalz, Kräuternessige

Die Gewürze, Wildpflanzen, Kräuter, Blüten und sonstigen Zutaten zum Würzen, Räuchern oder für Kräutersäckchen werden heimatnah von Anbietern mit kontrolliert biologischem Anbau und wenn möglich aus zertifizierter Wildsammlung eingekauft. Zum Teil handelt es sich um ganz besonders hochwertige Kräuter, die in Handarbeit angebaut und unter Berücksichtigung des optimalen Erntezeitpunkts geerntet werden. Oftmals werden die Blüten und Blätter kaum zerkleinert und besonders schonend getrocknet, um die ätherischen Öle und andere Wirkstoffe bestmöglich zu erhalten.

Dieser Herstellungsaufwand wird mit einer außergewöhnlichen Qualität belohnt, die am Geschmack, Duft und an der intensiven Farbe zu erkennen sind. Für eine sachgerechte Lagerung, ist die Aufbewahrung in verschließbaren Gläsern an einem dunklen Ort zu empfehlen.

Gewürze, Kräuter, Blüten	Grundpreis	Gewicht	Preis
Anis	100 g = 6,40 €	50 g	3,20 €
Bärlauch, geschnitten	100 g = 9,67 €	30 g	2,90 €
Basilikum, gerebelt	100 g = 10,67 €	30 g	3,20 €
Basilikum, Tulsi, gerebelt	100 g = 11,67 €	30 g	3,50 €
Beifuß, handgezupft	100 g = 21,33 €	15 g	3,20 €
Bertram	100 g = 13,00 €	50 g	6,50 €
Bohnenkraut	100 g = 14,00 €	20 g	2,50 €
Brennnessel	100 g = 11,67 €	30 g	3,50 €
Brennnesselsamen	100 g = 16,33 €	30 g	4,90 €
Dillspitzen	100 g = 16,00 €	20 g	3,20 €
Dost (wilder Oregano, Origanum vulgare)	100 g = 21,33 €	15 g	3,20 €
Estragon, französischer, gerebelt	100 g = 16,00 €	20 g	3,20 €
Fenchel	100 g = 7,00 €	50 g	3,50 €
Galgant	100 g = 13,00 €	30 g	3,90 €
Gundermann	100 g = 10,67 €	30 g	3,20 €
Ingwer, gemahlen	100 g = 7,80 €	50 g	3,90 €
Ingwer, geschnitten	100 g = 6,80 €	50 g	3,40 €
Kardamom, ganz	100 g = 18,00 €	30 g	5,40 €
Kerbel, gerebelt	100 g = 16,00 €	20 g	3,20 €
Knoblauch, Granulat, im Aromaglas	100 g = 14,75 €	40 g	5,90 €
Koriander, ganz	100 g = 5,80 €	50 g	2,90 €
Kreuzkümmel, ganz	100 g = 7,20 €	50 g	3,60 €
Kümmel, ganz	100 g = 6,40 €	50 g	3,20 €
Kümmel, gemahlen	100 g = 6,40 €	50 g	3,20 €
Kurkuma, gemahlen	100 g = 5,20 €	50 g	2,60 €
Lavendel	100 g = 9,75 €	40 g	3,90 €
Löwenzahnblätter	100 g = 11,67 €	30 g	3,50 €
Lorbeerblätter	100 g = 25,00 €	10 g	2,50 €
Majoran, gerebelt (Origanum majorana oder Origanum hortensis)	100 g = 19,50 €	20 g	3,90 €
Muskatblüte (Macis) gemahlen	100 g = 13,00 €	30 g	3,90 €
Muskatnüsse	1 Stk. = 1,05 €	4 Stk.	4,20 €
Nelken, ganz	100 g = 10,67 €	30 g	3,20 €
Oregano (Origanum vulgare)	100 g = 16,00 €	20 g	3,20 €
Paprika edelsüß, gemahlen	100 g = 9,75 €	40 g	3,30 €
Paprika scharf, gemahlen	100 g = 9,75 €	40 g	3,30 €
Petersilie	100 g = 16,00 €	20 g	3,20 €
Pfeffer grün, ganz	100 g = 19,33 €	20 g	2,90 €
Pfeffer rosa, ganz	100 g = 14,50 €	20 g	2,90 €
Pfeffer schwarz, ganz	100 g = 6,40 €	50 g	3,20 €
Pfeffer weiß, ganz	100 g = 8,60 €	50 g	4,30 €
Piment, ganz	100 g = 9,00 €	30 g	2,70 €
Quendel, gerebelt	100 g = 16,00 €	20 g	3,20 €
Rosenblüten, gemahlen, im Aromaglas	100 g = 29,00 €	10 g	2,90 €
Rosmarin, geschnitten	100 g = 9,67 €	30 g	2,90 €
Safranfäden	100 g = 1.220,- €	0,5 g	6,10 €

Salbei	100 g = 10,67 €	30 g	3,20 €
Schafgarbe	100 g = 14,00 €	25 g	3,50 €
Schnittlauch, geschnitten	100 g = 18,00 €	20 g	3,60 €
Spitzwegerich	100 g = 14,00 €	25 g	3,50 €
Sternanis, ganz	100 g = 13,00 €	30 g	3,90 €
Thymian	100 g = 14,00 €	25 g	3,50 €
Thymianzweige	100 g = 10,00 €	15 g	1,50 €
Vanille, bio, gemahlen im Aromaglas	100 g = 112,67 €	15 g	16,90 €
Wacholderbeeren, ganz	100 g = 9,67 €	30 g	2,90 €
Ysop	100 g = 10,67 €	30 g	3,20 €
Zimt, gemahlen (Cassia-Ceylon-Mix 30:70)	100 g = 7,20 €	50 g	3,60 €
Zimtstangen, Ceylon	100 g = 13,00 €	30 g	3,90 €
Zwiebelstücke, geraspelt	100 g = 9,00 €	50 g	4,50 €

Zum Befüllen	Menge	Preis
Gewürz- / Salz-Mühle aus Glas mit Keramikmahlwerk (190 ml)	1 Stk.	7,90 €
Gewürzstreuer, Glas (100 ml)	1 Stk.	1,90 €
eleganter Glasstreuer (50 ml)	1 Stk.	2,70 €

Gewürzmischungen	Grundpreis	Gewicht	Preis
Bitterkräutermischung im Aroma-Glas Sieben-Kräuter-Pulver nach Bertrand Heidelberg Zutaten: Bibernelnwurzel, Kümmel, Wacholderbeeren, Anis, Fenchel, Schafgarbe, Wermut <i>Der bittere Geschmack ist beabsichtigt. Bitterkräuter fördern die Verdauung und helfen zu entschlacken. Auch als verdauungsfördernder Tee geeignet.</i>	100 g = 10,60 €	50 g	5,30 €
Blüten- und Kräutermischung, im dekorativen Aroma-Glas Rose, Basilikum, Kornblume, Wilder Majoran (Dost), Ringelblume, Thymian. <i>Wild-bunt-gesund! So, wie ich es liebe! Diese wunderschöne, bunte Blüten- und Kräutermischung kann zum Aromatisieren von Salatdressing und vielen anderen Speisen verwendet werden. Außerdem ein echter Hingucker als essbare, bunte Verzierung.</i>	100 g = 25,00 €	10 g	2,50 €
Bratkartoffelgewürz Tiefensalz (32%), Majoran, Oregano, Zwiebel, Thymian, Paprika edelsüß, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Paprika scharf. <i>Eine aromatische Gewürzmischung die sich vielseitig verwenden lässt, für Kartoffelgerichte, aber auch sehr lecker zu Tomaten!</i>	100 g = 9,80 €	50 g	4,90 €
Brotgewürz mit Brennesselsamen, im Aromaglas Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis, Brennesselsamen. <i>Eine aromatische und verdauungsfördernde Gewürzmischung mit Brennesselsamen-Power für leckeres Brot oder Brötchen.</i>	100 g = 7,80 €	50 g	3,90 €
Bruschetta-Gewürz mit Brennesselsamen, im Aromaglas Tomatenflocken, Basilikum, Oregano, Tiefensalz (12 %), Paprika, Brennesselsamen, Knoblauch, Thymian, Chili <i>Mit dem Bruschetta-Gewürz können Sie einen köstlichen Brotaufstrich mit dem Superfood Brennesselsamen zubereiten. Es ist außerdem perfekt geeignet für Dips, Soßen und Marinaden, aber auch für warme Gemüse-, Fleisch- und Fischzubereitungen oder zum Überbacken.</i> Zubereitungsempfehlung: <i>1 geh. EL Gewürzmischung mit 1 EL Wasser vermischen. 2 EL Kräuteröl unterrühren. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Fertig – geht super schnell!</i>	100 g = 15,00 €	30 g	4,50
Gewürzmischung mit Bärlauch, im Aromaglas Bärlauch, Schabzigerklee, Kreuzkümmel, Pfeffer lang, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel, Fenchel, Zimt, Orangenblüten, Muskatnuss, <i>Für Brotaufstriche, Dips, Salatdressing, Gemüsezubereitungen und andere Speisen geeignet.</i>	100 g = 15,00 €	30 g	4,50

<p>Grillgewürz Pfeffer schwarz, Paprika edelsüß, Zwiebel, Gelbsenf, Chili, Thymian, Kümmel, Oregano, Rosmarin.</p> <p><i>Meine Lieblingsgewürzmischung – für alles was ich aromatisch würzen möchte. Manche Kunden nehmen es gerne zum Grillen oder Braten.</i></p>	100 g = 7,80 €	50 g	3,90 €
<p>Kräuter der Provence, im Aromaglas Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Estragon, Orangenschalen, Lavendel.</p> <p><i>Eine aromatisch-würzige Kräutermischung - immer wieder sehr beliebt und vielseitig verwendbar. Lecker für Brotaufstriche und Dips, Gemüsegerichte, auch für Fleisch (z.B. für Lamm) und Fisch geeignet.</i></p>	100 g = 11,67 €	30 g	3,50 €
<p>Kräuter-Gewürz-Mischung, im Aromaglas Tiefensalz (29 %) Estragon, Majoran, Basilikum, Thymian, Petersilie, Dill, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer schwarz, rosa Beeren, Rosmarin, Paprika.</p> <p><i>Die Mischung aus getrockneten Gewürzen und Kräutern ist sehr gut zur Herstellung von Dressing, Dips oder für Kräuterbutter geeignet. Sie kann auch mit Wasser und Öl angerührt werden und nach etwa 15 Minuten beliebig weiter verwendet werden (z.B. als Pesto).</i></p>	100 g = 12,00 €	30 g	3,60 €
<p>Mediterrane Gewürzmischung Tomatenflocken, Basilikum, Majoran, Petersilie, Tiefensalz, Rosmarin,, Quendel, Bärlauch, Thymian, Zwiebel, Pfeffer, Schabzigerklee, Kreuzkümmel, Paprika, Kapern.</p> <p><i>Eine aromatisch-mediterrane Gewürzmischung für Pasta, Pizza und vieles mehr. Besonders lecker zu Zucchini-Spaghetti.</i></p>	100 g = 10,80 €	50 g	4,40 €
<p>Orientalische Gewürzmischung, im Aromaglas Zutaten: Bockshornklee, Rosmarin, Koriander, Löwenzahnwurzel, Galgant, Meerrettich, Liebstöckelwurzel, Pfeffer schwarz, Granatapfel, Bohnenkraut, Rosenblüten, Kreuzkümmel, Bergamotte, Zimt, Vanille, Safran.</p> <p><i>Eine sinnliche Mischung Gewürzmischung für verführerische Gerichte.</i></p>	100 g = 15,33 €	30 g	4,60 €
<p>Pfeffer, bunt gemischt, in der Glas-Gewürzmühle Pfeffer schwarz, weiß, rosa (Schinus terebinthifolius), grün.</p> <p><i>Bunt und angenehm pfeffrig im Geschmack.</i></p>	100 g = 27,25 €	40 g	10,90 €
<p>Pfeffer, bunt gemischt (Nachfüllpackung) Pfeffer schwarz, weiß, rosa (Schinus terebinthifolius), grün.</p> <p><i>Bunt und angenehm pfeffrig im Geschmack.</i></p>	100 g = 9,75 €	40 g	3,90 €
<p>Punsch- und Glühweingewürz, im Aromaglas Zimt, Orangenschalen, Sternanis, Ingwer, Kardamom, Nelken, Vanille.</p> <p><i>Eine feine Gewürzmischung für kreative Würzideen oder traditionell: für nicht alkoholischen Punsch wie Tee-Punsch oder Fruchtsaft-Punsch und alkoholischen Punsch oder Glühwein.</i></p>	100 g = 9,33 €	30 g	3,90 €
<p>Wildkräutermischung, im Aromaglas Wilder Majoran (Dost), Quendel, Giersch, Brennesselsamen, Löwenzahn, Schafgarbe, Ringelblumen, Bärlauch, Spitzwegerich, Gundelrebe.</p> <p><i>Die getrocknete Wildkräuter-Gewürzmischung ist immer griffbereit und besonders hilfreich, wenn die frischen Wildkräuter mal nicht zur Verfügung stehen!</i> <i>Für viele Zubereitungen verwendbar, z.B. für Dips, Brotaufstriche, Salatdressing (15 Minuten quellen lassen), Gemüsesuppen oder andere Gemüsezubereitungen, im Rohkost-Brot oder gebackenem Vitalbrot und für alle erdenklichen sonstigen Gerichte.</i></p>	100 g = 26,00 €	15 g	3,90 €
<p>Wintergewürzmischung, im Aromaglas Zimt, Kardamom, Sternanis, Vanille, Koriander, Anis, Nelken, Ingwer, Piment, Muskat.</p> <p><i>Für Lebkuchen und weihnachtliches Gebäck, für aromatisierten Kaffee, Kakao oder für raffinierte Soßen, feines Dessert und sonstige ideenreiche Geschmacks-Erlebnisse geeignet.</i></p>	100 g = 13,00 €	30 g	3,90 €

Kräutersalz	Grundpreis	Menge	Preis
Bärlauchsatz, im eleganten Glas-Streuer Zutaten: Tiefensatz (50 %), Bärlauch. <i>Wunderbar geeignet, um Dips, Soßen, Salate, herzhaftes Speisen und Gemüsezubereitungen mit dem typischen Bärlauch-Aroma zu würzen.</i>	100 g = 12,60 €	50 g	6,30 €
Chili-Kräuter-Satz, im eleganten Glas-Streuer Zutaten: Tiefensatz (50 %), Basilikum, Paprika, Rosmarin, Zitronenthymian, Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Koriander, Chili. <i>Manche mögen es gerne ein bisschen schärfer. Für alle aromatisch, feurigen Zubereitungen und Gerichte geeignet.</i>	100 g = 12,60 €	50 g	6,30 €
Frühlingskräuter-Satz, im Aromaglas Zutaten: Tiefensatz (50 %), Giersch, Schaumkraut, Löwenzahn, Wiesen-Labkraut, Knoblauchsrauke, Wilder Schnittlauch, Wiesenknopf, Gundermann. <i>Mit frühlingsfrischen, vitalisierenden und stoffwechsel-anregenden Kräutern würzt dieses Salz Kräuterbutter, Suppen, Salate, Gemüsegerichte, aber auch Fleisch und Fisch.</i>	100 g = 9,80	50 g	4,90 €
Kraftkräuter-Satz, im Aromaglas Zutaten: Tiefensatz (50 %), Brennnessel, Schafgarbe, Löwenzahn, Spitzwegerich, Giersch, Gundermann. <i>Mit der grünen Kraft dieser wilden Kräuter können Sie alle herzhaften Speisen bereichern.</i>	100 g = 9,80 €	50 g	4,90 €
Mediterranes Kräutersatz Zutaten: Tiefensatz (40 %), Oregano, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Salbei, Knoblauch, Pfeffer grün, Zwiebel. <i>Sehr gut als Pizza- und Pasta-Kräutersatz verwendbar sowie für alle mediterranen Gerichte, Gemüse, Suppen, Soßen, Salate, Fleisch- und Fischzubereitungen.</i>	100 g = 6,80 €	50 g	3,40 €
Rosensatz, gemahlen, im Aromaglas Zutaten: Tiefensatz (85 %), Bio-Duftrosenblüten. <i>Der rosige Geschmack, verfeinert Saucen und Dressings, Brotaufstriche, Kräuterbutter, Frischkäse und Quarkspeisen, sowie Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte mit einer zarten Rosen-Note.</i>	100 g = 9,80 €	50 g	4,90 €
Salatkräutersatz mit Wildkräutern, im Aromaglas Zutaten: Tiefensatz (40 %), Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill, Brennnessel, Giersch, Knoblauchsrauke, Zwiebel, Pfeffer schwarz, Pfeffer rosa (Schinus terebinthifolius). <i>Superlecker und auch sehr gut für Pesto und Marinaden verwendbar: 1 geh. Esslöffel Salatkräutersatz mit 1 Esslöffel Wasser vermischen. 2 bis 4 Esslöffel Kräuteröl unterrühren. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.</i>	100 g = 9,80 €	50 g	4,90 €
Sommerblüten-Satz, gemahlen, im Aromaglas Zutaten: Tiefensatz (65 %), Schafgarbe, Wilder Majoran (Dost), Wiesensalbei-Blüten, Thymian, Ringelblumen, Ysop, Rose, Kornblume, Sonnenblumenblüten, Hibiskus, Rotklee. <i>Bunt wie Konfetti und wohlschmeckend. Würzt zu jeder Jahreszeit Kräuterbutter, Suppen, Salate, Gemüsegerichte, aber auch Fleisch- und Fischzubereitungen.</i>	100 g = 9,80 €	50 g	4,90 €
Wildkräutersatz, gemahlen, im Aromaglas Zutaten: Tiefensatz (65 %), Wilder Majoran (Dost), Bärlauch, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Schafgarbe, Beifuß, Brennnessel, Löwenzahn, Gundermann. <i>Wildkräuter-aromatisch, für alle Speisen, die Sie mit Wildkräutern bereichern möchten.</i>	100 g = 5,50 €	4,40 €	4,40 €

Kräuteressige

Naturtrüber, unpasteurisierter Bio-Apfelessig oder Bio-Balsamico-Essig werden mit Liebe verfeinert mit Wildkräutern, Blüten und Wildfrüchten. Die Kräuteressige können Sie für köstliche Salate verwenden und zum kreativem Aromatisieren von Kuchen, Soßen und vielem mehr.

Kräuteressige	Grundpreis	Menge	Preis
<p>Gierschessig Zutaten: Bio-Apfelessig (5 % Säure), naturtrüb, unpasteurisiert, Giersch <i>Die gesundheitsfördernde Wirkung des naturtrüben Apfelessigs wird verstärkt durch die Vitalkraft des Gierschs und seinem leckeren petersilien-karotten-artigen Aroma.</i></p> <p><i>Gesundheits-Tipp: Darüber hinaus ist der Gierschessig mit Wasser verdünnt gut für eine Essig-Trink-Kur geeignet, die den Säure-Basen-Haushalt im Körper unterstützt. Dafür 1 – 2 TL Holunderblütenessig in ein Glas stilles Wasser geben, umrühren und morgens auf nüchternen Magen trinken. Dauer der Essigkur 3 – 7 Tage.</i></p> <p>Nährwertangaben pro 100 ml: Brennwert/Energie 75 kJ, 18 kcal, Fett 0, gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 0, Zucker 0, Eiweiß 0, Salz 0</p>	100 ml = 4,50 €	100 ml	4,50 €
<p>Holunderbeer-Balsamico Zutaten: Weinessig* (6 % Säure), Holunderbeersaft*, Traubenmost*, Zucker*. *aus biologischer Landwirtschaft. Enthält Sulfite.</p> <p><i>Der fruchtig-beerige Geschmack der Holunderbeeren und die leichte Säure des Balsamessigs machen jeden Salat zu einem kulinarischen Wildfrucht-Erlebnis.</i></p> <p>Nährwertangaben pro 100 ml: Brennwert/Energie 309 kJ, 73 kcal, Fett 0, gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 15 g, Zucker 15 g, Eiweiß 0, Salz 0</p>	100 ml = 4,90 €	100 ml	4,90 €
<p>Holunderblütenessig Zutaten: Bio-Apfelessig, naturtrüb, unpasteurisiert (5 % Säure), Holunderblüten, Bio-Honig.</p> <p><i>Sie werden diesen Holunderblütenessig ebenso sehr lieben wie ich, denn mit seinem köstlichen Holunderblütenaroma lassen sich traumhafte Sommersalate zubereiten.</i></p> <p><i>Gesundheits-Tipp: Darüber hinaus ist der Holunderblütenessig, verdünnt mit Wasser, gut für eine Essig-Trink-Kur geeignet, die den Säure-Basen-Haushalt im Körper unterstützt. Dafür 1 – 2 TL Holunderblütenessig in ein Glas stilles Wasser geben, umrühren und morgens auf nüchternen Magen trinken. Dauer der Essigkur 3 – 7 Tage.</i></p> <p>Nährwertangaben pro 100 ml: Brennwert/Energie 117 kJ, 38 kcal, Fett 0, gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 16 g, Zucker 16 g, Eiweiß 0, Salz 0</p>	100 ml = 4,90 €	100 ml	4,90 €
<p>Rosenblütenessig Zutaten: Bio-Apfelessig, naturtrüb, unpasteurisiert (5 % Säure), Duftrosenblüten, Bio-Honig.</p> <p><i>Mit diesem Rosenblütenessig zaubern Sie köstliche Salate mit verführerisch zart-rosigem Blütenaroma und können Ihre Liebsten kulinarisch verwöhnen.</i></p> <p>Nährwertangaben pro 100 ml: Brennwert/Energie 117 kJ, 38 kcal, Fett 0, gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 16 g, Zucker 16 g, Eiweiß 0, Salz 0</p>	100 ml = 5,90 €	100 ml	5,90 €
<p>Wildkräuteressig Zutaten: Bio-Apfelessig (5 % Säure), Wiesen-Labkraut, Brennessel, Wilder Schnittlauch.</p> <p><i>Die verdauungsfördernde Wirkung des naturtrüben Apfelessigs verstärkt durch die Grünkraft der Wildkräuter und ihrem aromatisch-würzigen Aroma.</i></p> <p>Nährwertangaben pro 100 ml: Brennwert/Energie 75 kJ, 18 kcal, Fett 0, gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 0, Zucker 0, Eiweiß 0, Salz 0</p>	100 ml = 4,76 €	250 ml	11,90 €

Alle vorherigen Preisangaben verlieren mit Erscheinen dieser Preisliste ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten. Stand 03/2024.