



# Kräuter-Mieke

GmbH

**Spezialitäten aus aller Welt  
Tee - Kräuter - Gewürze  
aus eigener Herstellung**

## **Versandpreisliste**

Denken Sie an Ihre Freunde und Bekannte!  
Ihr großer Vorteil – die Sammelbestellung

### **Bestelladresse:**

Kräuter-Mieke GmbH  
Hauptstraße 3  
89278 Nersingen-Sträß

Tel. 0 73 08 / 96 12 10  
Fax 0 73 08 / 96 12 20  
E-Mail: [info@kraeuter-mieke.de](mailto:info@kraeuter-mieke.de)  
Internet: [www.kraeuter-mieke.de](http://www.kraeuter-mieke.de)  
Online-Shop: [www.shop.kraeuter-mieke.de](http://www.shop.kraeuter-mieke.de)

Mo.– Do. 8.00 – 12.00 Uhr  
13.00 – 16.00 Uhr  
Freitag 8.00 – 12.00 Uhr

Postfach 21  
89276 Nersingen

Geschäftsführer: Sebastian Mieke  
HRB 11363  
Amtsgericht Memmingen

USt.-Id.-Nr.: DE 813248237

Banken: Postgiro München  
BLZ 700 100 80, Kto. 161 501-806  
IBAN DE48 7001 0080 0161 5018 06  
BIC PBNKDEFF700

Sparkasse Günzburg-Krumbach  
BLZ 720 518 40, Kto. 103 390  
IBAN DE30 7205 1840 0000 1033 90  
BIC BYLADEM1GZK

Lieferzeit beträgt ca. 3–4 Werktage.  
Liefermöglichkeit vorbehalten.  
Preise freibleibend.

Entsorgungskosten für Verpackungsmaterial sind im Preis nicht enthalten.  
Wir entsorgen nur bei freier Rücksendung.

April 2018

## Inhaltsverzeichnis

Seite:

<b>Kleine Tee-Warenkunde</b> .....	<b>2</b>
<b>Teespezialitäten aus aller Welt</b> .....	<b>3-6</b>
<b>Aromatisierter Schwarztee</b> .....	<b>7-10</b>
<b>Aromatisierter &amp; naturbelassener Früchtetee</b> .....	<b>11-14</b>
<b>Aromatisierter Rooibusch-Tee (coffeinfrei)</b> .....	<b>15</b>
<b>Aromatisierte Grüntee-Spezialitäten</b> .....	<b>16</b>
<b>Kräuter-Gewürztee (ohne Aromen)</b> .....	<b>16</b>
<b>Teemischungen für die Hausapotheke (ohne Aromen)</b> .....	<b>17</b>
<b>Aromatisierter Kräutertee</b> .....	<b>17</b>
<b>Tee-Zubehör (Bilder siehe <a href="http://www.kräuter-mieke.de">www.kräuter-mieke.de</a>)</b> .....	<b>18</b>
<b>Zucker-Spezialitäten</b> .....	<b>18</b>
<b>Gefriergetrocknete, kandierte und getrocknete Früchte</b> .....	<b>19</b>
<b>Tee, Kräuter und Wurzeln</b> .....	<b>20-22</b>
<b>Gewürze und Gewürzkräuter</b> .....	<b>23-27</b>
<b>Gewürzmischungen &amp; Zubereitungen für die Küche</b> .....	<b>28-34</b>
<b>Getrocknete Pilze</b> .....	<b>34</b>
<b>Instant-Salatsößen</b> .....	<b>34</b>
<b>Suppen und Saucen (NEU)</b> .....	<b>35</b>
<b>Spezialartikel</b> .....	<b>36</b>
<b>Gewürz-Zubehör</b> .....	<b>37</b>
<b>Tee-Zubehör</b> .....	<b>38</b>
<b>3x9-Ansatz-Kräuter</b> .....	<b>38</b>
<b>Produktinformation, Verkaufs- und Lieferbedingungen</b> .....	<b>39</b>
<b>Bestellschein – zum Ausschneiden!</b> .....	<b>40</b>

## Kleine Tee-Warenkunde

<b>Assam</b>	Größtes zusammenhängendes Teegebiet der Welt. Assamtee ist besonders schwer, kräftig und würzig.
<b>Ceylon</b>	Die hochwertigsten Sorten stammen aus dem Westen (Uva) und Osten (Dimbula) der Insel und wachsen in ca. 1800 – 2000 m Höhe, daher „highgrown“. Die „lowgrown“ oder auch „mediums“ wachsen in tiefer liegenden Gebieten. Herbes Aroma.
<b>China-Tee</b>	In 16 Provinzen Zentral/Südchinas, meist bergigen Regionen, werden Tees produziert. Haupterntezeiten: April – Juni. Bekannte Namen: China Congou, Szechuan, Yunnan, Pingsuey, Foochow Jasmin.
<b>Oolong aus Taiwan</b>	Beste Produktion im Juni/Juli. Oolong ist halb fermentiert und wird größtenteils nach der Pflückung von Hand hergestellt. Oolong eilt der Ruf voraus, der Champagner unter den Tees zu sein.
<b>Darjeeling</b>	Distrikt an den Südhängen des Himalayagebirges. Höhenlage ca. 2000 – 3000 m. First flush (erster Trieb) wird von März bis ca. Ende April geerntet. Zart und Duftig. Second flush (zweiter Trieb) erntet man von Mai bis ca. Mitte Juli. Aromatisch und kräftig. Darjeelingtees zählen zu den hochwertigsten Sorten der Welt.
<b>English-Blend</b>	Ceylon/Assam/Darjeeling-Tees verleihen dieser Variante, die gern in England getrunken wird, den spezifisch würzig-herben Geschmack.
<b>Kenya-Tee</b>	Wächst in ca. 2000 m. Beste Erntezeit ca. Februar und März. Herber Ceylon/Assam-Charakter.
<b>Nilgiri</b>	Distrikt in Südindien. Höhenlage ca. 1000 m. Beste Erntezeiten Dezember/Januar. Geschmacksrichtung hin zum Ceylon. Blumig und leicht erdig.
<b>Ostfriesische Mischung</b>	Kräftige Mischung aus Assam/Sumatra-Sorten. In Ostfriesland bevorzugt man diese Geschmacksrichtung; übrigens werden dort ca. 25% der deutschen Gesamtimporte getrunken, wobei der Bevölkerungsanteil der Ostfriesen nur 2% der deutschen Einwohner ausmacht.

### Blattgrade

#### Broken Tees:

**BOP** Broken Orange Pekoe  
**FBOP** Flowery Broken Orange Pekoe  
**GFBOP** Golden Flowery Broken Orange Pekoe

#### Blatt Tees:

**OP** Orange Pekoe  
**FOP** Flowery Orange Pekoe  
**GFBOP** Golden Flowery Orange Pekoe  
**TGFOP** Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

## Teespezialitäten aus aller Welt

**Bezeichnung:** **GT:** Grüntee **Ool:** Oolong **ST:** Schwarztee **WT:** Weißer Tee

		<b>125 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
1100	<b>Assam BOP (ST)</b> Ergiebiger, aromatischer Tee aus der second-flush-Periode.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b> €
		Grundpreis (GP) 24,80	22,40	21,60	€/kg
1102	<b>Assam GFBOP (ST)</b> Ein Spitzenassam aus bester Erntezeit mit vielen Goldspitzen.	<b>3,40</b>	<b>6,10</b>	<b>11,60</b>	<b>22,—</b>
		GP 27,20	24,40	23,20	
1103	<b>Assam FOP (ST)</b> Ergiebiger Blatt-Tee.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1104	<b>Assam GFOP (ST)</b> Aromatischer, kräftiger Blatt-Tee.	<b>3,60</b>	<b>6,70</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>
		GP 28,80	26,80	25,60	
1105	<b>Assam TGFOP (ST)</b> Feine Sorte aus der günstigsten second-flush-Periode mit vielen Goldspitzen.	<b>4,90</b>	<b>9,40</b>	<b>17,90</b>	<b>34,80</b>
		GP 39,20	37,60	35,80	
*1106	<b>Malty Assam (ST)</b> Malzig und kräftig ist dieser Tee mit herrlicher Tasse.	<b>3,60</b>	<b>6,70</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>
		GP 28,80	26,80	25,60	
1107	<b>Ostfriesische Brokenmischung (ST)</b> Kräftige Mischung aus Assam- und Sumatra-Sorten. Gehaltvoll.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1108	<b>Ostfriesische Blattmischung (ST)</b> Kräftige Mischung aus Assam- und Sumatra-Sorten mit Golden Tips. Aromatisch und gehaltvoll.	<b>3,40</b>	<b>6,10</b>	<b>11,60</b>	<b>22,—</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1110	<b>Dooars TGFOP Croppy Tea (ST)</b> Besonders aromatischer Tee aus der first-flush-Periode im April. Das Anbaugebiet liegt in der Nachbarschaft zu Assam.	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>	<b>14,10</b>	<b>27,40</b>
		GP 31,20	30,—	28,20	
1113	<b>Ostfriesen Spezial Broken „Lecker Köppke“ (ST)</b> In diesem Tee liegt das ganze Können ostfriesischer Mischkunst. Das Prädikat „lecker“ ist bezeichnend für die volle und weiche Tasse.	<b>3,40</b>	<b>6,10</b>	<b>11,60</b>	<b>22,—</b>
		GP 27,20	24,40	23,20	
1114	<b>Ostfriesische Teestunde (ST)</b> Broken Tee. Wunderbar kräftig und ergiebig.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1115	<b>Grüner Tee Assam TGFOP superfein (GT)</b> Ein Premium-Tee mit honiggelbem Aufguss. Herb-feine Geschmacksrichtung.	<b>4,60</b>	<b>8,60</b>	<b>16,10</b>	<b>30,70</b>
		(GP) 36,80	34,40	32,20	
*1116	<b>Assam TGFOP Dirial (ST)</b> Plantagenteer der Spitzenklasse. Schwere volle Tasse.	<b>4,60</b>	<b>8,60</b>	<b>16,10</b>	<b>30,70</b>
		GP 36,80	34,40	32,20	
*1117	<b>Assam TGFOP Sepon (ST)</b> Plantagen-Tee aus bester Lage. Würzig und kräftig.	<b>3,40</b>	<b>6,10</b>	<b>11,60</b>	<b>22,—</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1200	<b>Ceylon BOP Medium (ST)</b> Ein preisgünstiger Haushaltstee. Dunkel färbend.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1201	<b>Ceylon BOP highgrown (ST)</b> Feiner Tee aus dem Uva-Distrikt. Sehr aromatisch.	<b>3,40</b>	<b>6,10</b>	<b>11,60</b>	<b>22,—</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1202	<b>Ceylon BOP Dimbula (ST)</b> Feine, blumige Tasse mit hellem Aufguss.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1203	<b>Ceylon OP medium (ST)</b> Preiswerter Blatt-Tee mit guter Tasse.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
1204	<b>Ceylon OP highgrown (ST)</b> Ein Tee aus besten Lagen im Ceylon-Hochland.	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>	<b>14,10</b>	<b>27,40</b>
		GP 31,20	30,—	28,20	
*1205	<b>Ceylon Silver Blossom (WT)</b> Edelste und wertvollste Teesorte aus Ceylon. Reine, silber schimmernde Blüten. Von Hand aufbereitet.	<b>50 g</b> <b>6,60</b>	<b>15,30</b>	<b>30,20</b>	<b>58,30</b> <b>114,60</b>
		GP 132,—	122,40	120,80	116,60
1206	<b>Nilgiri FBOP highgrown Parkside (ST)</b> Ein Tee aus dem größten Anbaugebiet, nämlich Süd-Indien. Ceylon-Charakter mit leicht erdigem Geschmack.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
*1208	<b>Ceylon BOP Uva Highlands (ST)</b> Aus der Spitzenproduktion Ceylons im August stammt dieser feine Uva-Tee mit unvergleichlich wohlschmeckender Tasse.	<b>3,10</b>	<b>5,60</b>	<b>10,80</b>	<b>20,20</b>
		GP 24,80	22,40	21,60	
*1300	<b>Darjeeling FOBP second flush (ST)</b> Broken der zweiten Pflückung. Hocharomatisch mit voller Tasse.	<b>3,60</b>	<b>6,70</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>
		GP 28,80	26,80	25,60	
*1301	<b>Darjeeling FOP second flush (ST)</b> Blatt-Tee der zweiten Pflückung. Hocharomatisch mit voller Tasse.	<b>3,60</b>	<b>6,70</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>
		GP 28,80	26,80	25,60	
*1302	<b>Darjeeling GFOP second flush (ST)</b> Gewachsen in ca. 1500 m Höhe. Voll und aromatisch.	<b>4,90</b>	<b>9,40</b>	<b>17,90</b>	<b>34,80</b>
		GP 39,20	37,60	35,80	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Teespezialitäten aus aller Welt

Bezeichnung: **GT:** Grüntee **Ool:** Oolong **ST:** Schwarztee **WT:** Weißer Tee

		125 g	250 g	500 g	1 kg
*1303	<b>Darjeeling TGFOP second flush (ST)</b> Ein Tee mit sehr hohem Qualitätsniveau.	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b> € €/kg
*1304	<b>Darjeeling TGFOP1 second flush Rarität (ST)</b> Eine absolute Spitzenqualität aus unserem Hause. Sein Geschmack läßt keine Wünsche offen.	<b>6,40</b> Grundpreis (GP) 51,20	<b>12,40</b> 49,60	<b>24,60</b> 49,20	<b>48,10</b>
*1306	<b>Darjeeling GFOP first flush (ST)</b> Ein Tee aus der ersten Pflückungsperiode mit großer Aromaentfaltung.	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b>
*1307	<b>Darjeeling Vintage Himalaya (ST)</b> Eine Sorte mit vorzüglichen Merkmalen. Aromatisch mit dem gewissen Etwas.	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b>
*1308	<b>Golden Nepal TGFOP second flush Kanyam (ST)</b> Nur wenige Sorten gelangen vom „Dach der Welt“ in den Handel. Liebliche Tasse, verwandt zum Darjeeling.	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b>
*1309	<b>Darjeeling FOP Autumnal (ST)</b> Ein hocharomatischer Darjeeling der Herbstpflückungsperiode.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
*1310	<b>Darjeeling GFOP Inbetween (ST)</b> Ein preiswerter, aromatischer Darjeeling, gepflückt „zwischen den Zeiten“, d. h. zwischen der first-flush- und der second-flush-Periode.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
*1311	<b>Darjeeling TGFOP1 first flush Singtom (ST)</b> Ein Spitzenprodukt aus günstigster Frühjahrspflückung, gewachsen in ca. 2000 m Höhe. Sehr blumig und von vollendetem Geschmack.	<b>6,40</b> GP 51,20	<b>12,40</b> 49,60	<b>24,60</b> 49,20	<b>48,10</b>
*1313	<b>Darjeeling TGFOP Tigerhill (ST)</b> Eine Meisterleistung traditioneller Mischkunst. Tees aus drei Pflückungs- perioden verleihen der Sorte ein tiefes Aroma und zartweichen Geschmack.	<b>4,90</b> GP 31,20	<b>9,40</b> 30,—	<b>17,90</b> 28,20	<b>34,80</b>
*1314	<b>Darjeeling GFOP second flush Margaret's Hope (ST)</b> Ein Plantagen-Tee aus bester Erntezeit Juni/Juli. Aromatischer, leicht rötlicher Aufguss.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
*1316	<b>Darjeeling FTGFOP second flush Muscatel (ST)</b> Der edle, erlesene Muscatel-Geschmack dieses Tees verspricht höchsten Genuss.	<b>6,40</b> GP 51,20	<b>12,40</b> 49,60	<b>24,60</b> 49,20	<b>48,10</b>
*1319	<b>Sikkim TGFOP1 second flush Temi (ST)</b> Das indische Bundesland Sikkim liegt im östlichen Himalaya. Der Tee ist ge- wachsen in Tälern mit tropischem Klima. Sehr blumiger, lieblicher Geschmack.	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b>
*1321	<b>Darjeeling TGFOP1 first flush Longview (ST)</b> Ein Tee aus der Frühjahrspflückung. Gehaltvoll im Geschmack. Unser Jahrgangstee.	<b>6,40</b> GP 51,20	<b>12,40</b> 49,60	<b>24,60</b> 49,20	<b>48,10</b>
*1322	<b>Darjeeling TGFOP1 first flush Tukdah (ST)</b> Plantagen-Darjeeling aus guter Lage. Spritzig, blumiger Geschmack.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
*1323	<b>Darjeeling TGFOP first flush Jungpana (ST)</b> Plantagen-Tee der Spitzenlage. Sehr aromatisch	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b>
*1324	<b>Darjeeling TGFOP first flush Queens Blend (ST)</b> Blumig und spritzig.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
*1342	<b>China Green Yunnan (GT) NEU</b> Hellgrüner Aufguss, riecht und schmeckt mild-lieulich.	<b>3,60</b> GP 28,80	<b>6,70</b> 26,80	<b>12,80</b> 25,60	<b>24,90</b>
*1343	<b>Darjeeling FTGFOP1 Type Teesta Valley (GT) NEU</b> Hellgrüner Aufguss, riecht blumig und hat einen milden Geschmack.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
*1347	<b>Vietnam – Four Seasons (Ool) NEU</b> Hellgrüner Aufguss, riecht und schmeckt mild-aromatisch.	<b>9,80</b> GP 78,40	<b>18,80</b> 75,20	<b>35,80</b> 71,60	<b>69,50</b>
*1352	<b>Darjeeling FTGFOP1 second flush Risheehat (ST)</b> Superfeiner Tee aus bester Lage und Erntezeit. Für den verwöhnten Teekenner. Nur in limitierten Mengen verfügbar.	<b>8,20</b> GP 65,60	<b>16,10</b> 64,40	<b>31,20</b> 62,40	<b>61,40</b>
1358	<b>Tansania Organic – FOP Luponde (GT) NEU</b> Grüner Aufguss, riecht und schmeckt feinherb. Aus kontrolliertem Anbau.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1360	<b>Süd Indien – FOP Oothu (GT) NEU</b> Grüner Aufguss, herb im Geschmack. Ein besonderes Merkmal ist der würzige Geruch dieses Tees.	<b>4,60</b> GP 36,80	<b>8,60</b> 34,40	<b>16,10</b> 32,20	<b>30,70</b>
1361	<b>Japan – Genmaicha (GT) NEU</b> Dieser Tee ist im Geruch sowie im Geschmack lieblich und feinherb. Zutaten: Grüner Tee, gerösteter Reis, gepuffter Reis.	<b>6,40</b> GP 51,20	<b>12,40</b> 49,60	<b>24,60</b> 49,20	<b>48,10</b>
1401	<b>Brazil Blend Carnival (ST/KM)</b> Etwas für müde Geister. Die Mischung aus Ceylon-Schwarztee und grünem Mate enthält mehr Coffein als ein Durchschnittstee.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Teespezialitäten aus aller Welt

**Bezeichnung:** **GT:** Grüntee **Ool:** Oolong **ST:** Schwarztee **WT:** Weißer Tee

		<b>125 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
1402	<b>English Broken Blend (ST)</b> Nach englischer Art zusammengestellt. Assam-, Ceylon- u. Sumatra-Sorten.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b> € €/kg
1403	<b>Kenya Pekoe highgrown (ST)</b> Gewachsen im Distrikt am Mount Kenya. Tasse mit viel Aroma.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1405	<b>Golden Kenya GFOP Marinyn-Type (ST)</b> Eine Mischung aus Kenya- und Assam-Tees. Golden Tips und goldgelbe Tasse mit frischem Aroma.	<b>3,60</b> GP 28,80	<b>6,70</b> 26,80	<b>12,80</b> 25,60	<b>24,80</b>
1406	<b>Persischer Tee (ST)</b> Eine preiswerte Sorte, gewachsen im Gebiet des Kaukasus.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1407	<b>Türkischer Tee (ST)</b> Eine preiswerte Sorte, gewachsen im Gebiet des Kaukasus.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1408	<b>Russischer Tee aus Grusinien (ST)</b> Preiswerter Tee mit süßlichem Geschmack. Gewachsen in den Bergen des Kaukasus.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1409	<b>Russische Mischung Caravan mit Rauchgeschmack (ST)</b> Superior-Qualitäten aus Grusinien, gemischt mit Rauchtees.	<b>3,10</b> Grundpreis (GP) 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1410	<b>Russische Mischung (ST)</b> Superior Golden-Tip-Qualität, geblendet mit feinen Keemun-Sorten.	<b>3,40</b> GP 27,20	<b>6,10</b> 24,40	<b>11,60</b> 23,20	<b>22,—</b>
1413	<b>Englische Mischung (ST)</b> Eine aromatische Broken-Mischung aus feinem Assam- und Ceylon-Tee.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1414	<b>English Breakfast Tea (ST)</b> Ein typischer Frühstückstee mit voller kräftiger Tasse.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1415	<b>Five o'clock Tea (ST)</b> Aromatischer Hochlandtee aus Ceylon. Elegante Tasse, leicht u. bekömmlich.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
*1416	<b>Evening Tea (ST)</b> Feine Blatt-Teemischung mit Komponenten aus China, Indien und Ceylon. Volle, weiche Tasse. Zur gemütlichen Abendstunde genau der richtige Tee.	<b>3,40</b> GP 27,20	<b>6,10</b> 24,40	<b>11,60</b> 23,20	<b>22,—</b>
1417	<b>Englische Blattmischung (ST)</b> Feinste Ceylon-, Darjeeling- und Assam-Tees mit aromatischer Tasse.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1500	<b>China Chun Mee grün (GT)</b> Grüner Tee mit gleichen Charaktereigenschaften wie beim Gunpowder.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
1501	<b>China Gunpowder grün (GT)</b> Grüner Tee, hart gerollt. Heller Aufguss. Teingehalt mindestens gleich hoch wie beim Schwarztee.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
1502	<b>China Jasminblüten (ST)</b> Schwarzer Tee ohne zugesetztes Aroma. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Jasminblüten.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1503	<b>China reine Jasminblüten grün</b> Eine Rarität aus China. Von dort kommen die feinsten Jasminblüten.	<b>3,90</b> GP 39,—	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
1504	<b>China Keemun Black (ST)</b> Voll fermentierter Tee mit sehr schwarzem Blatt. Dunkle, weiche Tasse.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
*1505	<b>China Kwai Flower (Ool)</b> In China auch Pfirsichttee genannt. Offenes, grobes Blatt. Helle Tasse.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
1507	<b>China Lung Ching (Long Tseng) (GT)</b> Grüner Tee mit langem Blatt.	<b>3,90</b> GP 31,20	<b>7,50</b> 30,—	<b>14,10</b> 28,20	<b>27,40</b>
1509	<b>China Pai Mu Tan (WT)</b> Oolongartiger, weißer Tee mit zartblumigem Aroma.	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b>
1511	<b>China Pingsuey (ST)</b> Schwarzes Blatt. Dunkle, weiche Tasse.	<b>3,40</b> GP 27,20	<b>6,10</b> 24,40	<b>11,60</b> 23,20	<b>22,—</b>
1512	<b>China Rosenblüten (ST)</b> Schwarzer Tee ohne zugesetztes Aroma. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1513	<b>China Szechuan (ST)</b> Blatt-Tee mit angenehm weicher Tasse.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1514	<b>China Tarry Souchong (ST)</b> Traditionsreicher schwarzer Tee. Der herbe Rauch aus der chinesischen Kiefernwurzel verleiht dieser Sorte einen besonderen, delikaten Geschmack.	<b>3,40</b> GP 27,20	<b>6,10</b> 24,40	<b>11,60</b> 23,20	<b>22,—</b>
*1520	<b>China Golden Yunnan (ST)</b> Sehr beliebter Golden-Tip-Tee aus dem südchinesischen Yunnan-Distrikt.	<b>3,40</b> GP 27,20	<b>6,10</b> 24,40	<b>11,60</b> 23,20	<b>22,—</b>

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Teespezialitäten aus aller Welt

Bezeichnung: **GT:** Grüntee **Ool:** Oolong **ST:** Schwarztee **WT:** Weißer Tee

		125 g	250 g	500 g	1 kg
*1521	<b>Formosa feiner Oolong (Ool)</b> Halbfermentierter Tee. Hell im Aufguss. Sehr aromatisch.	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b> € €/kg
*1522	<b>Formosa Super Fancy Oolong „Schwarzer Drache“ (Ool)</b> Halbfermentierter Tee. Superaromatisch. Eine Meisterleistung chinesischer Tee-Anbauer. Das absolut Feinste aus Taiwan.	<b>6,70</b> GP 53,60	<b>13,—</b> 52,—	<b>25,50</b> 51,—	<b>50,—</b>
1525	<b>Original Gunpowder „Temple of Heaven“, grün (GT)</b> Superior-Qualität mit den „Vier Zeichen“. Erlesener Teegenuss.	<b>3,40</b> GP 27,20	<b>6,10</b> 24,40	<b>11,60</b> 23,20	<b>22,—</b>
1530	<b>China Lapsang Crocodile (Rauch) (ST)</b> Ein Spitzenprodukt aus China. Der Rauch entstammt der chinesischen Kiefernwurzel.	<b>3,60</b> GP 28,80	<b>6,70</b> 26,80	<b>12,80</b> 25,60	<b>24,80</b>
*1531	<b>Formosa Oolong (Ool)</b> Halbfermentierter Tee. Aromatisch.	<b>4,90</b> GP 31,20	<b>9,40</b> 30,—	<b>17,90</b> 28,20	<b>34,80</b>
1532	<b>China Panyong (ST)</b> Schwarzer Blatt-Tee. Weiches Aroma mit leichter Süße.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
*1533	<b>China Se Chung Oolong (Ool)</b> Halbfermentierter Tee. Sehr belebend und würzig im Geschmack.	<b>3,40</b> (GP) 27,20	<b>6,10</b> 24,40	<b>11,60</b> 23,20	<b>22,—</b>
1549	<b>Bancha (GT) NEU</b> Grüner Aufguss, lieblicher Geruch und feinherb im Geschmack.	<b>4,90</b> GP 39,20	<b>9,40</b> 37,60	<b>17,90</b> 35,80	<b>34,80</b>
1600	<b>Japan Grüner Tee Sencha (GT)</b> Organisch gewachsen. Eine Sorte mit feinem Geschmack und honiggelbem Aufguss. Die Teepflanzen wurden lediglich mit Seemuschelkalk gedüngt.	<b>4,40</b> (GP) 35,20	<b>8,50</b> 34,—	<b>16,50</b> 33,—	<b>32,—</b>
1601	<b>China Sencha (GT) NEU</b> Gelblicher Aufguss, riecht mild und schmeckt grasig-grün.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1602	<b>Japan Nightshadow, grün (GT)</b> Wächst in der Region Shizuoka am Südhang des heiligen Berges Fujiyama. Nachtschatten-Tee mit heller, lieblicher Tasse.	<b>4,40</b> (GP) 35,20	<b>8,50</b> 34,—	<b>16,50</b> 33,—	<b>32,—</b>
1603	<b>Grüner Tee (Sencha) Ingwer-Zitrone ohne Aroma NEU</b> Zutaten: Grüner Sencha, Ingwer geschnitten, gefriergetrocknete Zitronen, Fruchtstücke.	<b>3,10</b> GP 24,80	<b>5,60</b> 22,40	<b>10,80</b> 21,60	<b>20,20</b>
1620	<b>Grüner Tee Jasmin (GT)</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Jasminblüten.	<b>4,40</b> (GP) 35,20	<b>8,50</b> 34,—	<b>16,50</b> 33,—	<b>32,—</b>
1701	<b>Pu-Erh-Tee</b> China Roter Tee	<b>4,60</b> (GP) 36,80	<b>9,10</b> 36,40	<b>18,20</b> 36,40	<b>36,40</b>
*1813	<b>Entcaffeinierter Schwarztee (ST)</b>	<b>4,40</b> (GP) 35,20	<b>8,50</b> 34,—	<b>16,50</b> 33,—	<b>32,—</b>

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

.....

## Aromatisierte Schwarztee-Spezialitäten

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
	Grundpreis (GP)			€/kg
26,40	25,20	24,—		
1506 <b>China Lai Chee</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Aroma.			
1710 <b>Naranquilla</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Orangenstücken, Sonnenblumenblüten, Aroma.			
1711 <b>Mirabelle</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Sonnenblumenblüten, Aroma.			
1712 <b>Schwarzkirsche</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Kirschen, Aroma.			
1799 <b>Adventstee</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Apfelstücke, Zimtstücke, Mandelstücke, Vanillestückchen, Aroma.			
1800 <b>Ananas</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Ananasstücken, Aroma.			
1801 <b>Anis</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Anissamen, Aroma.			
1802 <b>Apfel</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Apfelstücken, Aroma.			
1803 <b>Aprikose</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Aprikosenstücken, Sonnenblumenblüten, Aroma.			
1804 <b>Banane</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Bananenstücken, Aroma.			
1805 <b>Birne</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Birnenstücken, Aroma.			
1806 <b>Black Currant</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, schwarze Johannisbeeren, Aroma.			
1807 <b>Brombeere</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Brombeeren, Brombeerblätter, Aroma.			
1809 <b>Amaretto NEU</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Schokoraspel und Aroma.			
1810 <b>Earl Grey</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, natürliches Bergamotteöl.			
1814 <b>Erdbeere</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Erdbeerstücken, Aroma.			
1817 <b>Heidelbeere</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Heidelbeeren, blauen Malvenblüten, Aroma.			
1818 <b>Himbeere</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Himbeerstücken, Aroma.			
1819 <b>Holunder</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Holunderbeeren, Holunderblüten, Aroma.			
1820 <b>Honig</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Honiggranulat, Aroma.			
1821 <b>Ingwer</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Ingwerstücken, Aroma.			
1823 <b>Zimt</b>	Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Zimtstückchen, Aroma.			

## Aromatisierte Schwarztee-Spezialitäten

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

- 1824 **Karamel**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Krokantstückchen, Aroma.
- 1825 **Kokos**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Kokosraspel, Aroma.
- 1827 **Zimt-Zitrone**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Zimtstücke, Zitronenfruchtstücke, Aroma.
- 1828 **Lotus**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Orangenblüten, Jasminblüten, Rosenblüten, Aroma.
- 1831 **Mandel**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Mandelstückchen, Aroma.
- 1832 **Zimt Mandel**  
Aromatisierte Grün-Schwarzteemischung.  
Zutaten: Schwarztee, Grüntee, Apfel, Mandel und Zimtstückchen.
- 1833 **Mönch's**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Jasminblüten, Vanillestückchen, Aroma.
- 1834 **Irish Coffee Creme**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Schokoraspe, Aroma. Mit Whisky-Kakao-Geschmack.
- 1837 **Orange mit Schale**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Orangenstücken, Orangenschalen, Aroma.
- 1838 **Orangenblüten**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Orangenblüten, Aroma.
- 1839 **Sweet Orange**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Orangenstücken, Aroma.
- 1840 **Anis à la Française**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Aroma.
- 1841 **Pfefferminze**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Pfefferminzblätter, Aroma.
- 1842 **Pfirsich**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Pfirsichstücken, Aroma.
- 1843 **Pflaume**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Pflaumenstücken, Aroma.
- 1844 **Pistazie**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Pistazienstückchen, Aroma.
- 1846 **Quitte**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Sonnenblumenblüten, Apfelstücke, Aroma.
- 1847 **Royal Fruit Blend**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Apfel, Hibiscus, Hagebuttenschalen, Zitronenschalen, Sonnenblumenblüten, Jasminblüten, Aroma.
- 1848 **Rum**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Weinbeeren, Aroma.
- 1849 **Schokomint**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Schokosplits, Aroma.
- 1851 **Sweet Lemon**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Zitronenfruchtstücke, Aroma.



## Aromatisierte Schwarztee-Spezialitäten

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

- \*1853 **Vanille**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Vanillestückchen, Aroma.
- 1856 **Walnuss**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Walnussstückchen, Aroma.
- 1857 **Whisky**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Kirschen, Aroma.
- 1858 **Wildkirsche**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Kirschen, Aroma.
- 1859 **Passionsfrucht**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Maracujas, gefriergetrockneten Orangenstücken, Sonnenblumenblüten, Aroma.
- 1860 **Rote Johannisbeere**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten roten Johannisbeeren, Aroma.
- 1861 **English Earl Grey**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, natürlichem Bergamotteöl.
- 1863 **Mango**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, kandierten Mangostücken, Sonnenblumenblüten, Aroma.
- 1866 **Maraschino**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Kirschen, Aroma.
- 1867 **Kiwi**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Kiwistücken, Aroma.
- 1868 **Limone-Zitronentee**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Orangenstücken, Zitronenfruchtstücke, Aroma.
- 1869 **Indien Mango**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, kandierten Mangostücken, Sonnenblumenblüten, Aroma.
- 1876 **Orangenstücke mit Blüten**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Orangenstücken, Orangenschalen, Orangenblüten, Aroma.
- 1878 **Maracuja**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Maracujas, gefriergetrockneten Orangenstücken, Aroma.
- 1891 **Tropenschein**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Rosenblüten, Aroma.
- 1893 **Tropensonne**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Orangenstücken, Rosenblüten, Aroma.
- 1894 **Sun of Jamaica**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, kandierten Ananas-, Mango-, Papaya- und Guavenstücken, Aroma.
- 1896 **Sahne-Krokant**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Krokantstücken, Aroma.
- 1897 **Wildschlehe**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Schlehenfrüchten, Holunderblüten, Aroma.
- 1898 **Waldbeere**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Heidelbeeren, gefriergetrockneten Brombeeren, Himbeeren, Aroma.
- 1899 **Wintertraum**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Apfelstücken, Zimtstückchen, Mandelstückchen, Bourbon-Vanillestückchen, Aroma.

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierbar.

## Aromatisierte Schwarztee-Spezialitäten

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

- 1915 **Vanille-Rum**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Schokosplits, Weinbeeren, Bourbon-Vanillestückchen, Aroma.
- 2896 **Sahne**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Honiggranulat, Aroma.
- 2897 **Erdbeer-Sahne**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Erdbeerstücken, Honiggranulat, Aroma.
- 2898 **Liebestraum**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Orangenstücken, Hibiscus, blauen Malvenblüten, Aroma.
- 2899 **Garden of Eden**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Sonnenblumenblüten, Jasminblüten, Aroma.
- 2901 **Rhabarber-Sahne**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Rhabarberstückchen, Aroma.
- 2902 **Blutorange**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Orangenstücken, Aroma.
- 2903 **Ananas von Hawaii**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Ananasstücken, Aprikosenstücken, Kornblumenblüten blau, Aroma.
- 2904 **Wildkirsche Superior**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Rosenblüten, blauen Malvenblüten, Aroma.
- 2905 **Samba Pa**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, kandierten Papayastücken, Sonnenblumenblüten, Aroma.
- 2907 **Darjeeling Earl Grey**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Darjeeling-Tee, natürliches Bergamotteöl, Aroma.
- 2908 **Bahia**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Kokosraspeln, gefriergetrockneten Ananasstücken, Aroma.
- 2909 **Erdbeer-Kiwi**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Erdbeer- und Kiwistücken, Aroma.
- 2912 **Weihnachtstee**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Mandelstückchen, gefriergetrocknete Orangenstücke, Nelken, Rosenblüten, Bourbon-Vanillestückchen, Kardamomsaat, Aroma.
- 2913 **Erdbeer-Vanille**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Erdbeerstücken, Bourbon-Vanillestückchen, Aroma.
- 2914 **Frühlingstee**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Himbeeren, Erdbeerstücken und Stachelbeeren, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Aroma.
- 2915 **Früchtgarten**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, gefriergetrockneten Erdbeer-, Himbeer- und Apfelstücken, Aroma.
- 2916 **Englisch Karamel**  
Aromatisierter schwarzer Tee. Zutaten: Eine ausgewogene Basismischung aus Indien-, Ceylon- und China-Tees, Krokantstücke, gefriergetrocknete Birnenstücke, Aroma.
- 2917 **Gebrannte Mandel**  
Zutaten: Tee, Mandelstücke, Schokosplits, Krokantstücke, Aroma.
- .....

## Aromatisierter Fruchtee

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

- 1798 **Früchtezauber**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiscus, Weinbeeren, Pfirsichstücke, gefriergetrocknete Himbeeren und Erdbeerstücke, Aroma.
- 2006 **Maracuja-Orange**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Orangenstücke und Maracuja, Aroma.
- 2019 **Apfel-Zitrone**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Zitronenschalen, gefriergetrocknete Apfel- und Orangenstücke, Vanillestückchen, Aroma.
- 2020 **Miekes Kaminzauber**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Rooibuschtee, Mandel-, Zimt- und Vanillestückchen, Aroma.
- 2022 **Kirsche**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Sauerkirschen, Weinbeeren, Holunderbeeren, Aroma.
- 2023 **Himbeere**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Himbeeren, Aroma.
- 2024 **Schwarze Johannisbeere**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Johannisbeeren schwarz, Johannisbeeren rot, Hibiscus, Holunderbeeren, gefriergetrocknete Apfelstücke, Aroma.
- 2025 **Maracuja**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, kandierte Ananasstücke, gefriergetrocknete Maracujastücke, Aroma.
- 2026 **Erdbeere**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Erdbeerstücke, Aroma.
- 2028 **Blaubeere**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Holunderbeeren, Heidelbeeren, gefriergetrocknete Heidelbeeren, Aroma.
- 2029 **Apfel-Mango**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiscus, Weinbeeren, kandierte Mangostücke, gefriergetrocknete Apfelstücke, Aroma.
- 2038 **Tropenglück**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Weinbeeren, Apfel, Hagebutte, Hibiscus, luftgetr. Mango, luftgetr. Ananas, Aroma.
- 2041 **Früchtegarten**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Weinbeeren, Apfelstücke, kandierte Aprikosen- und Pfirsichstücke, Kirschen, gefriergetrocknete Orangen- und Maracujastücke, Aroma.
- 2042 **Orangeberry**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Orangen- und Maracujastücke, Aroma.
- \*2043 **Vanille**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, echte Bourbon-Vanillestückchen, Aroma.
- 2044 **Piña Colada**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, kandierte Ananasstücke, Kokosraspel, Aroma.
- 2045 **Erdbeer-Kiwi**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Erdbeer- und Kiwistücke, Aroma.
- 2046 **Rhabarber-Cocktail**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Kapstachelbeeren, gefriergetrocknete Rhabarberstücke, Aroma.
- 2047 **Blutorange**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Orangenstücke, Saflorblüten, Aroma.
- 2048 **Hawai-Cocktail**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Hagebuttenschalen, Weinbeeren, kandierte Ananas-, Papaya- und Mangostücke, gefriergetrocknete Orangenstücke, Zitronenschalen, gefriergetrocknete Pfirsichstücke, Aroma.
- 2049 **Rote Grütze**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Holunderbeeren, Weinbeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, gefriergetrocknete rote Johannis- und Himbeeren, Aroma.

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierbar.

## Aromatisierter Fruchtee

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

- 2051 **Früchte-Cocktail**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Kapstachelbeeren, gefriergetrocknete Orangenstücke, Orangenschalen, gefriergetrocknete Maracujastücke, Aroma.
- 2055 **Tropanas**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Hagebutte, Weinbeeren, Apfel, kandierte Ananas, Papaja, Aroma.
- 2056 **Bananas**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, kandierte Ananasstücke, Kirschen, gefriergetrocknete Bananenstücke und Kirschen, Aroma.
- 2057 **Tropenschein**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Ananasstücke, Weinbeeren, kandierte Ananas, Aroma.
- 2058 **Erdbeer-Himbeer**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Himbeer- und Erdbeerstücke, Aroma.
- 2061 **Wildkirsche**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Kirschen, Aroma.
- 2062 **Waldfrucht**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Holunderbeeren, schwarze Johannisbeeren, gefriergetrocknete Brombeeren und Heidelbeeren, Aroma.
- 2063 **Weihnachtstee**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Mandel- und Zimtstückchen, kandierte Ananas-, Mango- und Papayastücke, gefriergetrocknete Orangenstücke, Zitronenschalen, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Nelken, Aroma.
- 2064 **Sun of Jamaica**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Weinbeeren, gefriergetrocknete Orangen- und Maracujastücke, Aroma.
- 2065 **Kirsche-Banane**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, kandierte Ananasstücke, Weinbeeren, Sauerkirschen, gefriergetrocknete Bananenstücke, Aroma.
- 2066 **Mango**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Weinbeeren, kandierte Mango-, Ananas-, Guaven- und Papayastücke, Sonnenblumenblüten, Aroma.
- 2067 **Pfirsich-Melba**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Pfirsichstücke, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Holunderbeeren, kandierte Aprikosen, gefriergetrocknete Pfirsichstücke, Aroma.
- 2068 **Ostertee**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, kandierte Dattel- und Feigenstücke, gefriergetrocknete Orangen- und Apfelstücke, Aroma.
- 2069 **Rumtopf**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Weinbeeren, Holunderbeeren, Kirschen, kandierte Ananasstücke, gefriergetrocknete Himbeeren und Erdbeerstücke, Aroma.
- 2070 **Soft und Kraft**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Schwarztee, gefriergetrocknete Orangenstücke, Aroma.
- 2071 **Brombeere**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Holunderbeeren, gefriergetrocknete Brombeeren, Aroma.
- 2074 **Mieke-Spezial**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, kandierte Ananas-, Mango-, Guaven- und Papayastücke, gefriergetrocknete Orangenstücke und Kirschen, Aroma.
- 2075 **Roter Teufel**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Weinbeeren, Holunderbeeren, schwarze Johannisbeeren, gefriergetrocknete Heidelbeeren, Himbeeren und gefriergetrocknete rote Johannisbeeren, Aroma.
- 2076 **Traumland**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, kandierte Ananasstücke, Kokosflocken, Aroma.
- 2077 **Karibik**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, kandierte Ananasstücke, gefriergetrocknete Kiwi- und Bananenstücke, Vanillestückchen, Aroma.

## Aromatisierter Früchtetee

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

- 2078 **Frühlingswiese**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Äpfel, Hibiscusblüten, Hagebutten, Weinbeeren, kandierte Kiwistücke, Aprikosen- und Erdbeerstücke, Aroma.
- 2079 **Cocktail**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Birnenstücke, gefriergetrocknete Brombeeren, Preiselbeeren und Himbeeren, Aroma.
- 2080 **Schwarze Frucht**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Weinbeeren, schwarze Johannisbeeren, Holunderbeeren, gefriergetrocknete Apfelstücke und Heidelbeeren, Aroma.
- 2081 **Zauberei**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Mandel- und Zimtstückchen, Aroma.
- 2082 **Apfelbaum**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Zitronenschalen, gefriergetrocknete Apfelstücke, Bourbon-Vanillestückchen, Aroma.
- 2083 **Zitrone**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Orangenstücke, Zitronenschalen, Aroma.
- 2084 **Beerenfrucht**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Apfelstücke, Weinbeeren, Hibiscus, Holunderbeeren, schwarze Johannisbeeren, gefriergetrocknete Stachel-, Preiselbeeren, Erdbeerstücke, Himbeeren, Sauerkirschen und schwarze Johannisbeeren, Aroma.
- 2085 **Hausfrucht**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, schwarze Johannisbeeren, gefriergetrocknete Himbeeren, rote Johannisbeeren und Erdbeerstücke, Aroma.
- 2086 **Freche Frucht**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, kandierte Ananas- und Papayastücke, Sauerkirschen, gefriergetrocknete Himbeeren, Brombeeren und Erdbeerstücke, Aroma.
- 2087 **Ulmer**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Hibiscus, kandierte Papayastücke, gefriergetrocknete Erdbeer-, Maracuja- und Apfelstücke, Aroma.
- 2088 **Offenburger**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Hibiscus, kandierte Papayastücke, gefriergetrocknete Erdbeer-, Maracuja und Apfelstücke, Aroma.
- 2089 **Ravensburger**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Hibiscus, kandierte Papayastücke, gefriergetrocknete Erdbeer-, Maracuja- und Apfelstücke, Aroma.
- 2090 **Lindauer-Insel**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Hibiscus, kandierte Papayastücke, gefriergetrocknete Erdbeer-, Maracuja- und Apfelstücke, Aroma.
- 2091 **Leipheimer**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Hibiscus, kandierte Papayastücke, gefriergetrocknete Erdbeer-, Maracuja- und Apfelstücke, Aroma.
- 2092 **Aprikose**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, kandierte Aprikosenstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Aprikosenstücke, Aroma.
- 2093 **Ananas**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, kandierte Ananasstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Ananasstücke, Aroma.
- 2095 **Pfirsich**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, kandierte Pfirsichstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Pfirsichstücke, Aroma.
- 2097 **Sauerkirsche**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Sauerkirschen, Weinbeeren, gefriergetrocknete Kirschen, Aroma.
- 2099 **Eiscocktail**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Weinbeeren, kandierte Ananas-, Papaya-, Guaven- und Mangostücke, gefriergetrocknete Orangen- und Apfelstücke, Aroma.
- 2101 **Santa Claus**  
Aromatisierte Früchteteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, Holunderbeeren, Mandel- und Zimtstückchen, kandierte Ananas-, Mango- und Papayastücke, gefriergetrocknete Orangenstücke, Zitronenschalen, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Nelken, Aroma.

## Aromatisierter Fruchtee

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

2102 **Sahne-Vanille**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Bananenstücke, Erdbeerstücke und Himbeeren, Honiggranulat, Bourbon-Vanillestückchen, Aroma.

2104 **Apfel-Zimt**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Apfelstücke, Zimt- und Bourbon-Vanillestückchen, Aroma.

2105 **Jagertee**  
Aromatisierte Fruchteeemischung.  
Zutaten: Äpfel, Hibiscus, Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Orangenschalen, Zimtstücke, Nelken, Aroma.

2106 **Gletschertee**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Äpfel, Hibiscus, Hagebuttenschalen, Weinbeeren, Kiwistücke, Zitronenstücke, Aroma.

2107 **Roter Baron**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Weinbeeren, rote Johannisbeeren, Holunderbeeren, Äpfel, Himbeeren, Erdbeerstücke, Aroma.

2109 **Zimt-Zitrone**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Hagebuttenschalen, Äpfel, Weinbeeren, Zitronenfruchtstücke, Zimtstücke, Aroma.

2111 **Erdbeer-Sahne**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hagebutte, Weinbeeren, Hibiscus, Äpfel, kandierte Ananas, gefriergetrocknete Erdbeere, Sahnepulver, Aroma.

2112 **Gebrannte Mandel**  
Aromatisierte Fruchteeemischung. Zutaten: Hibiscus, Hagebutte, Weinbeeren, Äpfel, kandierte Ananas, Mandelstücke, Schokosplits, Krokantstücke, Aroma.

## Fruchtee ohne zugesetztes Aroma

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

1709 **Kinderfruchtee**  
Fruchteeemischung mit naturbelassenem Geschmack. Zutaten: Hibiscus, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Aprikose, Bourbon-Vanillestückchen.

2050 **Dreifruit**  
Fruchteeemischung mit naturbelassenem Geschmack. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Apfelstücke, Weinbeeren, gefriergetrocknete Aprikose.

1796 **Kindertraum**  
Fruchteeemischung ohne Aroma. Zutaten: Hibiscus, Weinbeeren, Äpfel, Hagebutten, Kirschen, Himbeeren, Bananenstücke.

2110 **Mieke's Apfeltee**  
Fruchteeemischung ohne Aroma, 3 versch. Apfelsorten, Weinbeeren, Zitronenfruchtstücke, auch im Müsli, Joghurt oder Eis verwendbar.

## Rooibusch-Tee coffeinfrei (ohne Aroma)

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,30	6,30	12,—	23,— €
Grundpreis (GP)	26,40	25,20	24,—	€/kg

1713 **Rooitea Straight (ohne Aroma)**  
Rooibuschtee, ohne Aroma. Weich und angenehm im Geschmack.  
Reiner, unvermischter Tee vom südafrikanischen Rooibusch.

1723 **Rooitea Lanka (ohne Aroma)**  
Zutaten: Rooibuschtee mit 50% Hochland-Ceylon-Tee. Diesen Mischungstyp liebt der Südafrikaner, denn zwei Teewelten vereinen sich hierin harmonisch zu einem weichen und aromatischen Getränk (mit ca. 1,5% Coffein).

1740 **Honeybush-Tee, pur (ohne Aroma)**  
der honigartige, leicht fruchtig schmeckende Honeybush-Tee ist teinfrei, bekömmlich und gesund.

	125 g	250 g	500 g	1 kg
	3,90	7,50	14,10	27,40
Grundpreis (GP)	31,20	30,—	28,20	

In Südafrika, wo dieser Tee in ca. 450 m Höhe wächst, nennt man ihn auch „Rooitea“ oder „Rooibos-Tea“. Er zeichnet sich durch seine weiche und aromatische Tasse sowie hohe Ergiebigkeit aus. Rooibusch-Tee ist in Südafrika ein beliebtes Volksgetränk, das von jung und alt, in vielen Variationen, heiß oder kalt, zu jeder Tages- und Nachtzeit getrunken wird. Rooibos-Tea hat im Gegensatz zum Schwarztee einen niedrigen Tanningehalt (schmeckt nicht bitter und ist coffeinfrei).

## Rooibusch-Tee coffeinfrei aromatisiert

	125 g	250 g	500 g	1 kg
1714 <b>Rooitea Crunch</b>	3,30	6,30	12,—	23,— €
Aromatisierter Rooibuschtee. Rustikale Note. Grundpreis (GP) 26,40 25,20 24,— €/kg				
Zutaten: Rooibuschtee, Krokantstückchen, Schokosplits, Mandelstückchen und Aroma.				
1715 <b>Rooitea Kalahari</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Fruchtig im Geschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Schokosplits, Hibiscusblüten, Lemongras, Aroma.				
1716 <b>Rooitea Collins</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Erfrischend fruchtig mit Zitronen-Orangengeschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Schokosplits, Orangenstücke, Zitronenschalen, Aroma.				
1717 <b>Rooitea Messina (Earl Grey)</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Für Bergamotte-Liebhaber.				
Zutaten: Rooibuschtee, natürliches Bergamotteöl, Aroma.				
1718 <b>Rooitea Richmond (Earl Grey-Orange)</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Angenehm und erfrischend fruchtig.				
Zutaten: Rooibuschtee, gefriergetrocknete Orangenstücke, natürliche Aromen, Bergamotteöl.				
1719 <b>Rooitea Fireside</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Würzig im Geschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Zimtstückchen, Nelken gemahlen, Aroma.				
1720 <b>Rooitea Capetown</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Mit fruchtigem Maracujageschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Hibiscusblüten, Rosenblüten, Sonnenblumenblüten, Aroma.				
*1721 <b>Rooitea Bourbon</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Mit Vanillegeschmack. Zutaten: Rooibuschtee, Vanillestückchen, Aroma.				
1722 <b>Rooitea Admiral's Cup</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Lieblich im Geschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Schokosplits, Vanillestückchen, Aroma.				
1724 <b>Rooitea Chicago</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Mit Blutorangen-Kirschgeschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Lemongras, Pfefferminzblätter, Nanaminze, Aroma.				
1725 <b>Rooitea Red Light</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Mit Waldbeerengeschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Hibiscusblüten, Schwarztee, Aroma.				
1726 <b>Rooitea Oxford Street</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Mit Ananas-Zitronengeschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Mate geröstet, Hibiscusblüten, Aroma.				
1727 <b>Rooitea Broadway</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Mit Vanille-Sahnegeschmack.				
Zutaten: Rooibuschtee, Hibiscusblüten, Zimtstückchen, Nelken gemahlen, Aroma.				
1728 <b>Rooitea Karamel</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Zutaten: Rooibuschtee, Haselnusskrokantstücke, Aroma.				
1729 <b>Rooitea Erdbeer-Sahne</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Zutaten: Gefriergetrocknete Erdbeeren, Sahnepulver, Aroma.				
1730 <b>Rooitea Wildkirsche</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee. Zutaten: Rooibuschtee, Sauerkirschen und Aroma.				
1731 <b>Rooitea Japanisch Kirsch</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee.				
Zutaten: Rooibuschtee, gefriergetrocknete Kirsche, Bananenstückchen, Aroma.				
1732 <b>Rooitea Kirsch-Banane</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee.				
Zutaten: Rooibuschtee, gefriergetrocknete Kirsche, Bananenstückchen, Aroma.				
1733 <b>Rooitea Gebrannte Mandel</b>				
Aromatisierter Rooibuschtee.				
Zutaten: Rooibuschtee, Mandelstücke, Schokosplits, Krokantstücke, Aroma.				

In Südafrika, wo dieser Tee in ca. 450 m Höhe wächst, nennt man ihn auch „Rooitea“ oder „Rooibos-Tea“. Er zeichnet sich durch seine weiche und aromatische Tasse sowie hohe Ertragsfähigkeit aus. Rooibusch-Tee ist in Südafrika ein beliebtes Volksgetränk, das von jung und alt, in vielen Variationen, heiß oder kalt, zu jeder Tages- und Nachtzeit getrunken wird. Rooibos-Tea hat im Gegensatz zum Schwarztee einen niedrigen Tanningehalt (schmeckt nicht bitter) und ist coffeinfrei.

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Aromatisierte Grüntee-Spezialitäten

	125 g	250 g	500 g	1 kg
1621 <b>Grüner Tee Vanille</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Vanillestückchen, Aroma.	3,90	7,50	14,10	27,40 €
	Grundpreis (GP) 31,20	30,—	28,20	€/kg
1622 <b>Grüner Tee Wildkirsche</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, gefriergetrocknete Kirschen, Aroma.				
1623 <b>Grüner Tee Maracuja</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Maracujastücke, Aroma.				
1625 <b>Grüner Tee Orange</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Orangenstücke, Aroma.				
1626 <b>Grüner Tee Earl Grey</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Bergamotteöl, Aroma.				
1627 <b>Grüner Tee Weihnachtstee</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Zimtstücke, Vanille, Aroma.				
1628 <b>Grüner Tee Blutorange</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Rooibuschtee, Orangenstücke, Aroma.				
1629 <b>Grüner Tee Rhabarber-Sahne</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Sahnepulver, Rhabarberstücke, Aroma.				
1630 <b>Grüner Tee Zimt-Zitrone</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Zitronenfruchtstücke, Zimtstücke, Aroma				
1631 <b>Grüner Tee Feuerzauber</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Rooibuschtee, Zimt- und Vanillestückchen, Aroma.				
1632 <b>Grüner Tee Mango</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Mangostücke, Aroma.				
1633 <b>Grüner Tee Zitrone</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Zitronenstücke, Lemongras, Aroma.				
1634 <b>Grüner Tee Pfirsich</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Pfirsichstücke, Rosenblüten, Aroma.				
1635 <b>Grüner Tee Erdbeer-Sahne</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, Sahnepulver, Erdbeerstücke, Aroma.				
1636 <b>Grüner Tee Gebrannte Mandel</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Tee, Sencha, Mandelstücke, Schokosplits, Krokantstücke, Aroma.				
1816 <b>Grüner Tee Menthos</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: China Gunpowder, Aroma.				
1822 <b>Grüner Tee Japanisch Kirsch</b> Aromatisierter grüner Tee. Zutaten: Grüner Sencha, gefriergetrocknete Kirschen, Aroma.				

## Kräuter- und Gewürztee (ohne Aroma)

244 <b>Frühstück-Abendbrot-Teemischung</b> Kräutermischung ohne Aroma. Zutaten: Apfelstücke, Brombeerblätter, Hagebuttenschalen, Hibiscusblüten, Pfefferminzblätter.		200 g	6,90	€
	Grundpreis (GP)		34,50	€/kg
2012 <b>Vollmers Kräutertee</b> Kräutermischung ohne Aroma. Zutaten: Lindenblüten, Huflattichblüten, Anis, Fenchel, Ingwer, Kümmel, schwarze Johannisbeerblätter, Ringelblumenblüten, Hopfen, Mistel, Kardamomsaat.		200 g	6,90	€
			34,50	€/kg
1702 <b>Yoga-Kräuter-Gewürzmischung</b> Teeähnliches Getränk mit Zimt, schwarzem Pfeffer, Nelken und Kardamom. Zubereitung: 11 g Yoga-Mischung in 1 Liter Wasser eine halbe Stunde kochen. Danach 6 g schwarzen Tee zusetzen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit 1/4 Liter heißer oder kalter Milch überseihen und nach Geschmack süßen.	100 g	250 g	500 g	1 kg
	3,50	8,—	15,50	30,— €
	35,—	32,—	31,—	€/kg
1703 <b>Mu-Kräuter-Gewürzmischung</b> Teeähnliches Getränk aus verschiedenen Kräutern (Anis, Fenchel, Kaneel) und Früchten (Orange, Zitrone) sowie Ginseng. Zubereitung: 10 g Mu-Mischung in 1 Liter Wein, Wasser oder Milch langsam erhitzen. Das Getränk kurz aufkochen, 6 g schwarzen Tee zusetzen und 5 Minuten ziehen lassen, danach abseihen, nach Geschmack süßen und heiß oder kalt servieren.				



## Aromatisierter Kräutertee

		100 g	250 g	500 g	1 kg
		<b>2,50</b>	<b>6,—</b>	<b>11,50</b>	<b>22,— €</b>
	Grundpreis (GP)	25,—	24,—	23,—	€/kg
2013	<b>Erfrischungstee</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Himbeergeschmack. Zutaten: Pfefferminzblätter, Hibiscusblüten, Aroma.				
2014	<b>Paradiesmischung</b> Aromatisierte Kräutermischung mit herbfrischem Zitronengeschmack. Zutaten: Lemongras, Hibiscusblüten, blaue Malvenblüten, Zitronenfruchstück, Aroma.				
2015	<b>Miekes Frühstückstee</b> Aromatisierte Kräutermischung mit frischem Geschmack der Blutorange. Zutaten: Pfefferminzblätter, Lemongras, Hibiscusblüten, Aroma.				
2016	<b>Haustee „Life Star“</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Orangengeschmack. Zutaten: Hagebuttenschalen, Lindenblüten, Apfelstücke, Hibiscusblüten, gefriergetrocknete Orangenstücke, Vanillestückchen, Aroma.				
2017	<b>Miekes Abendtee</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Maracujageschmack. Zutaten: Hagebuttenschalen, Melissenblätter, Hibiscusblüten, Lindenblüten, Apfelstücke, Lemongras, Aroma.				
2018	<b>Levantiner</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Kräuteraroma. Zutaten: Hibiscusblüten, Lemongras, Anis, Melissenblätter, Zitronen- und Orangenschalen, Aroma.				
2021	<b>Safari Traum</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Apfel-Zitronen-Eukalyptus-Geschmack. Zutaten: Hibiscusblüten, Apfelstücke, Süßholz, Melissenblätter, Zitronenschalen, Eukalyptusblätter, Orangenblüten, Orangenstücke gefriergetrocknet und Aroma.				
2052	<b>Morgenfrische-Kräutergarten</b> (Namensänderung) Aromatisierte Kräutermischung mit Johannisbeer-Geschmack. Zutaten: Hibiscusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Melissenblätter, Lindenblüten, Nanaminze, Kornblumenblüten blau, Aroma.				
2053	<b>Miekes Mittagstee</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Maracuja-Orangen-Geschmack. Zutaten: Hibiscus, Lindenblüten, Erdbeerblätter, Apfelstücke, Sonnenblumenblüten, Rosenblüten, Zitronenschalen, gefriergetrocknete Orangen- und Maracujastücke, Aroma.				
2054	<b>Miekes Abendbrottee</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Kirsch-Geschmack. Zutaten: Hibiscusblüten, Hagebuttenschalen, Brombeerblätter, Lindenblüten, Melissenblätter, Pfefferminzblätter, Rooibuschtee, Zimt, Aroma.				
2060	<b>Schietwettertee</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Anisgeschmack. Zutaten: Brombeer-, Himbeer- und Erdbeerblätter, Fenchel, Sonnenblumenblüten, Spitzwegerichblätter, Anis, Ringelblumenblüten, Hagebuttenschalen, Haselnussblätter, Apfelstücke, Melissenblätter, Pfingstrosen-, Wollblumen- und Holunderblüten, Holunderbeeren, Pfefferminzkraut, Aroma.				
2072	<b>Zitronentee</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Zitronengeschmack. Zutaten: Hagebuttenschalen, Lemongras, Melissen- und Pfefferminzblätter, gefriergetrocknete Orangenstücke, Aroma.				
2073	<b>Aprikose-Passion</b> Aromatisierte Kräutermischung mit Aprikose-Maracuja-Geschmack. Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiscus, Brombeerblätter, Lemongras, Sonnenblumenblüten, Kornblume blau, gefriergetrocknete Maracuja, Aroma.				

**Zubereitung** unserer Kräutermischungen (wenn nicht anders erwähnt):  
Pro Tasse einen gehäuften Teelöffel Kräutermischung mit kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten ziehen lassen. Wir empfehlen etwas Zucker, Kandis oder Honig zur Abrundung des Geschmacks hinzuzufügen. Heiß oder kalt getrunken stellen diese Mischungen den gleichen Genuss dar.

## Teemischungen und Spezialitäten für die Hausapotheke (keine Proben)

		€	€/kg
*241	<b>Bronchial-Teemischung/Brust- und Hustentee</b> .....	<b>70 g</b>	<b>3,10</b> 41,45
*246	<b>Magen-Darm-Teemischung</b> .....		<b>3,10</b> 41,45
*247	<b>Blasen- und Nierentee</b> .....		<b>3,10</b> 41,45
*249	<b>Beruhigungstee/Schlaf-Nerven-Teemischung</b> .....		<b>3,10</b> 41,45
*251	<b>Erkältungstee</b> .....		<b>3,10</b> 41,45
244	<b>Frühstück-Abendbrot-Teemischung</b> .....	<b>200 g</b>	<b>6,90</b> 34,50
2012	<b>Vollmers Kräutertee</b> .....		<b>6,90</b> 34,50

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Tee-Zubehör (Bilder finden Sie ausführlich auf kraeuter-miecke.de)

	€/St.
*1905 <b>Teenetz (Filter)</b> Größe 1 Ø 75 mm	1,—
*1906 <b>Teenetz (Filter)</b> Größe M Ø 90 mm x 130 mm	1,10
*1907 <b>Teenetz (Filter)</b> Größe L Ø 110 mm x 130 mm	1,30
*1903 <b>Teenetz (Filter)</b> Größe 3 XL Ø 90 mm x 155 mm	1,40
1914 <b>Natur Teefilter Agatha's Bester</b> , 100 Stück extra lang, für Früchte- und Kräuter-Tee	4,90
1917 <b>Natur Teefilter</b> , 100 Stück	3,40
1904 <b>Tee Dauerfilter</b> , für Tasse und Kanne, Stück	5,10
*1909 <b>Nagari Click</b> , Edelstahlspange für Filterpapier	1,70
*1910 <b>Teedose Exclusiv</b> (versch. Größen, Abb. siehe S. 38)	ab 3,10
*1911 <b>Teedose Garden Yin</b> (versch. Größen, Abb. siehe S. 38)	ab 3,90
*1912 <b>Teedose Dragon</b> (versch. Größen, Abb. siehe S. 38)	ab 3,10
*1913 <b>Teedose Red Sun</b> (versch. Größen, Abb. siehe S. 38)	ab 3,10
1936 <b>Tee-Zange/grün</b>	2,50
<b>Zu den meisten Tees gibt es auch Teeproben</b>	1,50
Bitte Artikelnummer der gewünschten Teeprobe angeben. (Keine Probe gibt es von: 1205 Silver Blossom, 1353 Teesternchen, und von 241 bis 251.)	

## Zucker-Spezialitäten

	100 g	250 g	500 g	1 kg
*91 <b>Vanillezucker mit echter Vanille</b>	3,80	9,20	18,—	35,50 €
..... GP	38,—	36,80	36,—	€/kg
188 <b>Zitronenzucker für Obstsalat, Früchte- und Schwarztee</b>	1,10	2,60	5,—	9,50
..... GP	11,—	10,40	10,—	
232 <b>Dextrose – Traubenzucker</b>	—	2,60	5,—	9,50
..... GP		10,40	10,—	
1918 <b>Tee-Würfel aus Rohzucker</b>	—	—	3,90	7,50
..... GP			7,80	
1919 <b>Tee-Zucker „Kluntinchen“-GOLDEN ROCKS</b>	—	—	3,90	7,50
..... GP			7,80	
1920 <b>Rohzucker aus Zuckerrohr-GOLDEN ROCKS</b>	—	—	3,90	7,50
..... GP			7,80	
1923 <b>Krümekandis-GOLDEN ROCKS</b>	—	—	3,90	7,50
..... GP			7,80	
1924 <b>Fadenkandis weiß-GOLDEN ROCKS</b>	—	3,50	6,50	12,—
..... GP		14,—	13,—	
1925 <b>Fadenkandis dunkel-GOLDEN ROCKS</b>	—	3,50	6,50	12,—
..... GP		14,—	13,—	
1926 <b>Kandissticks weiß + 1940 Kandissticks braun</b>	2 Stück	—,90		
.....	4 Stück	1,60		
.....	8 Stück	3,—		
1927 <b>Krustenkandis braun-GOLDEN ROCKS</b>	—	—	3,90	7,50
..... GP			7,80	
1928 <b>Würfelkandis braun-GOLDEN ROCKS</b>	—	—	3,90	7,50
..... GP			7,80	
	100 g	250 g	500 g	1kg
230 <b>Ascorbinsäure</b>	3,10	7,20	14,—	27,50 €
Reines Vitamin C..... GP	31,—	28,80	28,—	€/kg

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Gefriergetrocknete Früchte (sind vom Umtausch ausgeschlossen!)

	100 g	250 g	500 g	1 kg
*7004 <b>Aprikosenstücke</b> .....	<b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>	<b>48,60</b> €
..... Grundpreis (GP)	54,—	51,20	49,60	€ /kg
7006 <b>Bananenscheiben</b> .....	<b>4,40</b>	<b>10,30</b>	<b>19,70</b>	<b>38,40</b>
..... GP	44,—	41,20	39,40	
*7010 <b>Brombeeren ganz</b> .....	<b>6,40</b>	<b>14,90</b>	<b>28,90</b>	<b>56,30</b>
..... GP	64,—	59,60	57,80	
7012 <b>Erdbeerstücke</b> .....	<b>7,50</b>	<b>17,40</b>	<b>33,80</b>	<b>66,50</b>
..... GP	75,—	69,60	67,60	
7014 <b>Heidelbeeren</b> .....	<b>8,70</b>	<b>21,—</b>	<b>41,70</b>	<b>81,80</b>
..... GP	87,—	84,—	83,40	
*7016 <b>Himbeeren, ganz</b> .....	<b>7,50</b>	<b>17,40</b>	<b>33,80</b>	<b>66,50</b>
..... GP	75,—	69,60	67,60	
7018 <b>Himbeergranulat instant</b> .....	<b>7,50</b>	<b>17,40</b>	<b>33,80</b>	<b>66,50</b>
..... GP	75,—	69,60	67,60	
7020 <b>Johannisbeeren rot</b> .....	<b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>	<b>48,60</b>
..... GP	54,—	51,20	49,60	
7022 <b>Johannisbeeren schwarz</b> .....	<b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>	<b>48,60</b>
..... GP	54,—	51,20	49,60	
7028 <b>Maracujastücke (Passionsfrucht)</b> .....	<b>8,—</b>	<b>18,40</b>	<b>36,60</b>	<b>71,60</b>
..... GP	80,—	73,60	73,20	
7030 <b>Orangensstücke</b> .....	<b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>	<b>48,60</b>
..... GP	54,—	51,20	49,60	
7042 <b>Mangostücke</b> .....	<b>NEU</b> <b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>	<b>48,60</b>
..... GP	54,—	51,20	49,60	
7038 <b>Sauerkirschen</b> .....	<b>6,40</b>	<b>14,90</b>	<b>28,90</b>	<b>56,30</b>
..... GP	64,—	59,60	57,80	
7041 <b>Zitronenstücke</b> .....	<b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>	<b>48,60</b>
..... GP	54,—	51,20	49,60	

## Kandierte Früchte

	250 g	500 g	1 kg
7050 <b>Ananasstücke</b> .....	<b>2,60</b>	<b>5,—</b>	<b>9,50</b> €
..... GP	12,—	10,40	10,— € /kg
7057 <b>Ingwerstücke</b> .....	<b>3,70</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	14,80	12,80	
7058 <b>Mangostücke</b> .....	<b>5,40</b>	<b>9,80</b>	<b>18,40</b>
..... GP	21,60	19,60	
7062 <b>Papayastücke</b> .....	<b>2,50</b>	<b>4,60</b>	<b>8,50</b>
..... GP	10,—	9,20	
7063 <b>Kiwistücke</b> .....	<b>5,40</b>	<b>9,80</b>	<b>18,40</b>
..... GP	21,60	19,60	
7069 <b>Fruchtmix</b> für Müslis, Früchtebrot und Christstollen .....	<b>3,70</b>	<b>6,60</b>	<b>12,30</b>
Zutaten: Ananas, Mango, Guave, Papaya und Weinbeeren. .... GP	14,80	13,20	

## Getrocknete Früchte

	100 g	250 g	500 g	1 kg
7080 <b>Apfelstücke</b> .....	<b>2,30</b>	<b>5,40</b>	<b>9,80</b>	<b>18,40</b> €
..... GP	23,—	21,60	19,60	€ /kg
3064 <b>Heidelbeeren (Blaubeeren)</b> luftgetrocknet .....	<b>3,80</b>	<b>9,20</b>	<b>18,—</b>	<b>35,50</b>
Zutaten: Blaubeeren, Apfelsaftkonzentrat, Sonnenblumenkernöl. .... GP	38,—	36,80	36,—	
3076 <b>Holunderbeeren</b> .....	<b>2,80</b>	<b>6,40</b>	<b>11,70</b>	<b>22,50</b>
..... GP	28,—	25,60	23,40	
*3086 <b>Johannisbeeren schwarz</b> .....	PREIS AUF ANFRAGE			
7090 <b>Kapstachelbeeren</b> .....	<b>3,80</b>	<b>9,20</b>	<b>18,—</b>	<b>35,50</b>
..... GP	38,—	36,80	36,—	
7091 <b>Schlehenfrüchte</b> .....	<b>NEU</b> <b>2,20</b>	<b>4,—</b>	<b>7,50</b>	
Sie gurgeln mit einem stärker gebrühten Tee aus den Früchten. .... GP	8,80	8,—		
Übergießen Sie 2 gehäufte Teelöffel getrockneter Schlehen mit 250 ml kochendem Wasser. Um eine stärkere Wirkung zu erzielen, lassen Sie den Tee mindestens 10 Minuten lang zugedeckt ziehen.				
7092 <b>Sauerkirschen ganz</b> .....	—	<b>6,40</b>	<b>11,70</b>	<b>22,50</b>
..... GP		25,60	23,40	
7094 <b>Weinbeeren</b> .....	—	<b>2,20</b>	<b>4,—</b>	<b>7,50</b>
..... GP		8,80	8,—	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

<b>Tee, Kräuter und Wurzeln</b>		<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
3006	<b>Angelikawurzel geschnitten</b>	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b> €
	..... Grundpreis (GP)	33,—	30,80	29,60	€/kg
3009	<b>Artischockenblätter geschnitten</b>	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
	..... GP	15,—	13,60	12,80	
3013	<b>Bärlauch geschnitten</b>	<b>4,90</b>	<b>11,80</b>	<b>23,—</b>	<b>45,—</b>
	..... GP	49,—	47,20	46,—	
3170	<b>Bärlapp geschnitten</b>	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b>
	..... GP	33,—	30,80	29,60	
3014	<b>Baldrian geschnitten</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,50</b>
	..... GP	28,—	27,20	26,—	
*3020	<b>Bibernellwurzel geschnitten</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	..... GP	30,—	28,80	28,—	
3023	<b>Birkenblätter geschnitten</b>	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
	..... GP	15,—	13,60	12,80	
3026	<b>Bockshornkleesamen ganz</b>	—	<b>2,—</b>	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>
	..... GP		5,20	7,80	
3027	<b>Bockshornkleesamen gemahlen</b>	—	<b>2,—</b>	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>
	..... GP		5,60	7,80	
3030	<b>Brennesselblätter geschnitten</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,80</b>	<b>18,40</b>
	..... GP	20,—	19,60	19,60	
3031	<b>Brombeerblätter geschnitten</b>	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
	..... GP	15,—	13,60	12,80	
3172	<b>Curaçao-Schale geschnitten</b>	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
	..... GP	15,—	13,60	12,80	
3038	<b>Ehrenpreis geschnitten</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,50</b>
	..... GP	28,—	27,20	26,—	
*3039	<b>Eibischwurzel geschnitten</b>	<b>2,30</b>	<b>5,70</b>	<b>10,30</b>	<b>19,50</b>
	..... GP	23,—	20,80	20,60	
3040	<b>Eichenrinde geschnitten</b>	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
	..... GP	15,—	13,60	12,80	
*3042	<b>Enzianwurzel geschnitten</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	..... GP	30,—	28,80	28,—	
3045	<b>Eukalyptusblätter geschnitten</b>	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
	..... GP	15,—	13,60	12,80	
3049	<b>Frauenmantel geschnitten</b>	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b>
	..... GP	33,—	30,80	29,60	
3050	<b>Galgantwurzel geschnitten</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,50</b>
	..... GP	28,—	27,20	26,—	
30501	<b>Galgantwurzel gemahlen</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,50</b>
	..... GP	28,—	27,20	26,—	
*271	<b>Ginseng gemahlen</b>	<b>17,90</b>	<b>43,50</b>	<b>81,80</b>	<b>158,50</b>
	..... GP	179,—	174,—	163,60	
3055	<b>Hagebuttenschale geschnitten</b>	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
	..... GP	15,—	13,60	12,80	
3056	<b>Hagebuttenkerne (Kernleste)</b>	—	<b>2,40</b>	<b>4,40</b>	<b>8,20</b>
	..... Grundpreis (GP)		9,60	8,80	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Tee, Kräuter und Wurzeln

	100 g	250 g	500 g	1 kg
3064 <b>Heidelbeeren (Blaubeeren)</b> luftgetrocknet . . . . .	<b>3,80</b>	<b>9,20</b>	<b>18,—</b>	<b>35,50</b> €
Zutaten: Blaubeeren, Apfelsaftkonzentrat, Sonnenblumenkernöl. . . . . GP	38,—	36,80	36,—	€/kg
3065 <b>Heidelbeerblätter geschnitten</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,90</b>	<b>7,40</b>	<b>14,30</b>
. . . . . GP	16,—	15,60	14,80	
3182 <b>Hennapulver neutral</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
. . . . . GP	15,—	13,60	12,80	
3204 <b>Hennapulver schwarzfärbend</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
. . . . . GP	15,—	13,60	12,80	
3181 <b>Hennapulver rotfärbend</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
. . . . . GP	15,—	13,60	12,80	
3069 <b>Hibiscusblüten (Malve)</b> . . . . .	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,—</b>
. . . . . GP	20,—	19,60	19,—	
	<b>125 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
3068 <b>Hibiscus Feinschnitt 3–4 mm</b> . . . . .	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,—</b>
. . . . . GP	20,—	19,60	19,—	
	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
3070 <b>Himbeerblätter geschnitten</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
. . . . . GP	15,—	13,60	12,80	
3074 <b>Hirtentäschelkraut geschnitten</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
. . . . . GP	15,—	13,60	12,80	
3076 <b>Holunderbeeren ganz</b> . . . . .	<b>2,80</b>	<b>6,40</b>	<b>11,70</b>	<b>22,50</b>
. . . . . GP	28,—	25,60	23,40	
3077 <b>Holunderblätter geschnitten</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
. . . . . GP	15,—	13,60	12,80	
3078 <b>Holunderblüten gerebelt</b> . . . . .	<b>3,90</b>	<b>9,—</b>	<b>17,50</b>	<b>34,—</b>
. . . . . GP	21,—	19,20	17,20	
3079 <b>Hopfenblüten geschnitten</b> . . . . .	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b>
. . . . . GP	33,—	30,80	29,60	
*3083 <b>Indischer Nieren- und Blasentee geschnitten</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,90</b>	<b>7,10</b>	<b>13,30</b>
. . . . . GP	16,—	15,60	14,20	
3085 <b>Johannisbeerblätter geschnitten</b> . . . . .	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b>
. . . . . GP	33,—	30,80	29,60	
3088 <b>Johanniskraut geschnitten</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
. . . . . GP	15,—	13,60	12,80	
*3090 <b>Kalmuswurzel geschnitten</b> . . . . .	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b>
. . . . . GP	33,—	30,80	29,60	
*3091 <b>Kamillenblüten I. Wahl</b> . . . . .	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
. . . . . GP	30,—	28,80	28,—	
3101 <b>Kürbiskerne geschält</b> . . . . .	<b>1,90</b>	<b>4,40</b>	<b>8,20</b>	<b>15,40</b>
. . . . . GP	19,—	17,60	16,40	
3173 <b>Kurkumawurzel geschnitten</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
. . . . . GP	15,—	13,60	12,80	
3300 <b>Lapachorinde geschnitten</b> . . . . .	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b>
. . . . . GP	33,—	30,80	29,60	
3103 <b>Lavendelblüten Ia</b> . . . . .	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b>
. . . . . GP	33,—	30,80	29,60	
3210 <b>Lemongras geschnitten</b> . . . . .	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,—</b>
. . . . . GP	20,—	19,60	19,—	
*3106 <b>Lindenblüten geschnitten</b> . . . . .	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,50</b>
. . . . . GP	28,—	27,20	26,—	
3107 <b>Löwenzahnkraut geschnitten</b> . . . . .	<b>2,10</b>	<b>4,80</b>	<b>8,20</b>	<b>16,40</b>
. . . . . Grundpreis (GP)	21,—	19,20	16,40	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Tee, Kräuter und Wurzeln

	100 g	250 g	500 g	1 kg
3110 <b>Malvenblüten blau geschnitten (Käsepappel)</b> .....	<b>4,90</b>	<b>11,80</b>	<b>23,—</b>	<b>46,—</b> €
..... Grundpreis (GP)	49,—	47,20	46,—	€ /kg
1704 <b>Mate-Tee geschnitten grün</b> .....	<b>2,10</b>	<b>4,80</b>	<b>8,20</b>	<b>16,40</b>
..... GP	21,—	19,20	16,40	
1705 <b>Mate-Tee geschnitten geröstet</b> .....	<b>2,10</b>	<b>4,80</b>	<b>8,20</b>	<b>16,40</b>
Seit frühester Zeit wird Mate von den Indios als magischer Trank gegen GP Hitze, Hunger und Erschöpfung geschätzt. Heute ist er Nationalgetränk in vielen Ländern Lateinamerikas. Er besitzt einen hohen Coffeingehalt.	21,—	19,20	16,40	
3118 <b>Melissenkraut geschnitten</b> .....	<b>1,90</b>	<b>4,40</b>	<b>8,20</b>	<b>15,40</b>
..... GP	19,—	17,60	16,40	
3119 <b>Mistel geschnitten</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
*3123 <b>Orangenblüten</b> .....	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
..... GP	30,—	28,80	28,—	
3124 <b>Orangenschalen geschnitten</b> .....	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,—</b>
..... GP	20,—	19,60	19,—	
*3125 <b>Pfefferminz-Tee-Blätter geschnitten</b> .....	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,—</b>
..... GP	20,—	19,60	19,—	
*31251 <b>Pfefferminz-Tee-Blätter extra</b> .....	<b>3,90</b>	<b>9,—</b>	<b>17,50</b>	<b>34,—</b>
..... GP	39,—	36,—	35,—	
1706 <b>Marokkanische Nana-Minze</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
17061 <b>Spearmint</b> .....	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,—</b>
Amerikanische Nanaminze .....	20,—	19,60	19,—	
..... GP				
3131 <b>Ringelblumen geschnitten</b> .....	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,—</b>
..... GP	20,—	19,60	19,—	
3196 <b>Rosenblütenblätter geschnitten</b> .....	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
..... GP	30,—	28,80	28,—	
3136 <b>Schafgarbenblüten gerebelt</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
3205 <b>Schwedenkräuter Bitter Ansatz 1,5 Liter</b> .....	<b>120 g</b>	<b>7,50</b>		GP 62,47
3144 <b>Silbermantelkraut geschnitten</b> .....	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>14,80</b>	<b>28,20</b>
..... GP	33,—	30,80	29,60	
3145 <b>Sonnenblumenkerne geschält</b> .....	<b>1,20</b>	<b>2,70</b>	<b>4,80</b>	<b>9,20</b>
..... GP	12,—	10,80	9,60	
*3147 <b>Sonnenblumenblüten geschnitten</b> .....	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,50</b>
..... GP	28,—	27,20	26,—	
3146 <b>Spitzwegerich geschnitten</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
3010 <b>Steviablätter geschnitten</b> .....	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,50</b>
..... GP	28,—	27,20	26,—	
3149 <b>Süßholz geschnitten</b> .....	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,50</b>
..... GP	28,—	27,20	26,—	
3152 <b>Tausendgüldenkraut geschnitten</b> .....	<b>1,80</b>	<b>4,40</b>	<b>8,20</b>	<b>15,40</b>
..... GP	18,—	17,60	16,40	
269 <b>Teufelskralle geschnitten</b> .....	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,—</b>
..... GP	28,—	27,20	26,—	
3153 <b>Tormentill (Blutwurzel) geschnitten</b> .....	<b>3,90</b>	<b>9,—</b>	<b>17,50</b>	<b>34,—</b>
..... GP	39,—	36,—	35,—	
3199 <b>Weidenröschen kleinblütig geschnitten</b> .....	<b>4,90</b>	<b>11,80</b>	<b>23,—</b>	<b>46,—</b>
..... GP	49,—	47,20	46,—	
3160 <b>Weißdornblüten gerebelt</b> .....	<b>4,90</b>	<b>11,80</b>	<b>23,—</b>	<b>46,—</b>
..... GP	49,—	47,20	46,—	
3161 <b>Weißdornblätter mit Blüten geschnitten</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
3163 <b>Wermuth geschnitten</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
3165 <b>Zinnkraut geschnitten (Schachtelhalmkraut)</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
3166 <b>Zitronensäure Gries</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
*3167 <b>Zitronenschalen geschnitten</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	15,—	13,60	12,80	
3211 <b>Zitronenverbene (duftendes Eisenkraut)</b> .....	<b>3,90</b>	<b>9,—</b>	<b>17,50</b>	<b>34,—</b>
..... GP	39,—	36,—	35,—	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Gewürze und Gewürzkräuter

		50 g	100 g	250 g	500 g	1 kg
*229	<b>Agar-Agar gemahlen</b> . . . . . Pflanzliches Geliermittel, statt Gelatine zur Dickung, . . . . . Grundpreis (GP) wird in chinesischen Soßen verwendet.		<b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>	<b>48,60</b> € €/kg
			54,—	51,20	49,60	
1	<b>Anis ganz</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,10</b>	<b>1,90</b>	<b>4,40</b>	<b>8,40</b>	<b>16,40</b>
		22,—	19,—	17,60	16,80	
2	<b>Anis gemahlen</b> . . . . . Zum Backen, für Liköre, Rote Beete, Rotkraut, Kompott, . . . . . GP Aniskuchen, Hefeteig und Gewürzkuchen oder Tee.	<b>1,10</b>	<b>1,90</b>	<b>4,40</b>	<b>8,40</b>	<b>16,40</b>
		22,—	19,—	17,60	16,80	
3	<b>Sternanis ganz, gesiebte Ware</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
333	<b>Sternanis handverlesen zum Basteln</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,80</b>	<b>3,50</b>	<b>8,50</b>	<b>16,50</b>	<b>32,50</b>
		36,—	35,—	34,—	33,—	
4	<b>Sternanis gemahlen</b> . . . . . Zum Backen, für Liköre, Rote Beete, Rotkraut, Kompott, . . . . . GP Aniskuchen, Hefeteig, Gewürzkuchen, Pflaumenmus, süß-saure Speisen, Geflügel, Schweinefleisch.	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
5	<b>Basilikum gerebelt</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
6	<b>Basilikum gemahlen</b> . . . . . Für Tomatengerichte, Pizza, ital. Gerichte, Suppen, Soßen, Salate, GP Gemüse, Kräuterbutter, Geflügel, Fisch und viele andere Gerichte.	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
3013	<b>Bärlauch, geschnitten</b> . . . . . . . . . . GP	—	<b>4,90</b>	<b>11,80</b>	<b>23,—</b>	<b>45,—</b>
		—	49,—	47,20	46,—	
7	<b>Beifuß geschnitten</b> . . . . . Für fette Fleischspeisen, Enten-, Gänse- u. Schweinebraten. . . . . GP	<b>1,—</b>	<b>1,40</b>	<b>3,10</b>	<b>5,90</b>	<b>11,30</b>
		20,—	14,—	12,40	11,80	
8	<b>Bohnenkraut gerebelt</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,—</b>
		30,—	28,—	27,20	26,—	
9	<b>Bohnenkraut gemahlen</b> . . . . . Für Bohnengerichte, Salate, Suppen, Eintopf, Fleisch und Fisch. . . . . GP	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,—</b>	<b>25,—</b>
		30,—	28,—	27,20	26,—	
*10	<b>Boretsch geschnitten</b> . . . . . Zum Einlegen v. Gurken, f. Soßen, Salate, Rohkostspeisen u. Gemüse GP	<b>1,—</b>	<b>1,40</b>	<b>3,10</b>	<b>5,90</b>	<b>11,30</b>
		20,—	14,—	12,40	11,80	
*11	<b>Cayenne-Pfeffer (Chillies) ganz</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
*12	<b>Cayenne-Pfeffer (Chillies) gemahlen</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
*13	<b>Cayenne-Pfeffer (Chillies) geschrotet</b> . . . . . Für indonesische, asiatische und mexikanische Gerichte, Soßen, . . . GP Currypulver, Pfeffersoßen, Chilli con carne und Chilli-Öl.	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
14	<b>Cumin (Kreuzkümmel) ganz</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,—</b>	<b>1,40</b>	<b>3,10</b>	<b>5,90</b>	<b>11,30</b>
		20,—	14,—	12,40	11,80	
15	<b>Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen</b> . . . . . Für Brot, Wurst, Sauerkraut, Kohl, Suppen, Chilli con carne, . . . . . GP Käse, Räucherfleisch, indon. Reistafeln und Gewürzmischungen.	<b>1,—</b>	<b>1,40</b>	<b>3,10</b>	<b>5,90</b>	<b>11,30</b>
		20,—	14,—	12,40	11,80	
16	<b>Dillspitzen I. Wahl</b> . . . . . Für Eintopfgerichte, Fisch, Suppen und Salate. . . . . GP	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
916	<b>Dillspitzen, gemahlen</b> . . . . . Für Salate, Fisch und Suppen. . . . . GP	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
		30,—	30,—	28,80	28,—	
17	<b>Dillsamen</b> . . . . . Einlegegewürz für Fisch und Fleisch. . . . . GP	—	<b>1,20</b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>	<b>8,50</b>
		—	12,—	10,—	9,—	
*18	<b>Estragon I. Wahl geschnitten</b> . . . . . . . . . . GP	<b>1,80</b>	<b>3,50</b>	<b>8,50</b>	<b>16,50</b>	<b>32,50</b>
		36,—	35,—	34,—	33,—	
19	<b>Estragon gemahlen</b> . . . . . Für Soßen, Soße Bernaise, Suppen, Salate, Eierspeisen, . . . . . GP Rahmsößen, Fisch, Kräuternessig und Kräuterbutter.	<b>1,80</b>	<b>3,50</b>	<b>8,50</b>	<b>16,50</b>	<b>32,50</b>
		36,—	35,—	34,—	33,—	
20	<b>Fenchelkörner</b> . . . . . Für süßes und salziges Brot, als Tee bei Blähungen und Magen- . . . GP verstimmungen. Als Gewürz sparsam verwenden.	<b>1,10</b>	<b>1,90</b>	<b>4,40</b>	<b>8,40</b>	<b>16,40</b>
		22,—	19,—	17,60	16,80	
21	<b>Fenchel gemahlen</b> . . . . . Für süßes und salziges Brot. Auch als Tee. . . . . GP Als Gewürz sparsam verwenden.	<b>1,10</b>	<b>1,90</b>	<b>4,40</b>	<b>8,40</b>	<b>16,40</b>
		22,—	19,—	17,60	16,80	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Gewürze und Gewürzkräuter

		50 g	100 g	250 g	500 g	1 kg
233	<b>Gelatinepulver Brillant</b> . . . . .	—	2,—	4,90	9,50	18,20 €
	Für Süßspeisen, Cremes, Desserts und Kuchen . . . . . Grundpreis (GP)		20,—	19,60	19,—	€/kg
22	<b>Ingwer ganz</b> . . . . .	1,10	1,90	4,40	8,40	16,40
	. . . . . GP	22,—	19,—	17,60	16,80	
23	<b>Ingwer gemahlen</b> . . . . .	1,10	1,90	4,40	8,40	16,40
	. . . . . GP	22,—	19,—	17,60	16,80	
*24	<b>Ingwer geschrotet</b> . . . . .	1,10	1,90	4,40	8,40	16,40
	Zum Backen, Kompotte, Pudding, Kürbis, orientalische Küche, . . . GP	22,—	19,—	17,60	16,80	
	Likörherstellung und Wurstgewürzmischung.					
25	<b>Kardamom in der Schale ganz</b> . . . . .	3,50	6,50	16,—	31,—	60,—
	Zur Verfeinerung süßer und salziger Speisen und zum Backen. . . . GP	70,—	65,—	64,—	62,—	
	Für Kaffee, Kakao und Tee.					
26	<b>Kardamom in der Schale gemahlen</b> . . . . .	3,50	6,50	16,—	31,—	60,—
	. . . . . GP	70,—	65,—	64,—	62,—	
27	<b>Kardamomsaat ganz</b> . . . . .	3,50	6,50	16,—	31,—	60,—
	. . . . . GP	70,—	65,—	64,—	62,—	
28	<b>Kardamomsaat gemahlen</b> . . . . .	3,50	6,50	16,—	31,—	60,—
	Zur Verfeinerung süßer und salziger Speisen und zum Backen. . . . GP	70,—	65,—	64,—	62,—	
	Für Kaffee, Kakao und Tee.					
29	<b>Kerbel gerebelt</b> . . . . .	1,50	3,—	7,20	14,—	27,50
	Kerbelsuppe, Rahmsößen, Kräuterbutter, Quark, Fisch, . . . . . GP	30,—	30,—	28,80	28,—	
	Rohkostsalate und Kräuterkäse.					
30	<b>Knoblauchpulver Granulat</b> . . . . .	1,50	2,80	6,80	13,20	25,50
	Für Fleischgerichte, Fisch, Wurstwaren, Soßen, Suppen, . . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
	Gemüse, Salate, Knoblauchbutter und Knoblauchsatz.					
302	<b>Knoblauch in Scheiben</b> . . . . .	1,50	2,80	6,80	13,20	25,50
	Für kurzgebratenes Fleisch, Fisch, Grillmarinaden . . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
	und für die Knoblauchmühle					
31	<b>Koriander ganz</b> . . . . .	—,70	1,30	3,—	5,50	10,50
	. . . . . GP	14,—	13,—	12,—	11,—	
32	<b>Koriander gemahlen</b> . . . . .	—,70	1,30	3,—	5,50	10,50
	Zum Backen, für süße und gesalzene Gerichte, Hackfleisch, . . . . . GP	14,—	13,—	12,—	11,—	
	Würste und Eintöpfe.					
324	<b>Korianderblätter gerebelt</b> . . . . . <b>NEU</b>	1,50	2,80	6,80	13,20	25,50
	Die Blätter eignen sich hervorragend für thailändische Suppen . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
	(z. B. Tom Yam Gun), Reisnudelgerichten (z. B. Phat Thai, Mi Krop),					
	Geflügel- und Fischgerichten, Meeresfrüchte oder für Glasnudelsalate. Auch einige arabische Speisen,					
	z. B. Gerichte mit Linsen, Kichererbsen oder Sesampaste können sehr gut mit Korianderblättern abgerundet					
	werden. Beispielsweise wird das Baba Ghanoush, eine arabische Spezialität aus Auberginen und Sesampaste					
	mit Koriander verfeinert. Auch arabische Kartoffelgerichte wie Batata Harras (libanesisische Küche)					
	sind gute Beispiele, wie vielseitig der Koriander ist.					
314	<b>Schwarzkümmel (Black Cumin) ganz</b> . . . . .	1,10	1,90	4,40	8,40	16,40
	Zum Backen, für Hülsenfrüchte und Gemüse, ideal zur Ergänzung GP	22,—	19,—	17,60	16,80	
	von Bohnenkraut, Koriander, Piment und Thymian.					
33	<b>Kümmel ganz</b> . . . . .	1,10	1,90	4,40	8,40	16,40
	. . . . . GP	22,—	19,—	17,60	16,80	
34	<b>Kümmel gemahlen</b> . . . . .	1,10	1,90	4,40	8,40	16,40
	Zu Kohl, Krautsalat, Eintöpfen, Quark, versch. Käse, . . . . . GP	22,—	19,—	17,60	16,80	
	zum Backen von Brot und Brötchen. Auch als Tee.					
35	<b>Gelber Ingwer (Kurkuma) gemahlen</b> . . . . .	1,10	1,90	4,40	8,40	16,40
	Safran-Ersatz, zum Färben von Reis, Nudeln und Suppen, . . . . . GP	22,—	19,—	17,60	16,80	
	für südasiat. Gerichte, Soßen, Bohnen- und Linsengerichte.					
313	<b>Lauch/Porree, geschnitten</b> . . . . .	—	1,40	3,10	5,90	11,30
	. . . . . GP	—	14,—	12,40	11,80	
286	<b>Leinsamen ganz</b> . . . . .	—	1,—	2,30	4,40	8,20
	Zum Backen von Brot und Brötchen . . . . . GP	—	10,—	9,20	8,80	
3105	<b>Leinsamen geschrotet</b> . . . . .	—	1,—	2,30	4,40	8,20
	. . . . . GP	—	10,—	9,20	8,80	
*36	<b>Liebstockelwurzel geschnitten</b> . . . . .	1,10	2,—	4,90	9,50	18,40
	. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
*37	<b>Liebstockelwurzel gemahlen</b> . . . . .	1,10	2,—	4,90	9,50	18,40
	. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
38	<b>Liebstockelblatt geschnitten</b> . . . . .	1,10	2,—	4,90	9,50	18,40
	. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.



## Gewürze und Gewürzkräuter

		50 g	100 g	250 g	500 g	1 kg
39	<b>Liebstockblatt gemahlen</b> . . . . .	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,40</b> €
	Für Suppen, Soßen, Salate, Kräuterbutter, Käse, Gemüse, . Grundpreis (GP)	22,—	20,—	19,60	19,—	€/kg
	Wild, sehr harntreibend.					
40	<b>Lorbeerblätter ganz, handverlesen</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	. . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
400	<b>Lorbeerblätter geschnitten</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	. . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
41	<b>Lorbeerblätter gemahlen</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Zu Fleisch, Wild, Fisch, für pikante und säuerliche Soßen, . . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
	Marinaden, Sauerbraten, Salz- und Brathering, Tomaten, Rote Beete, Essiggemüse, Rot- und Sauer Kohl und zum Einlegen.					
*42	<b>Majoran (Original Thüringer) gerebelt</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	. . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
*43	<b>Majoran (Original Thüringer) gemahlen</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Für Suppen, Fleisch, Eintopf, Soßen, Salate, Wurstwürze . . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
	und Kräuterfüllmassen.					
44	<b>Melissenblätter (Zitronmelisse)</b> . . . . .	<b>1,70</b>	<b>3,40</b>	<b>8,20</b>	<b>16,—</b>	<b>31,—</b>
	Zum Aromatisieren von Salaten, Soßen, Rohkostspeisen, . . . . . GP	34,—	34,—	32,80	32,—	
	speziellen Fisch- und Fleischspeisen, Einlegen von Gurken und Tomaten sowie als Bowlezusatz und Tee.					
*45	<b>Muskatblüte (Macisblüte) ganz</b> . . . . .	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>16,—</b>	<b>31,—</b>	<b>60,—</b>
	. . . . . GP	70,—	65,—	64,—	62,—	
*46	<b>Muskatblüte (Macisblüte) gemahlen</b> . . . . .	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>16,—</b>	<b>31,—</b>	<b>60,—</b>
	Für zartes Gemüse (wie Spargel), helle Soßen und zum Backen. . . GP	70,—	65,—	64,—	62,—	
	Sehr sparsam verwenden.					
*47	<b>Muskatnüsse ganz</b> . . . . .	<b>2,—</b>	<b>3,80</b>	<b>9,20</b>	<b>18,—</b>	<b>35,50</b>
	. . . . . GP	40,—	38,—	36,80	36,—	
*48	<b>Muskatnüsse gemahlen</b> . . . . .	<b>2,—</b>	<b>3,80</b>	<b>9,20</b>	<b>18,—</b>	<b>35,50</b>
	Für Kohlgerichte, Suppen, Spinat, Eiergerichte, Gemüsepürees, . . . . . GP	40,—	38,—	36,80	36,—	
	Kartoffelbrei, Eintöpfe sowie für Süßspeisen und zum Backen. Sehr sparsam verwenden.					
287	<b>Mohn (Blaumohn)</b> . . . . .	—	<b>1,—</b>	<b>2,10</b>	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>
	Zum Backen von Brot und Brötchen. . . . . GP		10,—	8,40	7,80	
*49	<b>Nelken ganz</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Für Marinaden, Kompott, Glühwein, Punsch, süße und salzige . . . GP	30,—	30,—	28,80	28,—	
	Speisen und Gewürzbrot.					
491	<b>Basternelken</b> . . . . .	<b>3,—</b>	<b>5,90</b>	<b>14,50</b>	<b>28,70</b>	<b>56,30</b>
	Handverlesene, größere Nelken zum Basteln. . . . . GP	60,—	59,—	58,—	57,40	
*50	<b>Nelken gemahlen</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Für saure Soßen, Wild, Sauerbraten, Blaukraut, zum Backen, . . . . . GP	30,—	30,—	28,80	28,—	
	Lebkuchen, Gewürzkuchen.					
51	<b>Oregano (Dostkraut) gerebelt</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Zu Fleisch, Fisch, Tomaten, Käse, Pizza und Wurstwaren. . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
52	<b>Paprika edelsüß (delikatess)</b> . . . . .	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>14,90</b>
	. . . . . GP	20,—	18,—	16,40	15,80	
53	<b>Paprika Rosen/halbscharf</b> . . . . .	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>14,90</b>
	. . . . . GP	20,—	18,—	16,40	15,80	
54	<b>Paprika scharf</b> . . . . .	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>14,90</b>
	. . . . . GP	20,—	18,—	16,40	15,80	
158	<b>Paprikamix rot/grün grob</b> . . . . .	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
159	<b>Paprikamix rot/grün fein</b> . . . . .	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	Paprika rot und grün gemischt. Für Soßen, Suppen, Käse, . . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
	Salate, Fleisch, Speck, Wurstwaren, Fisch und Marinaden.					
*289	<b>Paprika rot, geschnitten</b> . . . . .	—	<b>1,50</b>	<b>3,60</b>	<b>6,90</b>	<b>13,30</b>
	. . . . . GP		15,—	14,40	13,80	
290	<b>Paprika grün, geschnitten</b> . . . . .	—	<b>1,50</b>	<b>3,60</b>	<b>6,90</b>	<b>13,30</b>
	Für Gulasch, Schaschlik, Hackfleisch, Soßen, Suppen, . . . . . GP		15,—	14,40	13,80	
	Fisch, Fleisch und Marinaden.					
55	<b>Petersilie gerebelt</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Zu Suppen, Fisch, Fleisch, Salate, Kartoffeln, Gemüse, . . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
	Eierspeisen, Soßen, Geflügel und Marinaden.					

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Gewürze und Gewürzkräuter

		50 g	100 g	250 g	500 g	1 kg
*56	<b>Pfeffer grün, in der Dose, 100 g</b> .....	—	<b>3,90</b>	—	—	— €
	..... Grundpreis (GP)		39,—			€/kg
*57	<b>Pfeffer grün, gefriergetrocknet</b> .....	<b>4,90</b>	<b>8,20</b>	<b>18,40</b>	<b>36,30</b>	<b>71,60</b>
	..... GP	98,—	82,—	73,60	72,60	
*58	<b>Pfeffer grün, luftgetrocknet</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	..... GP	30,—	30,—	28,80	28,—	
*59	<b>Bunter Pfeffer, ganz</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	..... GP	30,—	30,—	28,80	28,—	
60	<b>Pfeffermischung-Würzmittel Steakmischung</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	..... GP	30,—	30,—	28,80	28,—	
611	<b>Pfeffer schwarz-weiß, ganz</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	..... GP	30,—	30,—	28,80	28,—	
61	<b>Pfeffer schwarz, ganz</b> .....	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	..... GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
62	<b>Pfeffer schwarz, gemahlen</b> .....	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	..... GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
63	<b>Pfeffer weiß, ganz, handgepflückt</b> .....	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	..... GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
64	<b>Pfeffer weiß, gemahlen</b> .....	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	..... GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
66	<b>Pfeffer schwarz, geschrotet</b> .....	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Für Salate, Soßen, Suppen, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse, .....	GP	30,—	28,—	27,20	26,40
	Wurstwaren, Marinaden, Würzsoßen und Gewürzmischungen.					
300	<b>Rosa Beeren, ganz</b> .....	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>	<b>10,80</b>	<b>21,—</b>	<b>40,50</b>
	Für Salate, Soßen, Suppen, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse, .....	GP	50,—	45,—	43,20	42,—
	Wurstwaren, Marinaden und Würzsoßen.					
67	<b>Piment, Gewürzkörner</b> .....	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	..... GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
68	<b>Piment, Gewürzkörner gemahlen</b> .....	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	Zu Fisch, Fleisch, Wild, Soßen, Suppen, Marinaden, .....	GP	22,—	20,—	19,60	19,—
	Eintopfgerichte, zum Schlachten, für Kuchen und Konfitüre.					
*311	<b>Pinien-Kerne</b> .....	—	<b>5,60</b>	<b>13,50</b>	<b>26,50</b>	<b>52,—</b>
	..... GP		56,—	54,—	53,—	
*69	<b>Pistazien I. Wahl</b> .....	<b>2,90</b>	<b>5,60</b>	<b>13,50</b>	<b>26,50</b>	<b>52,—</b>
	Zum Backen und Garnieren. .... GP	58,—	56,—	54,—	53,—	
70	<b>Rosmarin geschnitten</b> .....	GP	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>
	..... GP	20,—	18,—	16,40	15,80	<b>14,90</b>
71	<b>Rosmarin gemahlen</b> .....	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>14,90</b>
	Für Gemüsesuppen, Braten, Geflügel, Pilze, Kräutersoßen, Fisch, .....	GP	20,—	18,—	16,40	15,80
	Wild, Hammel-, Schaf- und Lammbraten, Eierteig, Kartoffeln und Salate, besonders geeignet für die Diätküche. Auch als Tee.					
*72	<b>Safran in Fäden</b> .....	<b>1 g</b>	<b>3,10</b>			
*721	<b>Safran in Fäden</b> .....	<b>5 g</b>	<b>13,60</b>			
*722	<b>Safran in Fäden</b> .....	<b>10 g</b>	<b>26,10</b>			
*73	<b>Safran gemahlen</b> .....	<b>1 g</b>	<b>3,10</b>			
*731	<b>Safran gemahlen</b> .....	<b>5 g</b>	<b>13,60</b>			
*732	<b>Safran gemahlen</b> .....	<b>10 g</b>	<b>26,10</b>			
	Zum Färben und Würzen von Reis, Nudeln, Soßen und Suppen, für Fisch, Bouillabaisse, Risotto und zum Backen.....					
74	<b>Salbeiblätter geschnitten</b> .....	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>14,90</b>
	..... GP	20,—	18,—	16,40	15,80	
75	<b>Salbeiblätter gemahlen</b> .....	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>14,90</b>
	Für Hammel-, Lamm-, Kalb- und Hackfleisch, Fisch, Wild, .....	GP	20,—	18,—	16,40	15,80
	Geflügel, Schweinesteaks, Suppen, Salat- u. Kräutersoßen, Nudelgerichte und auch als Tee.					
76	<b>Schnittlauch geschnitten</b> .....	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Für Eierspeisen, Suppen, Soßen, Salate, .....	GP	32,—	30,—	28,80	28,—
	Kräuterbutter u. Quark.....					

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Gewürze und Gewürzkräuter

		50 g	100 g	250 g	500 g	1 kg
77	<b>Sellerieknollenpulver</b> .....	1,—	1,80	4,10	7,90	14,90 €
	..... Grundpreis (GP)	20,—	18,—	16,40	15,80	€/kg
78	<b>Selleriesaat</b> .....	—	—,70	1,60	3,—	5,20
	..... GP		7,—	6,40	6,—	
79	<b>Selleriesaat gemahlen</b> .....	—	1,—	2,30	4,40	8,20
	Für Soßen, Suppen, Salate aus Wintergemüsen, Fisch, .....	GP	10,—	9,20	8,80	
80	<b>Senfkörner gelb</b> .....	—	1,—	2,30	4,40	8,20
	..... GP		10,—	9,20	8,80	
81	<b>Senfmehl gelb</b> .....	—	1,—	2,30	4,40	8,20
	..... GP		10,—	9,20	8,80	
82	<b>Senfkörner braun</b> .....	—	1,—	2,30	4,40	8,20
	..... GP		10,—	9,20	8,80	
83	<b>Senfkörner braun gemahlen</b> .....	—	1,—	2,30	4,40	8,20
	Für Sauerbraten, zum Einlegen von Fleisch und Fisch, .....	GP	10,—	9,20	8,80	
	für süß-saure Gerichte.					
292	<b>Sesamsamen geschält</b> .....	—	1,—	2,30	4,40	8,20
	Zum Backen von Brot und Brötchen. ....	GP	10,—	9,20	8,80	
231	<b>Sülzenpulver</b> .....	—	2,—	4,90	9,50	18,20
	für Fleisch-, Wurst- und Gemüsesülzen. ....	GP	20,—	19,60	19,—	
84	<b>Thymian geschnitten</b> .....	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
	..... GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
85	<b>Thymian gemahlen</b> .....	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
	Für Fleischgerichte, Suppen, Marinaden, Wild, .....	GP	22,—	20,—	19,60	19,—
	Kräuter- und Gewürzmischungen, zum Einlegen von Gurken und als Tee bei Husten und Heiserkeit.					
86	<b>Tomate geschnitten</b> .....	—	2,50	5,90	11,30	22,—
	Für Suppen, Soßen, Salate, Aufläufe und Pizza .....	GP	25,—	23,60	22,60	
194	<b>Tomatenpulver für Salate</b> .....	—	1,50	3,50	6,50	12,50
	Auch für Gulasch, Schaschlik, Tomatensoßen und -suppen .....	GP	15,—	14,—	13,—	
	sowie für italienische Gerichte.					
88	<b>Bourbon-Vanillestangen</b> .....		2 Stück	4,90		
881	<b>Bourbon-Vanillestangen</b> .....		4 Stück	9,50		
90	<b>Bourbon-Vanillestangen gemahlen</b> .....					PREIS AUF ANFRAGE
*91	<b>Vanillezucker (mit Bourbon-Vanille hergestellt)</b> .....	—	3,80	9,20	18,—	35,50
	Zu Eiscreme, Pudding, Kuchen, heißer Schokolade, Soßen, Milch, ..	GP	38,—	36,80	36,—	
	süße Speisen, Quarkdesserts, Apfelkompott, Cremes und Punsch.					
92	<b>Wacholderbeeren handverlesen, Riesen</b> .....	1,30	2,50	6,—	11,50	22,—
	..... GP	26,—	25,—	24,—	23,—	
93	<b>Wacholderbeeren gesiebt</b> .....	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
	Zu Fleisch, Marinaden, Sauerkraut, Wild, Sauerbraten und. ....	GP	22,—	20,—	19,60	19,—
	Soßen sowie zum Räuchern und auch als Tee.					
95	<b>Zimtstangen (Cassia)</b> .....	1,—	1,80	4,10	8,—	15,50
	..... GP	20,—	18,—	16,40	16,—	
951	<b>Zimtstangen (Cassia), 20 bis 30 cm lang</b> .....	—	—	4,10	8,—	15,50
	Zum Basteln .....	GP		16,40	16,—	
952	<b>Zimtstangen (Kaneel)</b> .....	1,90	3,70	9,—	17,50	34,50
	..... GP	38,—	37,—	36,—	35,—	
953	<b>Zimtstangen (Cassia), 42 bis 50 cm lang</b> .....				8,—	15,50
	Zum Dekorieren und Basteln .....	GP			16,—	
96	<b>Zimt gemahlen</b> .....	1,30	2,50	6,—	11,50	22,—
	Für süße Backwaren, Obst, Bowle, Heißgetränke, Punsch, Glühwein, ..	GP	26,—	25,—	24,—	23,—
	süße Suppen, Waffeln, Gewürzbrot sowie für die orientalische Küche.					
97	<b>Zwiebel gekippt</b> .....	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
	..... GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
98	<b>Zwiebelpulver Granulat</b> .....	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
	Für Salate, Suppen, Fisch, Fleisch, Marinaden, Soßen, .....	GP	22,—	20,—	19,60	19,—
	Gemüse, Eierspeisen und Würzmischungen.					
3207	<b>Mühlensalz, bayerisches Brezelsalz</b> .....	—	—	1,20	2,10	4,—
	Für die Salzmühle und zum Pökeln. ....	GP		4,80	4,20	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Gewürzmischungen u. -zubereitungen f. d. Küche 50 g 100 g 250 g 500 g 1 kg

	50 g	100 g	250 g	500 g	1 kg
331 <b>Acht Schätze-Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	3,—	7,20	14,—	27,50 €
Für Gemüse, Fleisch, Fisch, gebratenes Obst, . . . . . Grundpreis (GP)		30,—	28,80	28,—	€/kg
Wokgerichte, exotische Speisen, scharf.					
99 <b>Allerlei-Gewürzmischung</b> . . . . .	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
Zum Einlegen von Fisch und Fleisch.. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
303 <b>All Arrabiata-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . .	1,60	3,—	7,20	14,—	27,50
Für Knoblauchnudeln, Eintöpfe, Schafskäse zum Einlegen . . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
und Würzen von Pasta und Penne, zornig scharf.					
338 <b>All Marinara-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	3,—	7,20	14,—	27,50
Für Spaghetti und Nudeln. . . . . GP	—	30,—	28,80	28,—	
304 <b>Aglio „Oglio“ Peperoncino-Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> . . . . .	1,60	3,—	7,20	14,—	27,50
Für Spaghetti, Tomatensoße, Schafskäse, bunten Salat, . . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
Mozzarella, Gemüseauflauf, scharf.					
100 <b>Americo-Steak-Würzzubereitung</b> . . . . .	2,—	3,80	9,20	18,—	35,50
Spielgeleier, Rühreier, Schmalzbrot, Omelettes und Salate. . . . . GP	40,—	38,—	36,80	36,—	
1121 <b>Apfel-/Zwetschgenkuchen-Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> . . . . .	1,60	3,—	7,20	14,—	27,50
Auch für Gewürzkuchen, Apfelstrudel, Kompott u. Zwetschgen. . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
1127 <b>Argentinisches Steaksalz</b> . . . . . <b>NEU</b>	—	2,50	5,90	11,30	22,—
Für Steaks, naturgebratenes Fleisch und Fisch, Grillgerichte, Spiegeleier, . . . .		25,—	23,60	22,60	
Rühreier, und Salate. . . . . GP					
1143 <b>Miekes Apfelstrudelfüllung-Fruchtmischung, ohne Glutamat</b> . . . . .		125 g 3,10	250 g 5,60	500 g 10,80	1 kg 20,20
Für Apfelstrudel, Apfelkuchen, Müsli, Jogurt, Eis, . . . . . GP		24,80	22,40	21,60	
auch zum Naschen und für Bratapfel als Füllung.					
332 <b>Asiatica-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	100 g 3,—	250 g 7,20	500 g 14,—	1 kg 27,50
Exotisch würzig-süß. Für asiatische Gerichte, Nudeln, Reis, . . . . . GP		30,—	28,80	28,—	
Eierspeisen, Gemüse und Fleisch.					
337 <b>Asia-Wok-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	100 g 3,—	250 g 7,20	500 g 14,—	1 kg 27,50
Für thailändische Gemüsepfanne. . . . . GP		30,—	28,80	28,—	
Kurzgebratenes und zum Dünsten.					
305 <b>Bruschetta-Würzmittel, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	2,50	5,90	11,30	22,—
Zubereitung: Etwas Brot rösten und mit gutem, reinem. . . . . GP		25,—	23,60	22,60	
Olivöl beträufeln und beliebig mit Bruschetta bestreuen.					
101 <b>Barbecue-Grillgewürzzubereitung</b> . . . . .	1,50	2,80	6,80	13,20	25,50
Zum Grillen von Steaks, Rippchen, Würsten, Fisch, Kotelettes . . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
und für kurzgebratenes Fleisch.					
309 <b>Bärlauch-Gewürzsalz – Anstatt Salz verwenden – ohne Glutamat</b> . . . . .	—	1,50	3,50	6,50	12,50
Für Tomate, Mozzarella, Fleisch, Fisch, Gemüse . . . . . GP		15,—	14,—	13,—	
und alles Herzhafte.					
102 <b>Bismarckhering-Gewürzmischung</b> . . . . .	1,—	1,80	4,10	7,90	14,90
Zum Einlegen von Bismarckheringen. . . . . GP	20,—	18,—	16,40	15,80	
323 <b>Biriyani-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	3,—	7,20	14,—	27,50
Für Biriyani-Gerichte, delikate Reisgerichte mit Gemüse oder . . . . . GP		30,—	28,80	28,—	
Fleisch, auch vegetarisch, Mehlpfannkuchen, Parantha.					
1131 <b>Bolognaise-Gewürzzubereitung</b> . . . . .	1,60	3,—	7,20	14,—	27,50
Für italienische Gerichte. . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
1136 <b>Bratkartoffel-Gewürzzubereitung</b> . . . . .	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
Für Bratkartoffel und Schweizer „Rösti“, Pichelsteiner, . . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
Erbsen- und Bohneneintopf, Kartoffelsuppe und Schmalzbrot.					
104 <b>Braunkuchen-Gewürzmischung</b> . . . . .	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
Für Gewürzkuchen und dunkles Gebäck. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
105 <b>Brot-Gewürzzubereitung</b> . . . . .	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
Zum Backen von Brot und Brötchen, 1 Teelöffel für 500 g Mehl. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
106 <b>Braten-Gewürzzubereitung</b> . . . . .	1,60	3,—	7,20	14,—	27,50
Für Schweine-, Hack- und Rinderbraten, Frikadellen, alle Fleisch- . . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
soßen, Leberknödel, zum Grillen, zur Schlachtplatte, Tatar und Vesper.					
1061 <b>Bratenzauber-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	3,—	7,20	14,—	27,50
Für Schweine- und Rinderbraten, Frikadellen, Fleischsoßen, . . . . . GP		30,—	28,80	28,—	
Tatar, zum Grillen, Leberknödel, Schlachtplatte.					

Gewürzmischungen und -zubereitungen für die Küche S. 28–34

<b>Gewürzmischungen u. -zubereitungen f. d. Küche</b>		<b>50 g</b>	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
307	<b>Brasilianisches Kräutersalz, ohne Glutamat</b> . . . . . Würzmittel. . . . . Grundpreis (GP) Für Salate, Fisch, kurzgebratenes Fleisch und Grillsoßen.	—	2,—	4,90	9,50	18,20 € €/kg
107	<b>Café de Paris-Gewürzzubereitung</b> . . . . . Für Gemüse, Salate, zur Herstellung eigener . . . . . GP Kräuterbutter, zu gegrilltem oder gebratenem Fisch und Fleisch.	1,60	3,—	7,20	14,—	27,50
108	<b>Cevapcici-Gewürzzubereitung</b> . . . . . Für Rind-, Schweinehackfleisch und naturgebratenes Fleisch. . . . . GP	1,60	3,—	7,20	14,—	27,50
315	<b>Chimichurri-Gewürzzubereitung mit 18% Salz, ohne Glutamat</b> . Für Soßen zum kurzgebratenen und gegrillten Fleisch, . . . . . GP auch sehr gut für Pilzgerichte.	1,50	2,80	6,80	13,20	25,50
1196	<b>Chilli con carne-Würzmittel, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Bohneneintopf, pikante Gemüse-, Tomaten- und Fleisch- . . . . . GP gerichte mit südamerikanischer Note, Lamm-, Hammel- und Hackfleisch sowie für Grillmarinaden, scharf.	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
312	<b>Chillisalz fein, ohne Glutamat</b> . . . . . <b>NEU</b> Zutaten: Meersalz fein, Chili gemahlen, Chili geschrotet. . . . . GP	—	1,50	3,20	6,—	11,—
109	<b>Chinagewürzzubereitung</b> . . . . . sehr pikant, für indonesische Reisgerichte, Käsefondue, Käsetoast GP und Käseplatten, Schaschlik, Grillgerichte und Geschnetzeltes in Rahm.	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
110	<b>Chinapfeffer-Gewürzsalz, ohne Glutamat</b> . . . . . Für indonesische Reisgerichte, Grillgerichte, Schaschlik, . . . . . GP Käseplatten, Käsefondue und Geschnetzeltes in Rahm.	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
325	<b>Chnoblilot-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Knoblauchbrot, Knoblauchbutter, Marinaden u. Würzsoßen . . . . . GP	—	3,—	7,20	14,—	27,50
112	<b>Curry Madras, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Reis, Geflügel, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, . . . . . GP süß-saure Speisen.	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
113	<b>Curry Englisch, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Geschnetzeltes, Currywurst und Reisgerichte . . . . . GP etwas Salz darin anschmelzen, mit etwas Cognac ablöschen, den fertigen Reis dazugeben.	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
316	<b>Döner-Gewürzzubereitung</b> . . . . . Für gegrilltes und geschnetzeltes Fleisch. . . . . GP	1,50	2,80	6,30	13,20	25,50
114	<b>Feinwürze</b> . . . . . Zur Verfeinerung v. Salat, Fisch, Fleisch, Gemüse, . . . . . GP Suppe, Reis u. Kartoffeln.	—	1,50	3,50	6,50	12,50
124	<b>Feuerkräuter-Grillkräutermischung, ohne Glutamat</b> Nachdem die Grillkohle glüht, die Feuerkräuter . . . . . GP darüber streuen, mit dem aufsteigenden Rauch werden die Grillgerichte gewürzt; auch zum Räuchern zu verwenden.	—	2,—	4,90	9,50	18,20
339	<b>Fischbutter-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . . Lecker über Fisch aller Art, zum Verfeinern . . . . . GP von Butter oder Quarkspeisen.	—	2,—	4,90	9,50	18,20
115	<b>Fischgrillgewürz Italien</b> . . . . . Für fritierten, gebratenen und gegrillten Fisch. . . . . GP sowie für Meeresfrüchte.	—	1,50	3,50	6,50	12,50
116	<b>Fischgewürzmischung, ohne Glutamat</b> . . . . . Zum Einlegen von Fisch und Meeresfrüchten, Marinaden. . . . . GP	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
117	<b>Fleischeinlegegewürz, ohne Glutamat</b> . . . . . Zum Einlegen von Fleisch, Fisch, Wild und Gurken. . . . . GP sowie zum Einlegen von Sauerbraten.	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20
120	<b>Fleischzartmacher-Würzmittel</b> . . . . . Für die Dauer von 5–10 Min. einwirken lassen, danach das Fleisch GP braten. Sehr sparsam verwenden. Nicht nachsalzen.	—	1,50	3,50	6,50	12,50
118	<b>Fonduegewürzzubereitung</b> . . . . . Für Fleisch- und Käsefondues, kurzgebratenes Fleisch, . . . . . GP fritiertes Fleisch, Geflügel und Fisch.	1,10	2,—	4,90	9,50	18,20

Gewürzmischungen und  
-zubereitungen  
für die Küche S. 28–34

<b>Gewürzmischungen u. -zubereitungen f. d. Küche</b>		<b>50 g</b>	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
121	<b>Gabelbissengewürz, ohne Glutamat</b> . . . . .	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>14,90</b> €
	Zum Einlegen von Fisch.. . . . . Grundpreis (GP)	20,—	18,—	16,40	15,80	€/kg
122	<b>Garam indische Gewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,—</b>	<b>1,80</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>14,90</b>
	Grundgewürz für indische Gerichte.. . . . . GP	20,—	18,—	16,40	15,80	
125	<b>Geflügelgewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Für Enten, Gänse, gebratenes und frittiertes Geflügel.. . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
1135	<b>Gewürzfond für Fisch und Muscheln</b> . . . . .	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	Fischsuppe, Kochfisch.. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
123	<b>Glühweingewürzmischung</b> . . . . .	<b>1,80</b>	<b>3,50</b>	<b>8,50</b>	<b>16,50</b>	<b>32,50</b>
	Zur eigenen Herstellung von Glühwein.. . . . . GP	36,—	35,—	34,—	33,—	
	25 g reichen für ca. zwei Liter Rotwein, Tee oder Fruchtsaft.					
1195	<b>Glutamat</b> (pflanzlicher Geschmacksverstärker) . . . . .	—	<b>1,20</b>	<b>2,60</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>
	Zum Abschmecken pikanter Speisen. Sehr sparsam verwenden.. . . . . GP		12,—	10,40	9,80	
126	<b>Gulaschgewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	Für Rind- und Schweinefleischsoßen.. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
1122	<b>Griebenschmalz-Würzmittel</b> . . . . .	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	Eintopf, Kartoffelsuppe, Bratkartoffel. . . . . GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
318	<b>Grill-Butter-Gewürzzubereitung, pikant, ohne Glutamat</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	2 g Mischung in 30 g Butter.. . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
	Für kurzgebratenes und gegrilltes Fleisch, auch zum Einstreuen und für Gemüsepfannen.					
128	<b>Grillgewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Zum Grillen von Steaks, Rippchen, Fisch, Kotelettes. . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
	Für kurzgebratenes Fleisch, Marinaden und zum Einlegen.					
127	<b>Gurkeneinmach-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	<b>1,50</b>	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,50</b>
	Zum Einlegen v. Gurken, Zucchini, Paprika und Mixed Pickles. . . . . GP		15,—	14,—	13,—	
1126	<b>Gyros-Gewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	„Griechisches Grillgewürz“ für Lamm, Hammel, Kebab und. . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
	Geschnetzeltes, für Zucchini, Auberginen und andere Gemüse.					
129	<b>Hackbratengewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Für Rind- und Schweinehackfleisch, Tatar und Hackepeter. . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
306	<b>Harrissa-Würzmittel, ohne Glutamat</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Für Teufelsoßen, Tabasco, Gulasch und alle scharfen Gerichte. . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
130	<b>Hähnchengewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Zum Würzen von gebratenem und frittiertem Geflügel. . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
	sowie Putenfleisch und Ente.					
119	<b>Herbes de Provence, Franz. Kräutermischung, ohne Glutamat</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Für Kräuter-Grillmarinaden, Fleischgerichte, Fisch, Geflügel. . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
1118	<b>Honigpfeffer-Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Für alle süßsauen Speisen. . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
	Fleisch, Gemüse- und Reispfanne, Geflügel- und Putenfleisch.					
299	<b>Italienische Kräutermischung, ohne Glutamat</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Für Pizza, Salate und italienische Gerichte . . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	
131	<b>Jäger-Mix-Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> . . . . .	—	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Für zubereitetes Hackfleisch, Jäger-Mett, Füllungen, Wurst- und . GP		28,—	27,20	26,40	
	Fleischwaren. Hervorragend als Außenwürzung.					
133	<b>Käse-Quark-Gewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
	Für Käsespätzle, Käseauflauf, Käseplatten, Kartoffelgratin, . . . . . GP	30,—	28,—	27,20	26,40	
	Raclette, Schupfnudeln, Kräuter-Quark und Toasts.					
132	<b>Karibikgewürzzubereitung</b> . . . . .	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	Für kurzgebratenes Fleisch, exotische Gemüsepfannen, GP	22,—	20,—	19,60	19,—	
	Geflügel und Putenfleisch.					
1123	<b>Kartoffelsalat-Würzmittel</b> . . . . .	—	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
	Auch für Blatt-, Gurken- und andere Salate . . . . . GP		20,—	19,60	19,—	
319	<b>Kebab-Pfeffer-Würzmittel mit 15% Salz, ohne Glutamat</b> . . . . .	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
	Für Kebab-Spieße . . . . . GP	32,—	30,—	28,80	28,—	

<b>Gewürzmischungen u. -zubereitungen f. d. Küche</b>		<b>50 g</b>	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
134	<b>Knoblauch-Pfeffer-Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte, Salate, Pizza. . . . Grundpreis (GP) sowie türkische und griechische Gerichte. . . . .	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50 €</b> €/kg
135	<b>Knoblauchsatz, ohne Glutamat</b> . . . . . Anstatt Salz für Speisen, die mit Knoblauch verfeinert werden, . . GP auch auf Butterbrot und zur Herstellung von Knoblauchbutter. Für gekochten Fisch und Muscheln. . . . .	—	<b>1,50</b> 15,—	<b>3,50</b> 14,—	<b>6,50</b> 13,—	<b>12,50</b>
139	<b>Kochfischgewürz-Mischung, ohne Glutamat</b> . . . . . Für gekochten Fisch und Muscheln	<b>1,—</b> GP 20,—	<b>1,80</b> 18,—	<b>4,10</b> 16,40	<b>7,90</b> 15,80	<b>14,90</b>
335	<b>Königskräuter-Gewürzzubereitung, 10% Meersalz, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Salate, Gemüse, Steak und Schnitzel. . . . . GP	—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
136	<b>Kräuterbutter-Gewürzzubereitung</b> . . . . . Für kurzgebratenes Fleisch, zum Marinieren und. . . . . GP Grillen sowie zu Meeresfrüchten und Fisch.	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
296	<b>Kräuterkäse-Gewürzzubereitung</b> . . . . . Für Käsespätzle, Käseauflauf, Kartoffelgratin, Raclette, . . . . . GP Schupfnudeln, Kräuterkäse und Toasts.	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
295	<b>Kräuterpfeffer-Würzmittel</b> . . . . . Für Schnitzel, Koteletts, Steaks, alle Salate, in Frikadellen, . . . . . GP Eiergerichte, Fisch, Tomaten und zum Marinieren.	<b>2,—</b> 40,—	<b>3,80</b> 38,—	<b>9,20</b> 36,80	<b>18,—</b> 36,—	<b>35,50</b>
1197	<b>Kräutersatz</b> . . . . . Zur Kräuterbutterherstellung, für alle Salate, Gemüse, Suppen, . . GP Fleischbrühe, Tomatenbrot, Rettich, Ei, Radieschen und Quark.	—	<b>1,50</b> 15,—	<b>3,50</b> 14,—	<b>6,50</b> 13,—	<b>12,50</b>
137	<b>Kräuter- und Gewürzsatz</b> . . . . . Für alle Salate, Gemüse, Suppen, Fleischbrühe, Tomatenbrot, . . . GP Rettich, Ei, Radieschen und Quark.	—	<b>1,50</b> 15,—	<b>3,50</b> 14,—	<b>6,50</b> 13,—	<b>12,50</b>
320	<b>Lamm-Gewürz, Würzmittel mit Kräutern, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Lamm-Gerichte, auch zum Marinieren. . . . . GP	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
146	<b>Leberknödelgewürzzubereitung</b> . . . . . Zur Herstellung von Leberknödeln. . . . . GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
147	<b>Lebkuchengewürz-Mischung Nürnberger Art, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Lebkuchen- und Weihnachtsgebäck. . . . . GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
142	<b>Lustiger-Pfeffer rot, ganz</b> . . . . . Pfeffer in lustigen Farben für die Pfeffermühle . . . . . GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
144	<b>Lustiger-Pfeffer gelb, ganz</b> . . . . . Pfeffer in lustigen Farben für die Pfeffermühle . . . . . GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
328	<b>Mama Mia-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Pizza, Soßen, Nudeln und geröstetes Brot. . . . . GP	—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
148	<b>Marrakesch Bunte Pfeffermischung ohne Glutamat</b> . . . . . Für Salate, Soßen, Suppen, Gemüse, Gurken-Einlege, Fleisch, . . . . GP Fisch, Wurstwaren, Marinaden, Würzsoßen, Käse und die Pfeffermühle.	<b>2,—</b> 40,—	<b>3,80</b> 38,—	<b>9,20</b> 36,80	<b>18,—</b> 36,—	<b>35,50</b>
149	<b>Masalla Ei-Fischgewürzzubereitung</b> . . . . . Für Schaschlik, Pommes frites, Toastbrote, Käseplatten, Käsefondue, GP für pikante süß-saure Soßen, Geflügelcurry und andere Reisgerichte.	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
150	<b>Meerrettich im Glas, 200 g</b> . . . . . Zu Soßen, Mohrrübensalat, Rote-Beete-Salat, Rindfleisch, Eiern, . . GP Rauchfleisch und geräuchertem Fisch.			<b>2,80</b> 14,—		
152	<b>Mexikanische Fleischgewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . . Scharfe Gewürzzubereitung für Fleischspeisen wie Tacos und . . . . GP Burritos, für Grillmarinaden, Bohneneintopf und Gemüsegerichte, Lamm-, Hammel- und Hackfleisch.	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
1192	<b>Miekes Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> . . . . . Für Gemüse, Fleisch, Fisch, Salate und Suppen, ohne Glutamat. . . GP	—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
153	<b>Mirakuligewürzzubereitung</b> . . . . . Für Bolognese, Lasagne, Nudelauflauf, Pizza, Nudelgerichte, . . . . GP Tomatensoße, Tomatenbrot, Tomatensalat und Suppen.	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
154	<b>Muschelgewürz-Mischung</b> . . . . . Zum Verfeinern von Muschelgerichten	<b>1,10</b> GP 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>

<b>Gewürzmischungen u. -zubereitungen f. d. Küche</b>		<b>50 g</b>	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
155	<b>Nasi Goreng-Gewürzzubereitung</b> ..... Für chinesische Gemüsegerichte ..... Grundpreis (GP)	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b> € €/kg
156	<b>Nudel- und Reisgewürzzubereitung</b> ..... ..... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
157	<b>Ochsenschwanzsuppen-Gewürzzubereitung</b> ..... Für Ochsenschwanzsuppe, Gulaschsuppe. .... GP	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
1198	<b>Orangen-Pfeffer, ohne Glutamat</b> ..... Für süß-saure Gerichte, Orangensoße, Geflügel und Putenfleisch... GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
160	<b>Pariser Pfeffermischung</b> ..... Für Pfeffersteaks, Gemüse und zum Grillen..... GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
161	<b>Pastetengewürzzubereitung</b> ..... ..... GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
162	<b>Pepperonigewürzmischung, ohne Glutamat</b> ..... Scharfe Würzmischung für Grillgerichte, Reisgerichte ..... GP und gebratenen Fisch.	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
163	<b>Pilzgewürzmischung, ohne Glutamat</b> ..... Zum Würzen von Pilzgerichten und Pilzsoßen..... GP	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
1119	<b>Piratenpunsch-Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> ..... In Rotwein, Früchtetee oder heißen Orangensaft, ..... GP pro Liter einen Teelöffel.	<b>1,80</b> 36,—	<b>3,50</b> 35,—	<b>8,50</b> 34,—	<b>16,50</b> 33,—	<b>32,50</b>
164	<b>Pizza-Gewürzzubereitung</b> ..... Zum Würzen von Pizza, Salaten und italienischen Nudelgerichten. GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
165	<b>Pommes-frites-Gewürzsalz</b> ..... Feurige Würzmischung für Pommes frites und Kroketten..... GP	—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
1129	<b>Porterhouse-Würzmittel</b> ..... Universelles Fleischwürzmittel. .... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
1191	<b>Pilz-Rahmgeschnetzeltes-Gewürzzubereitung</b> ..... <b>NEU</b> Zu jeglichem Sahnegeschnetzeltem, Sahneschnitzel, ..... GP Sahnesoßen, Pilzsoßen und zur Verfeinerung von Rahmsuppen	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
1193	<b>Rahmspaghetti-Gewürzzubereitung</b> ..... Sahnige Gewürzmischung für alle Nudelgerichte, Toastbrote, ..... GP Tomatensuppen und -soßen.	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
1194	<b>Rahmbraten-Gewürzzubereitung</b> ..... Zu Sahnegeschnetzeltem, Rahmbraten, Sahneschnitzel, ..... GP Sahnesoßen und zur Verfeinerung von Rahmsuppen.	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
167	<b>Rauchsalz-Gewürzzubereitung</b> ..... Statt Speisesalz für Linsen, Erbsen, Bohnengerichte, Soßen, ..... GP Eierspeisen, gebratenes und gegrilltes Fleisch sowie Räucherfisch.	—	<b>1,50</b> 15,—	<b>3,50</b> 14,—	<b>6,50</b> 13,—	<b>12,50</b>
1125	<b>Reis-Gewürzzubereitung</b> ..... Für Risotto, Nudelgerichte, Reisauflauf,..... GP Reissalate, Reispfanne (Paella) und Spiegeleier.	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
168	<b>Remouladensoße-Gewürzzubereitung</b> ..... ..... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
169	<b>Rodeo-Steakpfefferzubereitung</b> ..... Für Steaks, naturgebratenes Fleisch und Fisch, Grillgerichte, ..... GP Spiegeleier, Rühreier, Schmalzbrot, Omelettes und Salate.	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
291	<b>Röstzwiebeln</b> ..... Aus frischen Zwiebeln. .... GP	—	<b>1,50</b> 15,—	<b>3,50</b> 14,—	<b>6,50</b> 13,—	<b>12,50</b>
1128	<b>Röstzwiebel-Bratensaft</b> ..... Zum Verfeinern von Bratensoßen..... GP	—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
166	<b>Rotkohl-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Für Blaukraut ..... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
170	<b>Salat-Gewürzzubereitung ohne Glutamat</b> ..... Für Blatt-, Reis- und Nudelsalate..... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
171	<b>Salatkräuter-Gewürzzubereitung</b> ..... Auch zu Gemüse und zur Herstellung eigener Kräuterbutter. .... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
327	<b>Sambal Oelek-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Scharf-würzig. Für Sambal-Würzsoße und Paste, Reis, ..... GP Schaschlik, Fleischspieße und Sandwich.	—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>



<b>Gewürzmischungen u. -zubereitungen f. d. Küche</b>		<b>50 g</b>	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
172	<b>Soßen-Gewürzzubereitung</b> ..... Grundgewürzmischung für Soßen..... Grundpreis (GP)	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b> € €/kg
173	<b>Sauerbratengewürz ganz, ohne Glutamat</b> ..... ..... GP	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
174	<b>Sauerbratengewürz gemahlen, ohne Glutamat</b> ..... Auch zum Einlegen von Wild und Gurken. .... GP	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
301	<b>Sauerkraut-Würzmittel</b> ..... Für alle Kohlarten. .... GP	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
321	<b>Schafskäse-Gewürzzubereitung, pikant, ohne Glutamat</b> ..... Zum Marinieren von Schafskäse und Fleisch, ..... GP für alle mediterranen Soßen und Speisen.	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
175	<b>Schaschlik-Gewürzzubereitung</b> ..... Pikante Gewürzzubereitung für Schaschlik sowie ..... GP griechische und türkische Fleischgerichte.	<b>1,10</b> 22,—	<b>2,—</b> 20,—	<b>4,90</b> 19,60	<b>9,50</b> 19,—	<b>18,20</b>
294	<b>Schnitzel- und Kotelett-Würzmittel</b> ..... Für Kalb-, Rind- und Schweinefleisch. .... GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
182	<b>Schwenkbraten-Gewürzzubereitung</b> ..... Zum Grillen von Kalb-, Rind- und Schweinefleisch. .... GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
177	<b>Selleriesalz, ohne Glutamat</b> ..... Statt Speisesalz, für alle Suppen, Gemüse und Salate. .... GP	—	<b>1,50</b> 15,—	<b>3,50</b> 14,—	<b>6,50</b> 13,—	<b>12,50</b>
322	<b>Sirtaki-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Für griechischen Bauernsalat, Gemüse, Rettichsalat, ..... GP Aufläufe und als Tischgewürz im Streuer.	—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
326	<b>Soljanka-Würzmittel, ohne Glutamat</b> ..... Für Eintopf, Fleisch, Gemüse und pikante Gerichte. .... GP	—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
178	<b>Spaghetti-Gewürzzubereitung</b> ..... Für alle Nudelgerichte, Pizza, Pasta asciuta, Lasagne, Nudel-..... GP auflauf, Zucchini, Toastbrote, Tomatensoßen und -suppen.	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
179	<b>Spekulatius-Gewürzmischung</b> ..... Für Gewürzkuchen und Weihnachtsgebäck. .... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
180	<b>Spießbraten-Gewürzzubereitung</b> ..... Für Grillbraten, Steaks, Kalb-, Rind- und Schweinefleisch. .... GP	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
181	<b>Steak-Gewürzzubereitung</b> ..... Für Steaks, naturgebratenes Fleisch und Fisch, Grillgerichte, ..... GP Spiegeleier, Rühreier, Schmalzbrot, Omelettes und Salate.	<b>1,60</b> 32,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
330	<b>Steinpilzsoße, Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Für Wild, Hähnchenfilet und über Nudeln. .... GP	—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
193	<b>Stollengewürz</b> ..... Auch für Kleingebäck..... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
298	<b>Sumach, ohne Glutamat</b> ..... Früchte für Zwiebelsalat, Fleisch- und Gemüsespeisen..... GP	—	<b>1,90</b> 19,—	<b>4,70</b> 18,80	<b>9,10</b> 18,20	<b>17,40</b>
192	<b>Suppengewürz Extra 1a</b> ..... Grobes Suppengrün in 1a-Qualität..... GP	—	<b>1,90</b> 19,—	<b>4,60</b> 18,40	<b>9,10</b> 18,20	<b>17,40</b>
297	<b>Szechuan-Pfeffer ganz</b> ..... Für süße, saure und pikante Speisen. .... GP	<b>1,50</b> 30,—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,30</b> 29,20	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
308	<b>Tessiner Kräutermischung, Gewürzzubereitung</b> ..... Für Kräutersoßen, Tomatensoßen, Pasta, Aufläufe,.. GP kurzgebratenes Rind- und Kalbfleisch.	—	<b>3,—</b> 30,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>
194	<b>Tomatenpulver für Salate</b> ..... Auch für Gulasch, Schaschlik, Tomatensoßen und -suppen ..... GP sowie für italienische Gerichte.	—	<b>1,50</b> 15,—	<b>3,50</b> 14,—	<b>6,50</b> 13,—	<b>12,50</b>
1199	<b>Tomatenwürzer, ohne Glutamat</b> ..... Tomatenbrot, Salate, Soßen, Tomatensuppe, Pizza, Spaghetti. .... GP	—	<b>2,50</b> 25,—	<b>5,90</b> 23,60	<b>11,30</b> 22,60	<b>22,—</b>
1144	<b>Tomate-Zwiebel-Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> ..... Für Suppen, Soßen, Salate, Aufläufe und Pizza ..... GP	—	<b>2,80</b> 28,—	<b>6,80</b> 27,20	<b>13,20</b> 26,40	<b>25,50</b>
334	<b>Ungarische Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Für alle herzhaften ungarischen Gerichte..... GP	—	<b>3,—</b> 22,—	<b>7,20</b> 28,80	<b>14,—</b> 28,—	<b>27,50</b>

<b>Gewürzmischungen u. -zubereitungen f. d. Küche</b>		<b>50 g</b>	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
184	<b>Virginia-Gewürzzubereitung</b> ..... Zum Marinieren aller Grill- und Pfannengerichte, .....Grundpreis (GP) 30,— sowie für Lamm, Hammel und Gemüse.	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50 €</b> €/kg
336	<b>Vindaloo-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Typisch indisch-scharf, säuerlich. Für Vindaloo, geschmortes..... GP Hühner- oder Lammfleisch, Fisch, Gemüse, Reis, Meeresfrüchte und Gerichte mit Kokosmilch.	—	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
185	<b>Wild-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Auch für Rindfleisch. .... GP 22,—	<b>1,10</b>	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
329	<b>Wilde Kartoffel-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Für Kartoffeln, Eintöpfe, Gemüsepfanne und Pizza. .... GP	—	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
1124	<b>Zaziki-Gewürzzubereitung</b> ..... Für die griechische Quark-Joghurtbeilage, für alle Salate, Suppen, . GP geschmortes Gemüse, Koch- und Bratfisch sowie Grillgerichte.	—	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
1120	<b>Zelten-, Früchtebrot-, Gewürzmischung, ohne Glutamat</b> ..... Auch für Weihnachtsgebäck. .... GP 30,—	<b>1,50</b>	<b>2,80</b>	<b>6,80</b>	<b>13,20</b>	<b>25,50</b>
187	<b>Zitronenpfeffer-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Für alle Fischgerichte, Puten- und Kalbschnitzel. .... GP 32,—	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
190	<b>Zwiebelpfeffer-Gewürzzubereitung, ohne Glutamat</b> ..... Für kurzgebratenes Fleisch, Salate, Reisgerichte, Suppen, ..... GP 32,— Bratkartoffeln, Rühreier, Gemüse- und Kartoffelaufläufe.	<b>1,60</b>	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
191	<b>Zwiebelsalz, ohne Glutamat</b> ..... Anstatt Salz für Speisen, die mit Zwiebel verfeinert werden, ..... GP auch auf Butterbrot.	—	<b>1,50</b>	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,50</b>

.....

<b>Pilze</b>		<b>50 g</b>	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
223	<b>Steinpilze in Scheiben</b> ..... ..... Grundpreis (GP) 82,—	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>19,40</b>	<b>38,—</b>	<b>75,— €</b> €/kg
224	<b>Steinpilze gemahlen</b> ..... Zum Würzen von Soßen, Suppen und Braten. .... GP 82,—	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	<b>19,40</b>	<b>38,—</b>	<b>75,—</b>
228	<b>Champignons in Scheiben, I. Wahl</b> ..... ..... GP 58,—	<b>2,90</b>	<b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,60</b>	<b>48,10</b>
238	<b>Black Fungus, China-Pilze, geschnitten</b> ..... ..... GP 40,—	<b>2,—</b>	<b>3,90</b>	<b>9,50</b>	—	—

Alle Pilze sind getrocknet und eignen sich für Pilzgerichte, Soßen, Suppen, zu Fleisch und Gemüse.

.....

<b>Instant Salatsoßen</b>		<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
1137	<b>Salatsoße Kräuter Dill</b> ..... ..... Grundpreis (GP) 20,—	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20 €</b> €/kg
1138	<b>Salatsoße Kräuter Zwiebel</b>				
1139	<b>Salatsoße Kräuter Paprika</b>				
1140	<b>Salatsoße Kräuter Zitrone</b>				
1141	<b>Salatsoße Französisch Senf Knoblauch</b>				
1142	<b>Mieke's Cocktail-Salatsoße</b> Instant-Salatsoßen sind die besondere Note für jeden Salat. Anwendung: Für 4 Portionen Salat 1 Esslöffel Salatsoße, 3 Esslöffel Wasser und 1 Esslöffel Pflanzenöl, Joghurt oder Sauerrahm verwenden.				

## Suppen und Saucen – nach neuen Rezepturen

			360 g	8,20 €
	<b>*4005 Hildegard von Bingen-Suppe</b> .....			
	Nach der Ernährungslehre der Hildegard von Bingen: rein pflanzlich, frei von gehärteten Fetten, frei von tierischen Fetten, lactosefrei, glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel, ohne Lauch, Hefe, Zucker.			
			<b>250 g</b>	<b>500 g</b>
				<b>1 kg</b>
<b>NEU</b>	<b>4012 Gekörnte Brühe</b> .....		<b>5,90</b>	<b>11,30</b>
	Aromatische Brühe, ideal als Suppen- und Saucenbasis, als vegane Würze ..	GP	23,60	22,60
	für jegliche Speisen oder als eigenständige Trinkbrühe. <b>Zutaten:</b> Würze, Speisesalz, Palmfett, Muskatblüte, Pfeffer.			
<b>NEU</b>	<b>4015 Klare Delikatess-Suppe</b> .....		<b>5,90</b>	<b>11,30</b>
	Aromatische klare Delikatess-Brühe. Kann als eigenständige Trinksuppe oder	GP	23,60	22,60
	als Würze zum Abschmecken von Suppen, Saucen, Gemüse und Salat .....			
	verwendet werden. <b>Zutaten:</b> Würze, Speisesalz, Dextrose, Palmfett, Liebstockblätter, Gewürzzubereitung (Speisesalz, Trockenglucose, Selleriesamenöl, Rosmarin, Thymian, Nelken, Maltodex- trin, natürliche Gewürzextrakte, Gewürze, Gewürzextrakte), natürliches Aroma (ent- hält Senf), Gewürzsalz.			
<b>NEU</b>	<b>1132 Klare Gemüsesuppe mit Gemüsebrunoise</b> .....		<b>4,90</b>	<b>9,50</b>
	Aromatische klare Gemüsebrühe, vegan und mit Lauch-, Sellerie- und .....	GP	19,60	19,—
	Karottenbrunoise. Kann als eigenständige Trinksuppe oder als Würze zum			
	Abschmecken von Suppen, Saucen, Gemüse und Salat verwendet werden. <b>Zutaten:</b> Würze, Speisesalz, Dextrose, 11% Gemüse (Lauch, Sellerie, Karotten), Palm- fett, Liebstockblätter, Gewürzzubereitung (Speisesalz, Trockenglucose, Sellerie- samenöl, Rosmarin, Thymian, Nelken, Maltodextrin, natürliche Gewürzextrakte, Ge- würze, Gewürzextrakte), natürliches Aroma (enthält Senf), Gewürzsalz.			
<b>NEU</b>	<b>4013 Klare Hühnerbrühe</b> .....		<b>7,20</b>	<b>14,—</b>
	Hochwertige Hühnerbrühe mit echtem Hühnerfett für eine klassische.....	GP	28,80	28,—
	Hühnersuppe oder zum Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Dips, Dressings und Marinaden. <b>Zutaten:</b> Speisesalz, Würze, Dextrose, 9,0% Hühnerfett, natürliches Aroma (enthält Sellerie, Milch, Eier), Gewürze, Gewürzextrakte, Gewürzzubereitung (Trockengluco- se, Speisesalz, Maltodextrin, natürliche Gewürzextrakte, Selleriesamenöl, Gewürze), Gewürzsalz.			
<b>NEU</b>	<b>4014 Klare Rindfleischsuppe</b> .....		<b>7,20</b>	<b>14,—</b>
	Ohne zugesetzte Aromen, ohne Allergene, voller Geschmack. ....	GP	28,80	28,—
	Einzigartige Brühe mit Rindfleischextrakt für eine kräftige Trinkessenz "to go", als Basis für Saucen oder als Würzmittel für jegliche Fleischgerichte. <b>Zutaten:</b> Speisesalz, Würze, Palmfett, Dextrose, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Karamellpulver (Karamell, Maltodextrin).			
<b>NEU</b>	<b>4017 Bratensaft-Basis</b> .....		<b>7,20</b>	<b>14,—</b>
	Premium Jus mit kräftigen Röstaromen. Kann als Basis für tolle dunkle .....	GP	28,80	28,—
	Saucenkombinationen oder auch pur verwendet werden. <b>Zutaten:</b> Dextrose, modifizierte Stärke, Würze, Palmfett, Speisesalz, natürliches Aro- ma (enthält Sellerie, Milch), Hefeextrakt, Gerstenmalzextrakt, Aroma (enthält Soja, Weizen), Tomatenpulver, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronen- säure).			
<b>NEU</b>	<b>4016 Bratensauce gebunden</b> .....		<b>7,20</b>	<b>14,—</b>
	Klassische Bratensauce mit feiner Bindung. Nicht nur ideal für den Sonntags- braten sondern auch zu Rouladen, Gulasch oder Roastbeef lecker.	GP	28,80	28,—
	<b>Zutaten:</b> modifizierte Stärke, Dextrose, Würze, Palmfett, Speisesalz, natürliches Aro- ma (enthält Sellerie, Milch), Weizenmehl, Gerstenmalzextrakt, Aroma (enthält Soja, Weizen), Tomatenpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure).			
<b>NEU</b>	<b>4018 Rahmsauce hell</b> .....		<b>7,20</b>	<b>14,—</b>
	Der Klassiker - rahmig gebundene hellbraune Sauce aus Butterfett, .....	GP	28,80	28,—
	Tomatenpulver, Röstzwiebeln und weiteren geschmacksgebenden Zutaten. <b>Zutaten:</b> Dextrose, Süßrahmbutterpulver, modifizierte Stärke, Weizenmehl, Speisesalz, Palmöl, Aroma (enthält Sellerie, Gerste, Weizen), Gerstenmalzextrakt, Tomatenpulver, Würze, Zwiebeln, Milchzucker, Milcheiweiß, Palmfett, Verdickungsmittel (Xanthan), Sonnenblumenöl, natürliches Aroma, Gewürzzubereitung (Speisesalz, Trockenglucose, Gewürzextrakte, Selleriesamenöl, Gewürze, Maltodextrin), Gewürzsalz.			

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Spezialartikel

	100 g	250 g	500 g	1 kg
230 <b>Ascorbinsäure</b> .....	<b>3,10</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b> €
Reines Vitamin C..... Grundpreis (GP)	31,—	28,80	28,—	€/kg
*229 <b>Agar-Agar gemahlen</b> .....	<b>5,40</b>	<b>12,80</b>	<b>24,80</b>	<b>48,60</b>
Pflanzliches Geliermittel, statt Gelatine zur Dickung,..... GP	54,—	51,20	49,60	
wird in chinesischen Soßen verwendet.				
	<b>100 g</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>
232 <b>Dextrose – Traubenzucker</b> .....	—	<b>2,60</b>	<b>5,—</b>	<b>9,50</b>
..... GP	—	10,40	10,—	
0120 <b>Fleischzartmacher-Würzmittel</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,50</b>
Für die Dauer von 5–10 Minuten einwirken lassen, ..... GP	15,—	14,—	13,—	
danach das Fleisch braten. Sehr sparsam verwenden, nicht nachsalzen.				
0233 <b>Gelatinepulver Brillant</b> .....	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
Für Süßspeisen, Cremes, Desserts und Kuchen. .... GP	20,—	19,60	19,—	
1195 <b>Glutamat (pflanzlicher Geschmacksverstärker)</b> .....	<b>1,20</b>	<b>2,60</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>
Zum Abschmecken pikanter Speisen. Sehr sparsam verwenden. .... GP	12,—	12,—	10,40	9,80
0285 <b>Hirschhornsalz</b> .....	<b>1,—</b>	<b>2,10</b>	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>
Als Triebmittel beim Backen verwenden. .... GP	10,—	8,40	7,80	
1 Teelöffel auf 1 kg Mehl.				
0288 <b>Natron</b> .....	<b>1,—</b>	<b>2,10</b>	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>
Zur Herstellung von Natronlauge für Laugengebäck. .... GP	10,—	8,40	7,80	
3100 <b>Pottasche</b> ..... <b>NEU</b> .....	<b>1,60</b>	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>	<b>14,10</b>
– Triebmittel für Flachgebäck (Plätzchen und Lebkuchen, ..... GP	16,—	15,60	15,—	
besonders Weihnachtsbäckerei) und Teige mit hohem Zuckergehalt;				
– Zum Entfernen von Krusten aus Töpfen: 1 Esslöffel auf die Kruste				
im Topf geben, über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag mit einer				
Tasse Wasser aufkochen, die Rückstände lösen sich flockig vom Topfboden.				
3194 <b>Rotholz-Pulver</b> ..... <b>NEU</b> .....	<b>2,—</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,20</b>
Aus afrikanischem Padouk-Holz, natürliches Färbemittel ..... GP	20,—	19,60	19,—	
Rotholzpulver gibt man auch bei jedem Räuchervorgang dem Räuchermehl				
hinzu um eine perfekte Farbe des Räucherguts zu erhalten. Das Pulver ver-				
wendet man äußerst sparsam. In der Regel reicht ein halber Teelöffel im				
Tischräucherofen.				
Unser Rotholzpulver eignet sich auch zum Färben von Lebensmitteln, wie				
Fisch und Fleisch, aber auch für Salate auf Mayonnaise-Basis.				
Rotholzpulver an sich ist geschmacklos. Das Pulver wird aus der Rinde des				
Padouk-Baumes gewonnen. Padouk-Holz fällt nicht unter das Artenschutz-				
abkommen und wird u. a. in Südafrika angebaut.				
Gibt man Padoukpulver einer Graved-Lachs-Mischung hinzu, verleiht man				
dem gebeizten Lachs eine schöne Farbe und ein intensives Aroma.				
3166 <b>Zitronensäure Gries</b> .....	<b>1,50</b>	<b>3,40</b>	<b>6,40</b>	<b>12,30</b>
..... GP	3,—	13,60	12,80	
265 <b>Sahnepulver</b> .....	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
Zum Verfeinern von Soßen, zu Fleisch und Fisch. .... GP	30,—	28,80	28,—	
266 <b>Honiggranulat</b> .....	<b>3,—</b>	<b>7,20</b>	<b>14,—</b>	<b>27,50</b>
..... GP	30,—	28,80	28,—	

Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Gewürz-Zubehör

€/St.

1939 **6-Loch Gewürzstreuer** ..... kein Geld-, nur Warenrabatt möglich (siehe Angebot) **2,60**

Praktischer Gewürzstreuer für feinere Gewürz- und Kräutermischungen.

Abmessungen: 85 mm x 45 mm, Lochdurchmesser: 7 mm. Inhalt für ca. 50 g – 70 g.

**Ihr Vorteil: Wenn Sie 5 bestellen gibt es einen GRATIS dazu.**

**Bei 10 bestellten Streuern bekommen Sie 3 weitere GRATIS dazu!**



\*1938 **Blehmühle mit Keramikmahlwerk** ..... **3,60**

Runde Blehmühle mit Keramikmahlwerk aus elektrolytischem Weißblech

Abmessungen: 140 mm x 50 mm, Inhalt für ca. 100 g Pfefferkörner.



\*1937 **Keramikmühle mit Glasbehälter** ..... **4,90**

Schicke Keramikmühle kombiniert mit Kunststoff und dem Unterteil aus Glas.

Abmessungen: 158 mm x 59 mm, Füllmenge ca. 150 ml oder 200 – 250 g Pfefferkörner.



\*1935 **Keramikmühle mit Edelstahlkopf** ..... **4,50**

Edle Keramikmühle mit hochwertig verarbeitendem Edelstahlkopf,

der Behälter besteht aus Glas, daher dient die bunte Pfeffermischung wunderbar hierfür.

Abmessungen: 135 mm x 49 mm, Füllmenge ca. 100 g Pfefferkörner.



\*1941 **Magic Spice Box (Streuer)** ..... **3,10**

Absolut praktische Methode Gewürze aufzubewahren!

Diese Aufbewahrungsbox mit Streuer gleicht einem Buch und ist daher super im Gewürzschrank oder Ähnlichem unterzubringen.

Abmessungen: 85 mm x 21 mm x 90 mm,

Füllmenge ca. 60 ml bzw. 50 g – 100 g Gewürz, Gewürzmischungen



Die mit \* markierten Artikel sind zur Zeit nicht rabattierfähig.

## Tee-Zubehör

1910



1912



1911



1913



		€/St.		
		100 g	250 g	500 g
1910	<b>Teedose Exklusiv</b> <b>NEU</b> .....	3,10	3,90	4,70
1911	<b>Teedose Garden Yin</b> <b>NEU</b> .....	—	3,90	4,70
1912	<b>Teedose Dragon</b> .....	3,10	3,90	4,70
1913	<b>Teedose Red Sun</b> <b>NEU</b> .....	3,10	3,90	4,70



## Ansatzpackung für Magenbitter

**Kräuter-Mieke 3x9** ist ein Magenbitter, der sich durch seine Bitterstoffe auszeichnet. Seine verdauungsanregende und -fördernde sowie wohltuende Wirkung auf das Gesamtbefinden wird uns von allen Seiten bestätigt.

**Kräuter-Mieke 3x9** ist ein wirksames Hausmittel und ein echter Hausfreund. Er hilft gegen Magendrücken und Unwohlsein, wobei ein halbes Likörgläschen bei Auftreten der Beschwerden genügt. Nach dem Essen wirkt Kräuter-Mieke 3x9 verdauungsfördernd. Besonders wertvoll ist ein halbes Gläschen abends vor dem Schlafengehen.

**Kräuter-Mieke 3x9** kann mit jedem klaren Schnaps selbst angesetzt werden. Eine Ansatzpackung reicht für 3 1/2 Liter Magenbitter. Jeder Packung liegt eine genaue Gebrauchsanweisung und Ansatzbeschreibung bei.

278	<b>Ansatzpackung 3x9 (100-g-Packung)</b>	€ 9,50	<b>Bei 3x9 kein Geldrabatt!</b>
	Ab 5 Packungen <b>3x9 Ansatz</b>	1 Pckg. gratis	
	Ab 10 Packungen <b>3x9 Ansatz</b>	3 Pckg. gratis	
	Ab 20 Packungen <b>3x9 Ansatz</b>	10 Pckg. gratis	
	<b>Auch als Kiloware erhältlich!</b>		
279	<b>Originalflasche 3x9 trinkfertig</b>	€ 19,-	<b>kein Rabatt</b>
	Inhalt: 1/2 Liter, 32% vol.		

Kräuter-Mieke 3x9 – Ihr Lebenselixier

## Produktinformation:

Kräuter und Trockengemüse werden auf modernen Anlagen aufbereitet. Kontrollierter Anbau, sorgfältige Trocknung und Bearbeitung geben Ihnen die Garantie für beste Qualität. Bei diesen Naturprodukten kann ein Insekten- oder Larvenbefall nicht immer ausgeschlossen werden. Falls Sie mal einen Befall feststellen sollten, tauschen wir die Ware auch um.

**Gewürzmischungen, aromatisierte Früchtetees und aromatisierte Schwarztees sind aus eigener Herstellung!**

**Der Glutamatanteil bei den Gewürzzubereitungen ist nicht höher als 5%.**

## Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen:

Vorherige Preislisten verlieren durch diese ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Erfüllungsort für Zahlungen ist Nersingen/Straß. Gerichtsstand für Vollkaufleute ist das Amtsgericht Memmingen.

Zahlung rein netto ohne Skonto.

Nach jahrelanger, ungetrübter Versandlieferung unseres Sortiments, müssen wir leider unsere Versandabwicklung grundlegend ändern. Seit Jahren hatten wir bei den Zahlungen eine Verlustrate von 1 bis 2 Prozent. Leider hat sich die Zahlungsmoral in unserer Republik gravierend verschlechtert, so dass wir gezwungen sind, in Zukunft bei Neukunden nur per Vorkasse zu liefern! Ab der 3. Bestellung liefern wir auf Rechnung.

Die Lieferung erfolgt mit Rechnung. Porto und Verpackungsanteil € 4,50 (gilt nur für Deutschland).

**Mindestbestellwert ist 10,- €. Bei Abnahme von 30,- € portofrei!**

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Firma Kräuter-Mieke GmbH.

Reklamationen sind umgehend, spätestens innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware schriftlich anzuzeigen.

## Widerrufsrecht

Endverbraucher steht ein Widerrufsrecht nach folgender Maßgabe zu, wobei Endverbraucher jede natürliche Person ist, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zwecke abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

### Widerrufsbelehrung

#### Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Im Falle eines Vertrages über mehrere Waren, die der Verbraucher im Rahmen einer einheitlichen Bestellung bestellt hat und die getrennt geliefert werden, beginnt die Frist ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

#### Der Widerruf ist zu richten an:

Kräuter-Mieke GmbH, Hauptstraße 3 D-89278 Nersingen/Strass

Telefon +49-(0) 73 08 / 96 12 10 Telefax +49-(0) 73 08 / 96 12 20 E-Mail: info@kraeuter-mieke.de

#### Widerrufsfolgen

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei Ihrer ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas Anderes vereinbart. In keinem Fall werden wir Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnen. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns ggf. Wertersatz leisten. Bei der Überlassung von Sachen gilt dies nicht, wenn die Verschlechterung der Sache ausschließlich auf deren Prüfung – wie sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre – zurückzuführen ist. Im Übrigen können Sie die Pflicht zum Wertersatz für eine durch die bestimmungsgemäße Ingebrauchnahme der Sache entstandene Verschlechterung vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie Ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt. Paketversandfähige Sachen sind auf unsere Gefahr zurückzusenden. Sie haben die Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40 Euro nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben. Anderenfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei. Nicht paketversandfähige Sachen werden bei Ihnen abgeholt.

– Ende der Widerrufsbelehrung –

#### Ausschluss des Widerrufsrechts

Das Widerrufsrecht besteht nicht bei Fernabsatzverträgen

- zur Lieferung versiegelter Waren, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Hygiene nicht zur Rückgabe geeignet sind, wenn ihre Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde,
- zur Lieferung von Waren, wenn diese nach der Lieferung aufgrund ihrer Beschaffenheit untrennbar mit anderen Gütern vermischt wurden,
- und zur Lieferung von Waren, die nicht vorgefertigt sind und deren Herstellung eine individuelle Auswahl oder Bestimmung durch den Verbraucher maßgeblich ist oder die eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse des Verbrauchers zugeschnitten sind.

#### Allgemeine Hinweise

1. Bitte vermeiden Sie Beschädigungen und Verunreinigungen der Ware. Senden Sie die Ware bitte möglichst in Originalverpackung mit sämtlichem Zubehör und mit allen Verpackungsbestandteilen an uns zurück. Verwenden Sie ggf. eine schützende Umverpackung. Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen, sorgen Sie bitte mit einer geeigneten Verpackung für einen ausreichenden Schutz vor Transportschäden.
2. Senden Sie die Ware bitte möglichst nicht unfrei an uns zurück. Wir erstatten Ihnen auch gerne auf Wunsch vorab die Portokosten, sofern diese nicht von Ihnen selbst zu tragen sind.
3. Bitte beachten Sie, dass die vorgenannten Ziffern 1 und 2 nicht Voraussetzung für die wirksame Ausübung des Widerrufsrechts sind.

**Rücksendungen sind frei zu machen, Porto wird bei Verschulden der Firma erstattet.**

**Unfreie Sendungen werden nicht angenommen.**

**Bei Abnahme von € 50,- 10% Mengenrabatt (auf rabattfähige Artikel).**

**Bei Abnahme von € 100,- 15% Mengenrabatt (auf rabattfähige Artikel).**

**Wiederverkäufer/Großabnehmer Preisangebot auf Anfrage.**

**Wir behalten uns vor, Tagespreise zu berechnen!**

