

# Gewürzdiele Jung

www.gewuerzdealer.de

GEWÜRZE-KOCHWERKZEUGE-FEINE ZUTATEN



**Eiserntalstrasse 505**

Mo + Di + Do + Fr  
09.30 bis 12.15 Uhr  
14.30 bis 18.00 Uhr  
**Mi + Sa geschlossen**

**Am Schlangenwald 12**  
57080 Siegen-Eisern  
Fon: 0271 – 390581  
Fax: 0271 – 3900840  
[www.gewuerzdealer.de](http://www.gewuerzdealer.de)  
[info@gewuerzdealer.de](mailto:info@gewuerzdealer.de)

**Montag bis Freitag**  
**9.30-12.15 + 14.00 – 18.00 Uhr**  
**Samstag**  
**9.30 – 12.30 Uhr**

**& Römerpassage**  
Nassauische Str. 6  
57299 Burbach  
Fon: 02736 – 492712

**Montag – Freitag**  
**9.30 – 18.00Uhr**  
**Samstag**  
**9.30 – 13.00Uhr**

## Kreativ und köstlich kochen

Dazu gehören beste Gewürze – und natürlich gutes Kochwerkzeug.

Die Gewürzdiele bietet Ihnen neben ca. 200 verschiedenen Gewürzen auch Kochwerkzeuge, Töpfe und Pfannen der Firmen Rösle, Zyllis, Küchenprofi, Silit, Fissler, und Gastrolux . Außerdem ausgesuchte Messer der Firmen Herder – Windmühle, Solicut, Kasumi, Haiku, Zwilling und Porsche, KAI. Gewürzmühlen mit Peugeot Mahlwerk oder Keramik Mahlwerk und Gewürzbehälter.

Ital. Feinkost, Essige und Pflanzenöle, Senfe, Pesto und Weine aus verschiedenen Regionen Deutschlands und Italien runden unser Programm ab.

Unsere Gewürze unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Weltweite Importe aus den besten Anbau- und Sammelgebieten sowie kontrollierter Vertragsanbau sind die Grundlage für eine gleich bleibende Qualität der Rohstoffe, die für unsere Gewürze verarbeitet werden. Durch fachgerechte Bearbeitung ( z.B. Trocknen- Reinigen- Schneiden- Mischen- Mahlen) entstehen veredelte Naturprodukte, die höchsten Kundenansprüchen gerecht werden.

Da unsere Gewürze frisch und intensiv sind, dosieren Sie bitte vorsichtiger, als Sie es gewohnt sind.

Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3-5 Jahre. Wir empfehlen Ihnen allerdings, Ihre Vorräte so zu halten, dass Sie Ihre Gewürze in ca. ½ Jahr aufbrauchen. Gewürze sollten in dicht schließenden Behältern aufbewahrt werden. Direkte Sonneneinstrahlung ist zu vermeiden.

Wir führen keine abgepackte Ware, d.h. Ihre Gewürze werden frisch abgefüllt. So können Sie die Menge bestimmen, die Sie haben möchten.

Einige Sorten führen wir nicht gemahlen sondern nur ganz. Sie verlieren im gemahlene Zustand schnell ihr Aroma. Das beste Aroma erhalten Sie, indem Sie diese Gewürze frisch mahlen oder im Mörser zerstoßen. Dadurch werden die ätherischen Öle frei und sie erhalten einen intensiven Geschmack.

Beratung steht bei uns an erster Stelle. Die beste Beratung erhalten Sie natürlich bei uns in der Gewürzdiele.

Hier haben Sie auch direkt die Möglichkeit das Aroma der Gewürze zu „erschnuppern“



Wenn Sie die Gewürze verschenken möchten, stellen wir Ihnen gerne Präsente mit verschiedenen Köstlichkeiten nach Ihren Wünschen zusammen.

Gewürzdiele Jung

Acapulco Dip	120 0	6-8Tl.Gewürz auf 1 Be.Crème fraîche	Tomatenflocken, Zwiebelgranulat, Zucker, Meersalz, Chili, Kreuzkümmel	2,20	50	g
African-Barbecue Gewürzzubereitung	112 2	grob	Meersalz, Fenchel, Pfeffer, Coriander, Knoblauch, Zwiebeln, Zimt, Anis, Ingwer, Nelken, Cumin, Piment, Chillies Südafrik. Mischung für Hähnchen,Grillfleisch und Grillgemüse	2,00	50	g
Aglío & Pepperoncino	118 0	grob	Knoblauch, Petersilie, Paprika, Chillies, Basilikum, Oregano Klass. ital.Zubereitung,inOlivenöl erwärmen und über die fertigen Spaghetti geben	2,00	50	g
Anis	100 0	gemahlen	für Plätzchen und Gewürzkuchen	1,70	50	g
Anis	100 1	ganz		1,70	50	g
Arabisches Kaffeegewürz	120 8	fein	Pfeffer, Kardamom, Zimt, Nelke, Piment, Muskatnuss, Bourbon- Vanille, Pfeffer zum Verfeinern von Dessert, Süßspeisen ,Kaffeevarianten	2,20	50	g
Arrabiata	120 2	mittelfein	Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Paprika, Thymian, Basilikum, Oregano, Petersilie sehr aromatisch zu Pastasaucen und Gemüsesaucen	2,00	50	g
Baharat	116 6	nordafrikanisch e Gewürzzubereitung	Paprika, Kreuzkümmel Pfeffer, Schwarzkümmel, Piment, Nelken, Koriander, Muskatnüsse, Zimt, Knoblauch, Kardamom Zum Würzen von Fleisch und Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchten, Reis und Kartoffeln.	2,20	50	g
Barbecue + Grill	100 7	grob	Paprika, Pfeffer, Chillies, Knoblauch Mononatriumglutamat E 62, Salz, Basilikum, Oregano, Rosmarin, Raps öl	2,00	50	g
Barbecue Basis- Rub Würzmischung	122 8		Meersalz, Chillies, Pfeffer, Roh- Rohrzucker, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Sellerie / Eignet sich hervorragend für Rippchen, Schweineschulter, Hähnchen usw.	2,00	50	g
Barbecue Texas- Rub BIO	117 1	grob	Pfeffer, Petersilie Meersalz, Zwiebeln, Chillies, zu Steak ,Schweinefleisch, Grillfl. u. Hähnchen	2,20	50	g
Bärlauch	100 5	gerebelt	zu verwenden wie Knoblauch – Atem bleibt frisch –	2,80	50	g
Bärlauch- Kräutermischung	100 2	grob	Bärlauch, Salz, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Zwiebeln. Für Pesto oder Dipp, Gemüse und Soßen	2,20	50	g
Bärlauchsalz	125 9	fein	Meersalz und Bärlauchpulver 20%	1,70	50	g

Basilikum	100 4	gerebelt	passt zu Tomaten, Blattsalat, Paprika, Erbsen, Maiskolben, grünen Bohnen	1,70	50	g
Beifuß	100 6		für Ente, Gans und fetten Schweinebraten	1,70	50	g
Berbere	109 0		Paprika, Coriander Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, Cayennepfeffer, Bockshornklee, Cardamom, Nelken, Muskat für die äthiopische Küche, für Lammfleisch Suppen, Fleischragouts, Saucen, Pasten	2,20	50	g
Bockshornkleesaat	119 0	gemahlen		1,40	50	g
Bockshornkleesaat	119 1	ganz		1,40	50	g
Bohnenkraut, Gartenware	100 8	gerebelt	unterstützt die Verdauung; wirkt krampflösend; für Bohnen und Gemüse	1,70	50	g
Bourbon Vanille Salz	125 4	BIO fein	15% Bourbon Vanille und Steinsalz für Fisch und helles Fleisch, Möhren oder Süßspeisen und Eis	1,70	50	g
Bratapfel-Gewürz	100 9	gemahlen	mit Zimt, Rohrzucker, Sternanis, Vanille	2,20	50	g
Braten- und Soßenzubereitung	121 9	fein	Gewürze (Zwiebel, Paprika, Koriander, Pfeffer, Petersilie, Ancho-Chili mild, Knoblauch, Kümmel, SENFKÖRNER, Piment, Tomate, Champignon, Ingwer, Thymian, Majoran, Liebstöckel), Meersalz, pflanzliche Brühe [kann Spuren enthalten von SELLERIE]. Gibt allen Fleischspeisen und Soßen eine pikante Note. Fleisch vor dem Braten von allen Seiten gut einreiben.	2,00	50	g
Bratfisch-Gewürz	111 1	fein	Salz, Zitronensäure, Pfeffer, Petersilie, Liebstöckel, Dextrose, Zwiebeln, Zitronenschalen	2,00	50	g
Bratfisch-Gewürzzubereitung „Gourmet“	101 0	fein	Gewürze (Pfeffer, Paprika geräuchert [Paprika, Rauch], Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma, Senfkörner, Muskatnuss, Dillspitzen, Tomaten, Orangenschalen, Petersilie, Liebstöckel, Thymian, Majoran, Estragon, Zitronengras, Lemon Myrtle), Meersalz, Zitronenfruchtpulver (Zitronensaft getrocknet, Maltodextrin), Danish smoked Salt (Meersalz, Rauch). für alle Art von Fisch	2,00	50	g
Bratkartoffel-Gewürz	101 1	grob	Zwiebeln, Pfeffer, Petersilie, Paprika, Palmöl, Salz, Weizenmehl, Rosmarin, Oregano, Fenchel, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Lavendel, aromatischer kräftiger Geschmack, bekömmlich durch Kräuter	2,00	50	g

Bratkartoffel-Gewürz mit Speckaroma	101 2		Jodsalz, Gewürze, Geschmacksverstärker Aroma, Raucharoma	2,00	50	g
Brennesselblätter	101 3	gerebelt	als Tee, zum Entwässern	1,70	50	g
Brot-Gewürz „fränkische Art“	102 6	gemahlen	Fenchel, Coriander	2,00	50	g
Brot-Gewürz „rustikal“	101 4	grob	Coriander, Fenchel, Kümmel Anis	2,00	50	g
Brotgewürz mit Zwiebelgranulat	119 6	gemahlen	Kümmel, Zwiebeln, Thymian, Coriander, Fenchel, Pfeffer, Dill, Zimt, Paprika, Muskat, Chillies für herzhaft Brot	2,00	50	g
Bruschetta, grün	118 5	mittelfein	Knoblauch, Salz, Zwiebel, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Oregano zum Würzen eingedickter Tomaten als Brotaufstrich oder frischen Tomaten	2,00	50	g
Bruschetta, rot	118 6	grob	italienische Tomaten (62%), Knoblauch, Oregano, Basilikum, Zwiebel, Paprika, Steinsalz, Petersilie. Salzgehalt 6%, mit Wasser und Öl anrühren-aufs geröstete Brot - fertig	2,20	50	g
Cafe de Paris	105 3	mittelfein	Meersalz, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Petersilie, Schnittlauch, Paprika rot, Porree, Majoran, Zucker, Curcuma, Dillspitzen, Karotten, Pastinaken, Sellerieblätter, Estragon, Rosmarin, Thymian, Fenchel ideal für die Kräuterbutter-Rumsteak	2,00	50	g
Cajun Gewürzmischung	121 4	grob	Pfeffer, versch. Chili, Oregano, Thymian, Zwiebel, Knoblauch Scharfe Gewürzmischung für die berühmten amerikanischen Küchen: Cajun und Creole	2,00	50	g
Cardamom grün	101 5	gemahlen	für Brot und Gebäck; aromatisch im Kaffee; fördert die Verdauung	3,50	50	g
Cardamom grün	101 6	ganz	für Brot und Gebäck; aromatisch im Kaffee; fördert die Verdauung	3,50	50	g
Cassia Vera	101 7	ganz	Zimtstangen (Rinde), zum Basteln und dekorieren gut geeignet	1,00	25	cm
Cayenne-Pfeffer	101 8	gemahlen	scharfe Pfefferschoten für alle Fleischarten, Suppen und Saucen	1,70	50	g
Ceylon-Canehl (ca.8cm)	101 9	ganz	Zimtstangen; für Kompott, Punsch, Glühwein	1,50	5	Stk

Chakalaka-Dip	106 7	1-2Eßl. in 150g Ketchup, Schmand und Creme fräiche, Frischkäse	Zwiebel, Paprika, Chili, Tomate, Koriander, Kurkuma, geräuchert Paprika, Karotte, Ingwe r Bockshorn, Petersilie, Porree, Kreuzkümmel Pfeffer, Pastinaken, Sellerie, Zimt, Piment, Kardamom, Chili, Nelke, Kümmel, Meersalz, Rohrzucker auch zum Einlegen von Grillfleisch	2,20	50	g
Chili - Chipotle	108 8	gemahlen	grün - pikant - geräuchert	2,70	50	g
Chili - Habanero	109 1	gemahlen	orange, Schärfegrad 10	1,00	10	g
Chili Buth Jolokia	121 2	fein	extrem scharf mit ca. 800.000 SVU	2,00	10	g
Chili crushed	102 2	gestoßen	mit Samen, scharf!	2,00	50	g
Chili Fäden	112 9			1,00	10	g
Chili Ringe	121 5	Ringe	in schmale Röllchen geschnittener roter Chili	1,00	10	g
Chili rot	105 6	gemahlen	scharf	1,80	50	g
Chili rot (2 - 3cm)	102 3	ganz	sehr scharf!	1,80	50	g
Chili-Con-Carne- Gewürz	102 0	gemahlen	Paprika, Chillies, Lorbeer, Rosmarin, Piment, Knoblauch, für Chili-Con- Carne und andere scharfen Gerichte	2,00	50	g
Chili-Pulver amerik. Art	102 1	gemahlen	dunkel; für Chili-Con-Carne Gewürzzuber. mit etwas Salz	1,80	50	g
Chili-Salz	126 5	grob	Grobes Meersalz und Chiliflocken	2,00	50	g
Chimichurri	102 5		Zwiebeln, Pfeffer, Petersilie, Salz, Knoblauch, Oregano, Rohrzucker, Paprika Argentinische Gewürzzub. ideal für Fleisch, Fisch, Lamm, Gemüse, Eintöpfe, Hack, Salate, Kartoffelauflauf	2,00	50	g
Chimichurri	104 0		wie oben, Großpackung	8,50	250	g
China-Gewürz	102 7	gemahlen	Paprika, Salz, Chillies, Bockshornklee, Basilikum, Kurkuma, Muskat, Sellerie	2,00	50	g

Churrasco Barbecue Grillgewürzzubereitung	117 6	Mexikanische Zuber. für Grill-u. vegetarische Pfannengerichte	AnchoChili, geräuchert, Paprika, Chili, Peter- silie, Koriander, Zwiebel, Kreuzkümmel, Senf, Knoblauch, Pfeffer, Piment, Kümmel, Thymian Majoran, Liebstöck, Oregano, Basilikum, Kerbel, Estragon, Steinsalz, Rohrzucker, geräuchert, Meersalz	2,00	50	g
Coriander	102 8	ganz	zum Backen, für Eintöpfe	1,70	50	g
Coriander	102 9	gemahlen		1,70	50	g
Costa Rica-Dip	106 5	grob	Ananasstücke, Stärke, Petersilie, Knoblauch, Meersalz, Pfeffer, Chillies, Ingwer, Rapsöl	2,20	50	g
Cumin	103 1	ganz	Kreuzkümmel; für Fleischgerichte, Saucen, Marinaden, Suppen, Kohl	1,50	50	g
Cumin gemahlen	103 0	gemahlen	etwas fruchtig - würziger Geschmack	1,50	50	g
Curry „Bombay“	117 9	gemahlen	Senfsaat, Kurkuma, Coriander, Dextrose, Dill, Ingwer, Salz, Bockshornklee, Basilikum, Kümmel, Sellerie, Chillies, Knoblauch aromatisch pikant	2,00	50	g
Curry „India“	111 5	gemahlen	Coriander, Bockshornklee, Kurkuma, Fenchel, Cumin, Pfeffer, Chillies, Salz, Nelke, Knoblauch würzig, englisch- indische Note	2,00	50	g
Curry „Englisch“	103 2	gemahlen	Kurkuma, Coriander, Senf, Chillies, Bockshorn, Salz, Knoblauch	2,00	50	g
Curry „Jaipur“	113 1	BIO-DE-ÖKO- 001	Coriander, Kurkuma, Ingwer, Bockshorn, Salz, Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Zimt	2,20	50	g
Curry „Java“	102 4	gemahlen	Kurkuma, Coriander, Ingwer, Zitrone, Bockshorn, Pfeffer, Lorbeerfruchtig, fruchtig, ohne Salz	2,00	50	g
Curry „Madras“	103 7	gemahlen	Kurkuma, Coriander, Bockshornklee, Kümmel, Ingwer, Chillies, Piment, Muskat, Cardamom, Nelken scharf, ohne Salz	2,00	50	g
Curry „Mango“	117 8	gemahlen	Mangopulver, Paprika scharf, Bockshornklee, Cumin, Kurkuma, Meersalz, Paprika süß	2,20	50	g
Curry „süß“	103 3	gemahlen	Kurkuma, Süßholzwurzel, Senfsaat, Coriander, Dextrose, Dill, Ingwer, Salz, Bockshornklee, Basilikum, Kümmel, Sellerie, Chillies, Knoblauch für süß-scharfe Speisen	2,00	50	g
Curry „Thailand“	103 4	gemahlen	Paprika, Kurkuma, Coriander, Senf, Chillie, Bockshorn, Salz, scharf	2,00	50	g

Curry- Dip	120 5	1 Eßl Mischung auf 1 Becher Schmand oder Creme Fraiche	Knoblauch, Zwiebelgranulat, Kurkuma, Trockenlucose, Meersalz, Karottenpulver, Cayennepfeffer, <b>Sellerieknollenpulver</b> , Pfeffer schwarz gemahlen, Currypulver, Zitronensäure	2,20	50	g
Curry Thai - scharf	122 9	fein	Chilli, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Ingwer Bockshornkleesaat, , Paprika, Pfeffer, Senfkörner, Zitronengras.[kann Spuren enthalten von GLUTEN und SELLERIE].	2,20	50	g
Dillspitzen	103 5	sehr fein	für Saucen, Krabben, Geflügel, Reis, Sal at	2,00	50	g
Dolce far niente	130 0	fein	Sizilianische Schokolade mit Bourbon Vanille. Dunkle Schokolade Kakao, Kardamom, Bourbon Vanille, Muskatnuss, Rohrohrz.(kann Spuren von Nüssen enthalten)	2,50	50	g
Einlege- Gewürzmischung	103 6	grob	<b>Senf</b> , Dill, Wacholderbeeren, Coriander, Ingwer, Pfeffer, Piment, Chillies, Nelken für Gurken, Zucchini, Hering, Schafskäse	2,00	50	g
Estragon Blätter l. Wahl	103 9	gerebelt	zu Saucen, Fisch, Fleisch, Geflügel, Kaninchen	2,60	50	g
Fenchel	107 3	<b>BIO</b> ganz	auch als Tee zu verwenden	1,50	50	g
Feta Gewürzzubereitun g	106 6	grob	Gewürze (Pfeffer, Gewürzpaprika, Knoblauch), Kräuter (Basilikum, Rosmarin, Thymian) zum Einlegen von Feta-Käse und Fleisch	2,00	50	g
Feuer und Flamme	122 5	<b>BIO</b>	Chili, Pfeffer, Steinsalz, Paprika, Knoblauch für Gemüse, Fleisch, Kartoffelgerichte	2,20	50	g
Fisch & Meeresfrüchte	123 0	grob	Meersalz, Knoblauch, Pfeffer, Zwiebeln, Chili, Basilikum, Koriander, Oregano, Petersilie, Senfsaat, Lemongras, Kornblumenblüten, Ringelblumenblüten, Rosenblütenblätter (kann Spuren von Weizen u. Sellerie enthalten)	2,20	50	g
Fleur de Sel	118 7	grob	Meersalz(Salzblume) aus dem Atlantik	1,70	50	g
Frühlings-Dip	120 4	grob	Zwiebel, Salz, , Petersilie, Schnittlauch, Dill Paprika, Knoblauch, Rapsöl, Calciumstearat für Kräuter-Quark, Frischkäses Salaten	2,20	50	g
Fünf-Gewürz (chinesische Art)	104 3	gemahlen	Zimt, Szechuan-Pfeffer, Nelken, Sternanis, Fenchel zum Abrunden von asiatischen Speisen	2,20	50	g
Galgant	104 4	gemahlen	scharf, aromatisch, zu Eintöpfen, Suppen, Fleisch	1,70	50	g
Galgant	117 4	ganz	Ingwergewächs	1,70	50	g



Garam-Masala	104 5	gemahlen	Coriander, Bockshornkleesaat, Cumin, Nelken, Pfeffer, Zimt, Anis, Ingwer, Kümmel, Knoblauch indische Gewürzmischung; ideal für Lamm und Geflügel	2,00	50	g
Gemüsefond	104 6	pulvrig	Speisesalz, Trockenwürze, Karotten, Porree, Petersilie, Pastinaken, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Maltodextrin, Stärke, Sonnenblumenöl, Sellerie, Citronensäure, <u>Riboflavin glutenfrei – vegetabil – instant – lactosefrei – fettfrei – energiearm</u> für Bouillon, Suppen, zum dünsten von Gemüse, kaltlöslich für Dipp und Salat	1,80	50	g
Gemüsezubereitung	121 7	grob	Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, Sesam, Liebstöckel, Tomatenpulver, Paprika, Pastinaken, Lauch, Petersilie, Kerbel, Senfkörner, Dillspitzen, Basilikum, Sellerie, Thymian, Limonenpulver, Chillies, Kurkuma, Muskatnuss, Kreuzkümmel, Koriander, Estragon, Schnittlauch. abschmecken von Gemüsen	2,00	50	g
Gewürzter Pfeffer	103 8	grob	Pfeffer, Paprika, Zwiebeln, pflanzliches Öl, Petersilie, Schnittlauch, Lauch, Pastinaken, Dill, Karotten, Sellerie; sehr aromatisch	2,20	50	g
Glühwein-Gewürz	100 3	grob	Stangenzimt, Orangenschalen, Sternanis, Nelken, Ingwer. sehr aromatisch,	2,20	50	g
Gourmetsalz	105 0	gemahlen	Salz, Zwiebeln, Pfeffer, Mononatriumglutamat, Macis, Kurkuma, Milchzucker, Sellerie, Knoblauch, Nelken, Lorbeer ideal für Bratkartoffeln, Pommes, Aufläufe, Gemüse, Kräuterbutter	1,40	50	g
Gourmetwürze- extra	104 7	fein	Kurkuma, Pfeffer, Sellerie, Zwiebeln, Paprika, Salz, Dextrose, Smoked Salz	1,80	50	g
Grill-Spieß- Schwenkbraten- Gewürz	104 9	grob	Gewürze (Pfeffer, Senfkörner, Zwiebel, Paprika, geräucherter Paprika, Petersilie, Liebstöckel, Koriander, Kümmel, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Piment), Meersalz, Danish smoked Salt (geräuchertes Meersalz), Salzgehalt 24%. [kann Spuren enthalten von Sellerie]	2,00	50	g
Gulasch- Gewürzzubereitung	104 1	fein	Gewürze (Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Muskatnuss, Tomate, Koriander, Piment, Kümmel, Knoblauch, Nelken, Champignon, Cayennepfeffer, Majoran, Lorbeer, Thymian, Senf, Kerbel, Liebstöckel), Steinsalz 15%.	2,00	50	g

Gyros-Gewürz	104 8	grob	Gewürze (Senf, Paprika, Chilli, Pfeffer, Knoblauch), Kräuter (Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Lauch), Dextrose [Mais, Weizen], Würze (aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß [Mais, Raps]), Speisesalz	2,00	50	g
Hackbraten & Frikadellen Gewürzzubereitung	111 6	grob	Gewürze (Paprika, Zwiebel, Ancho-Chili, Pfeffer, geräucherte Paprika (Paprika, Rauch), Petersilie, Muskatnuss, Liebstöckel, Knoblauch, Piment, Kreuzkümmel, Thymian, Majoran, Rosmarin, Sellerie, Kardamom, Senfkörner, Oregano), Steinsalz (26%).	2,00	50	g
Hähnchen + Grill-Gewürzzubereitung	105 1	gemahlen	Paprika, Salz, Muskat, Chillies, Bockshornklee, Knoblauch, Petersilie, Majoran	2,00	50	g
Harissa	106 9	fein-grob	Chillies, Coriander, Cumin, Knoblauch, Paprika, Salz nordafrikanische scharfe Gewürzzubereitung.	2,00	50	g
Hawai Salz black	125 0	grob - schwarz	Palm Island - hochgeschätztes Meersalz aus Hawaii, welches traditionell mit aktivierter Holzkohle versetzt wird.	1,70	50	g
Himalaya-Salz	105 7	fein +	unbeh. Kristallsalz , sehr mineralhaltig	1,20	100	g
Himalaya-Salz	105 8	grob(Mühle)	Salz vom Fuß des Himalaya-Pakistan	1,20	100	g
Hirschhornsalz	105 2	gemahlen	Triebmittel für Gebäck	1,20	50	g
Honigkuchen-Gewürz	118 2	gemahlen	Zimt, Canehl, Piment, Anis, Coriander, Orangen, Sternanis	2,20	50	g
Indischer Feuercurry	118 8	fein	Curcuma, Chili, Cumin, Coriander, Ingwer, scharf	2,00	50	g
Indisches Pyramidensalz	126 3	Pyramidenförmig	Meersalz aus dem Indischen Ozean	2,70	50	g
Ingwer	105 4	geschnitten	geschält	2,20	50	g
Ingwerwurzel	112 7	gemahlen	für die asiatische Küche und süßes Gebäck	1,50	50	g
Inka-Salz	108 7	grob	rosa-grau, Fleur de Sel aus Peru	1,70	50	g
Ital. Kräutermischung			siehe Pizza-Kräuter			
Italien Rub	121 8		Rohrzucker, Salz, Tomatenflocken, Rosmarin, Oregano, Thymian, Knoblauch (kann Spuren von Milch, Weizen, Sellerie, Senf enthalten) lecker zu Geflügel und Schwein, Lamm und Spare Ribs – aber auch bestens zum Verfeinern von Grillgemüse oder käse geeignet.	2,20	50	g

Johannisbrot- kernmehl	105 5	gemahlen	zum andicken warmer Speisen	1,50	50	g
Kartoffelsalat- Gewürzzubereitun g	109 7	grob	Gewürze (Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Schnittlauch, Knoblauch, Bärlauch (5%), Porree, Ingwer, Muskatnuss, Liebstöckel, Sellerieblätter), Steinsalz, Rauchsatz (Salz, Rauch), Rohrohrzucker. Salzgehalt: 28%. [kann Spuren enthalten von Senf]	2,00	50	g
Käse-Quark- Gewürz	110 3	mittelfein	Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, pflanzliches Öl franz. Kräuter mit Knoblauch, geeignet für Frischkäse- und Quark-Speisen, Rahmsaucen, Kräuterbutter	2,00	50	g
Kentucky-Dip	104 2	1Eßl. Gewürz auf 1Becher Schmand	Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Zucker, Rauchsatz, Chili, Bockshorn, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer	2,20	50	g
Kerbel	105 9	gerebelt		1,70	50	g
Kleffiko-Gewürz	106 0	grob	Zwiebeln, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Paprika, Rosmarin, Knoblauch, pflanzliches l, für Lamm, Sommergemüse, Hackfleisch, Gyros	2,00	50	g
Knobi-Aioli Gewürzzubereitun g	122 7	<b>BIO</b> gemahlen- grebelt	Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Petersilie, Salz für Knobi-Dips, zum Verfeinern von Soßen und vieles mehr! 2 TL auf 250g Schmand oder Mayonnaise, mind. 20 Min. ziehen lassen.	2,20	50	g
Knoblauch-Chili	113 3	grob	Knoblauch- und Chiliflocken	2,00	50	g
Knoblauch-Dip	122 2	grob	Knoblauchgranulat, Zwiebeln, Schnittlauch, Salz, Petersilie, Pfeffer, Rapsöl, 1Eßl. Gewürz in 1 Becher Schmand	2,00	50	g
Knoblauchflocken	113 2	geschnitten		1,70	50	g
Knoblauch- Granulat	106 1	fein		1,70	50	g
Knoblauch-Pfeffer	106 2	fein-grob	Pfeffer, Knoblauch, pflanzliches Öl	2,20	50	g
Knoblauch-Salz	106 3		Meersalz, Knoblauch, Schnittlauch für Soßen, Fleisch-u. Gemüse	1,20	50	g

Kotelett und Schnitzelwürzer	119 2	fein	Gewürze (Pfeffer, Zwiebel, Paprika, geräucherter Paprika (Paprika, Rauch), Muskatnuss, Senfkörner, Petersilie, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Liebstöckel, Kurkuma, Piment, Kreuzkümmel, Thymian Steinsalz, geräuchertes Salz (Salz, Rauch). Salzgehalt: 39%. [kann Spuren enthalten von Sellerie]),	2,00	50	g
Kräuter der Provence	106 4	BIO - gerebelt	Thymian, Rosmarin, Oregano, Lavandin, Fenchel, Bohnenkraut, Basilikum	2,20	50	g
Kräuterbutter-Gewürz			siehe Käse-Quark-Gewürz oder Cafe de Paris			
Kräuter-Dip	122 3	grob	Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch, Dillspitzen, Oregano, Liebstöckkraut, Thymian, Schabzigerklee, Zwiebeln, Selleriesalz, Selleriepulver, Pfeffer, Salz, Rapsöl 2 Eßl. in 1 Becher Schmand, Quark oder Frischkäse einrühren	2,20	50	g
Kräuter-Pfeffer-Gewürzzubereitung	120 7	grob	Pfeffer, Paprika, Salz, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Rapsöl, Karotten, Pastinaken, Petersilie, Porree grün, Sellerieblätter	2,20	50	g
Kräutersalz	106 8	gemahlen	Meersalz, Sellerieblätter, Sellerieknolle, Zwiebel, Curry, Liebstock, Muskat, Pfeffer, Knoblauch	1,20	50	g
Kräutersalz-Mediterran	126 2	grob	Meersalz 95% Peperoncini, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Salbei Meersalz mit medit. Kräutern	1,50	50	g
Kräuter-Steak-Gewürz	107 1	grob	Pfeffer, Paprika, Petersilie, Salz, Oregano, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Calciumstearat für Steaks, Fleischgerichte, Saucen	2,00	50	g
Kubebenpfeffer	121 6	ganz	Piper cubeba, Stielpfeffer, Schwanzpfeffer, Jawanischer Pfeffer, Poivre a queue	2,70	50	g
Kümmel	107 0	gemahlen		1,40	50	g
Kümmel	107 2	BIO ganz	für Gemüse und Saucen	1,50	50	g
Kurkuma (Gelbwurz)	107 6	BIO	für Reis- und Nudelgerichte, für die asiatische Küche, positiv für die Fettverarbeitung	1,80	50	g
Lamm Tajine Gewürzmischung	122 4		Cayennepfeffer, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Schwarzkümmel, Pfeffer, Bockshornkleesaat, Paprika, Piment, SENFKÖRNER, Chilis, Ingwer, Fenchel, Knoblauch, Kardamom. [kann Spuren enthalten von GLUTEN und SELLERIE]. für die nordafrikanische Küche-für die Tajine	2,20	50	g
Lebkuchen-Gewürz	107 4	gemahlen	Zimt, Anis, Nelken, Piment, Fenchel, Macisblüte	2,20	50	g

Lemonengras	107 7	geschnitten	für Tee oder asiat. Gerichte	1,70	50	g
Lemonen-Pfeffer	107 8	fein-grob	Pfeffer, Zitronenschalen, Zucker, Zitronensäure, Salz, pflanzliches Öl ideal für Fisch, Schnitzel, Pute, Salat und helle Saucen	2,20	50	g
Liebstockblätter	108 0	gerebelt	für Eintöpfe und Suppen (Maggikraut)	1,70	50	g
Lorbeerlaub	108 1	ganz	für Gemüse, Fleisch und Saucen auch kleinere Mengen möglich	1,20	10	g
Macisblüte	108 3	gemahlen		2,20	50	g
Macisblüte	108 6	ganz	Hülle der Muskatnuss, im Geschmack zarter, zu verwenden wie Muskatnuss	2,20	50	g
Majoran	108 4	gerebelt	für fettes Fleisch, Hülsenfrüchte, Kohl	1,70	50	g
Mediterrano	120 1	grob	Knoblauch, Paprika, Chillies, Pfeffer Petersilie, Zwiebeln, Thymian, Oregano, pflanzliches Öl, Basilikum für Gemüsepfanne, Bauernsalat, Feta einlegen, mediter. Gerichte	2,00	50	g
Meersalz	108 5	Fein	naturbelassen	0,90	100	g
Meersalz	108 9	grob(Mühle)	naturbelassen	0,90	100	g
Mexico mix	117 5	grob	Zwiebeln, Salz, Chillies, Paprika, Knoblauch, pflanzliches Öl, Cumin, Oregano	2,00	50	g
Mexikanisches Fleischgewürz	108 2	gemahlen	Paprika, Chillies, Rosmarin, Piment, Lorbeerblätter, Knoblauch; zum Grillen geeignet, scharf	1,70	50	g
Murray River Salzflöcken	125 2		Australisches Murray River Salz besteht aus feinen, pfirsichfarbenen Kristallen, die einen milden Geschmack haben und aufgrund ihrer feinen Konsistenz ideal zum "aus der Hand Nachwürzen"	2,30	50	g
Muskatnuss	109 2	gemahlen		2,20	50	g
Muskatnuss	109 6	ganz	ungekalkt, für Schmorbraten, Hühnerragout, Kalbsfrikassee, Saucen,	1,50	3	Stck
Nelken	109 4	gemahlen	für Marinaden, Kompott, Punsch	2,00	50	g
Nelken	109 5	ganz	1a	2,00	50	g
Nelkenpfeffer		ganz	siehe Piment			

Orangenpfeffer	114 3	grob	Pfeffer, Orangenschalen, Salz, Zucker, Orangenöl Ideal für fruchtige Salate, Lachs oder Entenbrust	2,20	50	g
Oregano	109 9	gerebelt	für Pizza, Gemüse und Fleisch	1,70	50	g
Paprika „scharf“	110 1	gemahlen	scharf	1,80	50	g
Paprika „ungarisch“	110 0	gemahlen	edelsüß fruchtig - aromatisch	1,80	50	g
Paprika, geräuchert	110 2	BIO gemahlen	spanisch, pikante Rauchnote	2,00	50	g
Paprika, Rosen	115 0	gemahlen	sehr scharf	1,80	50	g
Paprika-Flocken rot	110 4		für Pizza, Saucen und Suppen	2,00	50	g
Pariser Pfeffer	110 6	fein-grob	Pfeffer, Zucker, Paprika, Rapsöl	2,20	50	g
Pasta-Roma Gewürzzubereitung	119 8	BIO grob	Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Thymian, Pfeffer, Rosmarin, Basilikum, Oregano/ für Nudelsoßen und Gemüse	2,20	50	g
Patatas-Dip	120 6	1 Eßl. in Creme Fraiche einrühren.	Tomateflocken, Paprika, Knoblauch, Zucker, Chili, Salz Curry, Rapsöl Begleiter für Kartoffelecken, Gemüsestreifen	2,20	50	g
Persisch Blau Salz	125 1	grob	Salzrarität aus dem Iran - milde Würze Seine blaue Farbe erhält das Salz durch Mineralstoffe	2,45	50	g
Pesto Peperoncino	114 4	grob	Tomaten, Petersilie, Salz, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch, Chillies, Pfeffer, Zitronenschalen als Pesto in Öl oder Creme fraich einrühren	2,20	50	g
Petersilie	110 5	gerebelt		1,70	50	g
Pfeffer grün	110 7	ganz	luftgetrocknet	2,70	50	g
Pfeffer lang	109 3	ganz	Stangen-, Jaborandi-, Bengalischer-	2,20	50	g
Pfeffer schwarz	110 8	BIO-ganz		2,20	50	g
Pfeffer schwarz	110 9	gemahlen		2,20	50	g
Pfeffer weiß	111 0	BIO-ganz		2,20	50	g
Pfeffer weiß	111 2	gemahlen		2,20	50	g

Pfeffer-Cocktail	111 3	ganz	grün, schwarz, weiß, Rosa Pfeffer	2,20	50	g
Pfefferknospen rosa	111 4	ganz	Schinus-Früchte, für Sahnesaucen Cremesuppe oder Rotkohl	2,90	50	g
Pfefferkuchen- Gewürz	111 8	gemahlen	Zimt, Orangenschalen, Piment, Anis, Coriander, Sternanis, Muskat, Nelken	2,00	50	g
Pfefferminze	111 7	ganzes Blatt.	hervorragend für Tee	1,70	50	g
Piment	111 9	ganz	Nelkenpfeffer; zu Schweinefleisch, Rindfleisch, Fischsud, Marinaden, Gewürzkuchen	1,50	50	g
Piment d' Espelette	121 3	Fein-grob	Gourmet-Chili aus Frankreich	2,00	10	g
Pinienkerne	112 1	ganz		2,50	50	g
Pizza Gewürz	122 0	grob	Kräuter (Oregano, Basilikum, Petersilie, Majoran), Gewürze (Zwiebel, Paprika, Pfeffer, Chilli), Dextrose [Mais, Weizen], Jodsalz, Würze	2,00	50	g
Pizza-Kräuter	112 5	BIO grob	Oregano, Basilikum, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer für Pizza und Tomatensaucen	2,00	50	g
Pommessalz pikant	112 3	rot	Salz, Paprika, Mononatriumglutamat E 621; Milchzucker, Zwiebeln, Pfeffer, Maisstärke, pflanzliches Öl, Kurkuma, Sellerie, pflanzliches Öl (gehärtet), Knoblauch, Aroma (mit Soja, Weizen), Lorbeerblätter, Nelken, karamellisierter Zucker, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Zitronensäure ; Sellerieextrakt	1,10	50	g
Pommessalz - spezial	107 9	ohne Glutamat	Salz, Curry, Zwiebeln, Paprika	1,20	50	g
Pottasche	112 4			1,20	50	g
Pul Biber	117 0	grob	Chilli, Speisesalz, Gewürzextrakt aus Paprika und Capsicum (Scharfstoff) Türk. Zubereitung mit Chili, scharf	2,00	50	g
Ras el hanout	123 7	marokkanisch e Mischung	Kubebenpfeffer, Koriander, Ingwer, Pfeffer, Kreuzkümmel, Schwarzkümmel, Kardamom, Paradieskörner, Fenchel, Kurkuma, Muskatnuss, Galgant, Ebereschenebeeren, Sternanis, Nelken, Zimt, Orangenblüten, Zimtblüten, Lorbeerblätter, (Jasminblüten*), Lavendelblüten für Couscous und Gemüsetajine	2,20	50	g
Rauchsatz	107 5	Smoky	Salz, Zucker, Karamel, Rauchbestandteile;	1,00	50	g

Reis-Gewürz	112 6		<i>Paprika, Zwiebeln, Kurkuma, Pfeffer, Salz, Knoblauch, Petersilie, pflanzliches Öl mit dem Reis ins Kochwasser geben, wie üblich salzen,</i>	2,00	50	g
Rosmarin	112 8	<b>BIO</b> geschnitten	<i>Nadeln; zum Verfeinern von Suppen, Fleisch, Kartoffeln</i>	1,50	50	g
Safran	113 0	Fäden		1,50	0,12 5	g
Salatgewürz „fix + fertig“	113 5		<i>Jodsalz, Gewürze (mit Senf), Zucker, Dextrose, Geschmacksverstärker E 621, Säuerungsmittel, Stabilisator, modifiz. Stärke, Kräuter (mit Sellerie), Gewürzextrakte (Senf, Dill, Fenchel, Petersilie, Karotten, Pfeffer nur mit Öl, Sahne oder Joghurt anrühren</i>	2,00	50	g
Salat-Gewürzsalz	125 6	grob	<i>Meersalz Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat, Chile, Senfsaat, Paprika, Basilikum, Petersilie, Kornblumenblüten, Rosenblütenblät. für Salat oder Frischkäse</i>	1,70	50	g
Salat-Kräuter	113 4		<i>Schnittlauch, Karotten, Petersilie, Zwiebeln, Pastinaken, Paprika, Sellerie</i>	2,00	50	g
Salbei	114 5	gerebelt	<i>für Geflügel, Fisch, Leber, Schweine- und Lammfleisch, Teigwaren, Tee</i>	1,70	50	g
Salz und Chili	126 1	grob	<i>Gourmet Salz und Gourmet Chili</i>	2,00	50	g
Sauerbraten-Gewürz	113 6	grob	<i>Piment, Pfeffer, Zwiebel, Coriander, Paprika, Wacholder, Nelken, Senf</i>	2,00	50	g
Schabzigerklee	117 7	gemahlen	<i>Bergklee – für Gemüse, Nudel u. Reissalat</i>	2,00	50	g
Scharf auf Fleisch-	122 6	<b>BIO-</b> Steakpfeffer	<i>Pfeffer, Meersalz, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Petersilie, Basilikum, pflanzliches Öl Pfeffermischung mit 25% Meersalz, verleiht frisch vermahlen jedem Steak eine herzhafte Note</i>	2,20	50	g
Schnittlauch	113 7	Röhrenschnitt	<i>sehr aromatisch</i>	2,20	50	g
Schwarzes Salz	118 1	grob	<i>aus Hawaii mit Aktivkohle</i>	1,70	50	g
Schwarzkümmel	113 8	ganz	<i>ägyptische Pflanze, für Chili-con-carne, asiat. Küche</i>	1,70	50	g
Sellerie-Salz	113 9		<i>Meersalz, Sellerie</i>	0,90	50	g
Senfsaat	114 0	ganz	<i>gelb</i>	0,90	50	g



Senfsaat	114 1	ganz	schwarz / braun	0,90	50	g
Spaghetti-Gewürz	114 6	gemahlen	Meersalz, Basilikum, Paprika rot, Knoblauch, Pfeffer-schwarz, Oregano, Rosmarin, Thymian, Majoran für Spaghetti und Tomatensauce	2,00	50	g
Spekulatius-Gewürz	114 7	gemahlen	Zimt, Canehl, Nelken, Ingwer, Piment, Muskatnuss, Cardamom	2,00	50	g
Steak-Gewürz	114 9	grob	33% Salz, Pfeffer, Paprika, Zwiebel, Zitronensäure, Petersilie, Schnittlauch, Porree, Rapsöl, Pastinaken, Dill, Karotten, Sellerie,	2,00	50	g
Steak-Pfeffer Hot-Sweet-BRASIL	114 8	grob	Pfeffer, Jalapenos, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Meersalz, Liebstock, Paprika smoked, Roh-Rohrzuck	2,20	50	g
Steinpilze	115 3	getrocknet	1a Spitzenqualität, für Suppen Saucen,	10,0 0	50	g
Steinsalz	126 0	fein	naturbelassenes Salz	1,20	100	g
Sternanis	115 1	ganz		2,00	50	g
Sternanis	115 2	gemahlen		2,00	50	g
Stollengewürz	118 3	fein	Zitronenschale, Cardamom, Macisblüte, Vanille	2,00	50	g
Sumach-Früchte	115 4	gemahlen	Samen für Salat, Fleisch, Gemüse	1,70	50	g
Suppenkräuter	115 8	grob	Karotten, Pastinaken, Porree, Selleriekraut, Petersilie	2,00	50	g
Szechuan-Pfeffer	115 5	ganz	für süß-saure Speisen	1,70	50	g
Tandoori-Masala	115 6	gemahlen	Coriander, Cumin, Knoblauch, Ingwer, Chillies, Salz indische Gewürzmischung; Lamm, Geflügel	2,00	50	g
Tellicherry-Pfeffer spezial extrabold	121 0	ganz	verdankt seinen Ruf in der Gourmet-Küche vor allem seinem exzellenten, aromareichen Geschmack	2,70	50	g
Tessiner-Kräuter	115 7	grob	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Senf, Petersilie, Cayenne-Pfeffer, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel, Sellerie, Koriander, Basilikum, Ingwer, Knoblauch, Muskatnuss, Thymian, Estragon, Piment, Kreuzkümmel, Majoran, Bohnenkraut, Kümmel), Steinsalz, Brühe (Malzzucker, Stärke, Hefeextrakt, Zucker, Rauchsatz, Palmfett). pikant- für Fleisch, Gemüse, Käsegerichte, Sahneseifen	2,00	50	g

Thymian Gartenware	116 9	gerebelt	zu Sommergemüse, Lamm, Geflügel, Suppen, Saucen, Tee	1,70	50	g
Tomate- Mozzarella	119 7	grob	Paprika, klare Brühe, Meersalz 10%, Zwiebel, Tomaten, Basilikum, Pfeffer schwarz, Traubenzucker, Curry, Rauchsalz, Knoblauch einfach über Tomate-Mozzarella Scheiben streuen, etwas Balsamico und Öl dazu	2,00	50	g
Tomaten Dip	122 1	1Eßl. auf 1Be. Creme fraiche`	Tomatenflocken, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Petersilie, Meersalz, Pfeffer Schabzigerklee, Rapsöl	2,20	50	g
Tomaten getrocknet	119 3	Stücke	gesalzen und getrocknete Tomatenhälften für Antipasti	1,80	50	g
Tomatenflocken	115 9	gewürfelt	ideal für Soßen und Suppen	2,00	50	g
Tomaten-Gewürz	119 4		Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie, Paprika für Salate, Tomaten, Frischkäse	1,80	50	g
Toscanische Bruschetta Gewürzzubereitun g	120 3	<b>BIO</b> In 5-6 Essl Olivenöl ca. 1,5 Essl Gewürzzubereitun g 4-5 Tomaten würfeln	Tomatenchips, Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Basilikum, Oregano Die Mischung mit Tomatenstücken und Öl auf Ciabatta-Brotscheiben verteilen und bei 200 Grad ca. 5-10 Min. überbacken.	2,20	50	g
Toscanisches Kräutersalz	118 4	fein-grob	Salz, Pfeffer, Rosmarin, Piment, Salbei, Knoblauch für Tomaten, Salate, Gemüse,	2,00	50	g
Totes Meersalz geräuchert	125 3	grob	über Holz geräuchertes Meersalz nicht immer lieferbar	1,70	50	g
Vanille	116 1	gemahlen	Bourbon-Natur-Vanille	3,85	10	g
Vanille Schoten	116 2	ganz	Bourbon-Natur-Vanille	1,70	1	Stk
Vanillezucker	116 4		Zucker, Bourbon-Natur-Vanille	3,60	100	g
Virginia Grill- Gewürz	120 9	grob	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Senfkörner, Petersilie, Chillies, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel Sellerie, geräucherte Paprika Koriander, Basilikum, Ingwer, Knoblauch, Muskat-nuss, Thymian, Estragon, Piment, Kreuzkümmel, Majoran, Bohnenkraut, Kümmel), Steinsalz, Danish smoked Salt (Meersalz, Rauch), Rohrohrzucker. Für Grillsteaks u. Fleischgerichte	2,00	50	g
Wacholderbeeren	116 3	ganz (Riesen)	für Fischsud, Fleisch, Marinaden, Wild,	1,50	50	g

Wild-Gewürz	116 5	gemahlen	Wacholder, Rosmarin, Pfeffer, Lorbeer, Thymian Reh, Hirsch, Wildschwein ,Hase – in Öl einrühren und das Fleisch damit bestreichen	2,00	50	g
Wok- Gewürzzubereitun g	118 9	grob	Paprika, Chillies, Coriander, Knoblauch, Ingwer, Dextrose, Salz, Sternanis, Fenchel, Bockshornkleesaat, Zimt, Basilikum, Kurkuma, Muskat, Szechuan-Pfeffer	2,00	50	g
Zahtar	109 8		Sesamsaat, Sumach, Salz, Thymian, Oregano Arabische Gewürzzubereitung für Pasten und mit Olivenöl zu Fladenbrot	2,00	50	g
Zaziki-Gewürz	116 0	gemahlen	Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer weiß, Meersalz, Dillspitzen, Zitronensäure Quark, Joghurt, gehobelte Gurken, Zaziki	1,80	50	g
Zimt, Ceylon	116 7	gemahlen	sehr fein und hocharomatisch	1,80	50	g
Zimtstangen	119 9		siehe Ceylon-Canehl u. CassiaVera	1,50	5	Stck
Zitronensäure	116 8	Gries		1,10	50	g
Zwiebel-Granulat	119 5	fein	für alle Gerichte, bei denen Zwiebelgeschmack erwünscht ist	1,40	50	g
Zwiebeln	117 2	minced 1,5-3	getrocknet	1,40	50	g
Zwiebelsalz	117 3		Meersalz , Zwiebel, Schnittlauch	1,40	50	g

## **Linderung durch Cumin, Koriander und Muskat**

Andere ergänzende Methoden sind, wenn die Diagnose Arthrose gesichert ist, zumindest einen Versuch wert, sagen Experten. Nicht jedes Mittel wirkt bei jedem Patienten gleichermaßen. Als vielversprechend hat sich eine Gewürzmischung in gleichen Teilen aus **Kreuzkümmel (Cumin), Koriander und Muskat** erwiesen. Diese Mixtur soll bei 80 Prozent der Arthrose-Patienten die Beschwerden lindern, viele können mit ihrer Hilfe sogar die Dosierung ihrer Schmerzmedikamente reduzieren. Vor allem die für die Schärfe verantwortlichen Inhaltsstoffe zeigen hier eine schmerzlindernde und entzündungshemmende Wirkung. Heilen können die Wirkstoffe der Gewürze den Gelenkverschleiß nicht, aber sie sollen die Durchblutung der Gelenkschleimhaut verbessern.

### **Kurkuma hat es in sich:**

Kurkuma gilt als eines der gesündesten Gewürze überhaupt. Es wirkt entzündungshemmend, hilft gegen Rheuma, Kopfschmerzen und Magen-Darm-Probleme, regt die Bildung von Magen- und Gallensäften an und hilft so der Fettverdauung. Senkt den Cholesterinspiegel, reguliert den Blutzucker und schützt vor freien Radikalen. Als Gewürz verleiht es einer Mahlzeit eine exotische Note und liegt bei Liebhabern der ayurvedischen und asiatischen Küche voll im Trend.

Die Wirkung des Kurkumas bei Arthritis und Rheuma beruht vor allem auf dem Inhaltsstoff Curcumin. Dieser weist unter anderem eine entzündungshemmende Eigenschaft auf, welche bei entzündeten Gelenken Abhilfe verschaffen kann, gleichzeitig wirkt es gegen bestehende Schmerzen. Die Wirkung wird in Verbindung mit Pepperin (Pfeffer) verstärkt.

### **2 Rezepte mit denen es Ihnen gelingt, täglich mehr Gewürze aufzunehmen:**

<https://www.dr-feil.com/arthrose/arthrose-ernaehrung-1.html>

1.) Gewürzquark

Geben Sie 1-2 TL **Leinöl** auf 125g Quark oder **Joghurt**– bitte nicht umrühren - und streuen Sie 1 TL-2TL Kurkuma in das Öl. Anschließend ½ bis 1 Teelöffel Zimt, einen TL Chili crushed, eine Messerspitze Pfeffer, ein Stück kleingeschnittenen Ingwer (1-2 cm) oder Pulver dazugeben und alles gut durchmischen. Danach evt. mit etwas Honig und Obst nach Belieben verfeinern.

2.) Gewürzkakao

Rezeptur: ein Glas Milch erhitzen, 2 TL Kakao, 2 TL Honig, eine Prise Chilipulver und Pfeffer dazugeben, ebenfalls ½ TL Zimt und 1 TL Kurkuma.

Tipp: Wer keine Milch verträgt, der kann den Gewürzkakao mit Mandelmilch oder Kokosmilch machen.

## Brände und Geister

941 Obstbrand-Pflümli, 40% Vol.

2

941 Marillengeist, 40% Vol.

3

941 Obstbrand-Williams-Birnen 40%  
0 Vol.

941 William-Birnen-Brand, 40%

1 Vol.

941 Hasselnußgeist

4

## Grappa

931 Grappa di Barbera, 40% Vol.

5

933 Grappa di Chardonnay "Guilia"

7 40%

933 Grappa di Gavi, 40% Vol.

9

931 Grappa di Moscato, 40% Vol.

7

931 Grappa di Nebbiolo, 40% Vol.

4

935 Grappa di Prosecco, 42% Vol.

5

## Liköre (Beispiele)

981 Apfel-Zimt-Likör, 17% Vol.

0

980 Wald-Himbeerlikör mit Grappa,

0 23%

980 Happy Berry 22% Vol.

4

9808 Kirschlikör mit Grappa, 25% Vol.

980 Roter Weinbergpfirsich

6 Likör, 25% Vol.



# Kochen-schneiden-backen-genießen

**BöSF**



**ASA**  
SELECTION  
GERMANY

**Thomas**  
rosenthal group



**BIRKMANN**  
RBV

**alfi**  
Design your life



**GEFU**  
GENIAL GENIESSEN

**blomus**



Rud. Läderach  
**LÄDERACH**  
CONFISEUR



**RÖSLE**



**bodum**

**cilio**  
tisch-accessoires

**LURCH**  
IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.



**Emile Henry**  
POTERIE CULINAIRE

**RÖMERTOPF**



**KÜCHENPROFI**



**BöSF**  
**solicut**  
SHARPEN YOUR CUTLERY

**Gastrolux**  
So kocht die Zukunft



**Microplane**  
Sharper Cutting Tools

Wir führen außerdem ausgesuchte Olivenöle aus Ligurien, der Toskana, Sizilien, Umbrien, Portugal und Griechenland daneben Kernöle aus der Fandler Ölmühle z.B.

Kürbiskernöl, Walnussöl, Leinöl . Alle Öle aus 1. Pressung.

Sie finden in unsrer Gewürzdiele auch Balsamico in verschiedenen Reifegraden, Degestif- und Aperitif-Essige und verschiedene Obstessige.

Wir führen einige Öl und Essigsorten lose zum Abfüllen. Sie können sich Ihre leere Flasche also wieder füllen lassen.

Dijon Senf in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Antipasti und Ital.

Nudelspezialitäten finden Sie in unserem Programm.

Die meisten der Öl, Essig und Senfsorten haben wir offen und wir laden Sie ein einfach mal zu probieren.

Zur Zubereitung Ihrer Gerichte bieten wir ausgesuchtes und praktisches Kochwerkzeug.

Preisänderungen sind vorbehalten





# Gewürzdiele Jung

www.gewuerzdealer.de

GEWÜRZE-KOCHWERKZEUGE-FEINE ZUTATEN



Die Gewürzdiele in Eisern finden Sie von Siegen aus kommend, wenn Sie bis in die Ortsmitte fahren. Vor der „alten Kapellenschule“ biegen Sie rechts ab „In der Peeke“. Folgen Sie den Schildern Gewürzdiele und nach ca. 500m kurvenreicher Straße sind Sie am Ziel.  
Von Eisern kommend biegen Sie hinter der „alten Kapelle“ links ein.

