

Gewürze aus aller Welt und feine Gewürzmischungen

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl unserer Heilkräuter haben wir in kleinen Mengen als Gewürze abgepackt – ideal zum Verfeinern und Würzen Ihrer Gerichte. Die einzelnen Sorten finden Sie unter „Heilkräuter von A–Z“ oder in der untenstehenden Liste. Unsere Gewürze sind von höchster Qualität – sie bereichern Ihre Gerichte mit feinem Aroma und unterstützen zugleich eine gesunde Verdauung.



Einzelne Gewürze von A-Z

A nisfrüchte	O regano
Asafötida = Teufelsdreck (mit Bockshornklee)	P aprika, rosenscharf (Ungarn)
B ärlauchblätter	Paprika, edelsüß (Ungarn)
Betramwurzel, gemahlen	Paprika, geräuchert süß mild
Basilikumblätter	Pfeffer, bunt mit 5% rosa Beeren
Bockshornkleesamen, ganz/gemahlen	Pfeffer, rosa Beeren
Bohnenkraut	Pfeffer, schwarz
C ayennepfeffer	Pfeffer, schwarz bio ganz/gemahlen
Chili Frankreich: Pimente d'Espelette	Pfeffer, Timut Zitrone
Chilis mit Kern, geschrotet	Pfeffer, weiß
D illspitzen	Pfeffer, lang bengalisch
Dillsamen	Piment, ganz
E stragonblätter	Q uendel (wilder Thymian)
G algantwurzel, gemahlen	R osmarinblätter
I ngwerwurzel, gemahlen/geschnitten	S afran, ganze Fäden/gemahlen
K ardamomen, ganz ohne Schale	Schwarzkümmelsamen
Korianderfrüchte	Schabzigerklee, gemahlen
Kreuzkümmel, ganz/gemahlen	Selleriesaat, ganz
Kümmelfrüchte	Senfsaat, braun/gelb
Kurkumawurzel, gemahlen	Sternanis
L orbeerblätter, ganz	T hymiankraut
M ajorankraut	Tonkabohnen
Muskatnussblüte, gemahlen (Macis)	V anillestangen
Muskatnuss, gemahlen	Vanillestange, gemahlen
Muskatnüsse, ganz	W acholderbeeren
Mandeln, bitter	Z imtblüte
N elke, ganz/gemahlen	Zimt, gemahlen Ceylon/Cassia
	Zimt Stangen, Ceylon/Cassia

Gewürzmischungen von A-Z

* handwerklich nach eigener Rezeptur gefertigt

All'Arabbiata

Eine pikante und sehr schmackhafte Mischung aus der Küchentradition Italiens. Für Pasta, Tomatensoßen, Reis und Pizza, mit 10% Salz

Zutaten: Chili, Knoblauch, Tomaten, Karotten, Sellerieblätter, Meersalz, Mischpilzgranulat (Butter, Shitake)

Curry Englisch

Milde Currymischung zum Verfeinern von Reisgerichten, Gemüse, Salate, Fleisch & Fisch.

Zutaten: Kurkuma, Koriander, Senfsaat, Zimt, Pfeffer, Nelke, Kardamom, Bockshornkleesamen, Cumin, Muskatnuss, Knoblauch

Curry Indisch*

Kräftigere Currymischung für Reisgerichte, Gemüse, Salate, Fleisch & Fisch.

Hier werden die Zutaten erst geröstet und dann vermahlen.

Zutaten: Koriander, Kurkuma, schwarzer Pfeffer*, Kreuzkümmel*, Chili, Bockshornkleesamen*, Kardamom* (*= geröstet)*

Herbes de Provence*

Eine typische Mischung aus der Küchentradition Frankreichs.

Zutaten: Quendel, Oregano, Majoran, Bohnenkraut, Rosmarin, Basilikum, Estragon, Liebstöckel, Bärlauch

Garam Masala

Aromatisch, warm und vielseitig – die perfekte Mischung für orientalische Gerichte aller Art.

Zutaten: Kreuzkümmel, Koriander, Bockshornkleesamen, Senfmehl, Nelken, Pfeffer, Zimt, Kardamom, Ingwer, Anis, Knoblauch

Glühwein Gewürz*

Nach traditionellem Aachener Rezept.

Für aromatischen, würzigen Glühwein wie einst auf dem Weihnachtsmarkt.

Zutaten: Zimtstangen, Orangenschale, Zitronenschale, Sternanis, Nelke, Fenchelfrüchte, Piment

Gourmet Gewürz*

Vielseitige Gewürzmischung für alle Fleischsorten – ob in der Pfanne oder auf dem Grill. Verleiht auch herzhaften Suppen, Gemüse und Bratkartoffeln eine feine Würze. Als Marinade einfach mit Öl anrühren und das Fleisch mindestens eine Stunde kühl durchziehen lassen.

Zutaten: Meersalz, Paprika süß, Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Cayenne, Kreuzkümmel, Lorbeerblätter
Kartoffel Gewürz mit Knoblauch

Kartoffel-Gewürz

Aromatisch-würzige Mischung – perfekt für deftige Pfannengerichte mit Kartoffeln, Bratkartoffeln oder Ofengemüse.

Zutaten: Paprika, Knoblauch, Meersalz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Majoran

Kräuter Pfeffer

Aromatische, leicht pikante Gewürzmischung mit Meersalz. Ideal für alle Gerichte, die eine würzige Kräuternote und das gewisse Etwas vertragen.

Zutaten: Weißer und schwarzer Pfeffer 52%, Paprika, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Petersilienblätter, Meersalz

Lebkuchen Gewürz – Original Nürnberger

Traditionelle Gewürzmischung, ideal für Lebkuchen, Honigkuchen und Spekulatius. Ca. 20 g (etwa 3 EL) genügen für 1 kg Mehl – für unvergleichlichen Geschmack und aromatische Backfreude.

Zutaten: Zimt, Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander, Nelken, Sternanis, Piment, Muskat, Kardamom

Ofengemüse Gewürz

Verleiht Ihrem Ofengemüse ein besonderes Aroma. Einfach mit Öl vermischen, das Gemüse damit würzen, auf ein Backblech geben und im Ofen garen.

Zutaten: Tomaten, Paprika, Zwiebel, Meersalz, Tannenrauchsatz, Oregano, Chili, Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Majoran, Muskatnuss, Schnittlauch, Zimt

Pasta Gewürz

Würzig-scharfe Mischung für die schnelle Küche – ideal für Pasta, Pizza und Tomatensoßen. Lässt sich hervorragend mit frischem Knoblauch verfeinern.

Zutaten: Chili, Basilikum, Petersilienblätter

Ras el Hanout

Marokkanische Gewürzmischung mit duftig-warmem, orientalischem Aroma. Ideal für Couscous, Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte.

Zutaten: Koriander, Kurkuma, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel, Zimt, Ingwer, Piment, Kardamom, Anis, Muskatnuss, Nelken, Chili, Kümmel, Galgantwurzel, Lorbeerblätter

Spezia Italiano*

Würzmischung nach italienischer Küchentradition – ideal für Gemüse, Suppen, Pasta, Fleisch und Pizza. Nach Belieben mit frischem Knoblauch und Pfeffer verfeinern.

Zutaten: Oregano, Basilikum, Thymian, Bärlauch, rosa Pfeffer, Rosmarin

Vegetaria

Pikante Mischung für Gemüsegerichte.

Zutaten: Zwiebel, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Pfeffer, Kurkuma, Koriander, Schnittlauch, Pastinake, Oregano, Basilikum, Chili

Wärmende Gewürzmischung nach Hildegard *

Fein abgestimmte Mischung in der Tradition der Hildegard von Bingen – zum geschmacklichen Verfeinern und zur wohltuenden Erwärmung des Magens. Ideal für warmes Frühstücksmüsli, Habermus, Porridge oder gedünstetes Obst.

Zutaten: Fenchel grün, Zimt, Galgant, Bertram, Ingwer, Anis, Koriander, Kardamom

Salzsorten aus aller Welt

Meersalz aus Belgien

grob und fein

Himalaya Salz

Rosa Salz in grob und fein

Fleur de Sel Pyramidensalz

Das Pyramidensalz wird aus mineralreichem Meerwasser gewonnen.

Als Fingersalz wird es erst am Tisch über das Essen gestreut. Es zergeht auf der Zunge, bringt eine wunderbare Würze mit sich, ist aber auch salziger als das herkömmliche Salz.

Passt gut zu Salaten, Gegrilltem und auf Fingerfood.

Tannenrauchsatz nach Schwarzwälder Art

mit Rauch von Tanne, Buche und Wacholder