

Himbeer – Basilikum – Essig

Die Himbeere besticht mit ihrem duftenden und deutlichen Aroma. In Kombination mit Basilikum ergibt es eine Einheit. Die intensive Rotfärbung und der Fruchtgeschmack sind eine Gaumenfreude.

Der Himbeeressig wird gerne zu hellen Salaten wie Vogerlsalat, grüner Salat sowie Waldorfsalat verwendet. Auch für Desserts geeignet.

Rezeptvorschlag: Pinzgauer Steinpilzcarpaccio

Frische rohe Steinpilze fein gehobelt mit Himbeer – Basilikumessig bestäuben, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zutaten:

Weinessig, Himbeeren, Basilikum

6% Säure

250 ml € 7,50

Heidelbeer – Rosmarin – Essig

Die Heidelbeere, regional auch Moosbeere genannt, ist geradezu empfehlenswert dafür eine besondere edle Köstlichkeit zu kreieren. Welche die im Pinzgau neben der Preiselbeere wohl die beliebteste Beere ist. Die kleinen, blauen Beeren wachsen auf Sträuchern zwischen Pilzen und Bäume. Sie wird mit viel Liebe gepflückt, aussortiert und zu einem vollmundigen Essig angesetzt. Die Kombination von Heidelbeeren und Rosmarin ist ein Traum für Wild und Lammgerichten.

Der Heidelbeeressig wird gerne zu allen Salaten mit süß-saurer Note verwendet. Auch Desserts und Saucen können verfeinert werden.

Rezeptvorschlag: Saiblings Filet auf Blattsalaten (bei meiner Familie beliebt)

Mariniert mit Heidelbeer – Rosmarinessig und Garten – Kräuteröl, Salz und Pfeffer

Zutaten:

Weinessig, Heidelbeeren, Rosmarin

6% Säure

250 ml € 7,50

Feigenessig

Warum die Feige?

Die Südländische Frucht, welche der Farbe des Honigs und der Geschmack der Sonne wieder spiegelt. In Verbindung mit Essig eine süß säuerliche Note auf Speisen zaubert. Diese süß-säuerlicher Kreation der Feige ist sehr gut geeignet zum Verfeinern von Saucen und Salatdressings oder auch als besondere Note für Nachspeisen.

Rezeptvorschlag: Wiesensalat mit Feigenessig und frische Erdbeeren

Zutaten:

Feigen, Weinessig

6% Säure 250 ml €7,50

Chili- Knoblauchöl

Ein reines Rapsöl versetzt mit Chili, Knoblauch, Pfeffer und Thymian besticht mit feinem scharfem Geschmack. Sehr gut geeignet zum Grillen, braten und zum Würzen wie z. B.: Pasta und Pizza. Je länger der Reifeprozess in der Flasche desto Intensiver der Geschmack und die Schärfe.

Zutaten:

Rapsöl, Chili, weißer Pfeffer, Knoblauch, Thymian 250 ml € 7,50

Kräuter – Garten Öl

Ein reines Rapsöl mit 8 ausgewählten hochwertigen Gartenkräutern verfeinert. Das Produkt besticht nicht nur mit dem Geschmack, sondern auch das Auge erfreut sich daran. Sehr gut geeignet für ein gegrilltes Fleisch oder Fisch danach zu beträufeln und zu marinieren zu jeglichen Salaten.

Zutaten:

Kerbel, Schnittlauch, Zwiebel, Dill, Basilikum, Liebstöckel, Pfeffer, Knoblauch,

250ml € 7,50

Steinpilzöl

Der wohl beliebteste Pilz in den Pinzgauern Wäldern, neben den Eierschwammerl (Pfifferlinge) und den Parasol ist der Steinpilz. Welcher zu 100% von mir und meiner Familie aus den Pinzgauern Wäldern gesammelt, geschnitten und schonend getrocknet zu einem Steinpilzöl weiterverarbeitet wird.

Zum Ansetzen von Risotto, gebratenes Gemüse wie z. B.: Melanzani, Tomaten und Zucchini und verfeinern von Pilzsuppen und jeglichen Speisen mit Pilzen.

Zutaten:

Rapsöl, Steinpilze, Thymian 250ml € 7,50

Tomaten Pesto

Die sonnengereiften getrockneten Tomaten werden zusammen mit Parmesan, gerösteten Pinienkerne und Olivenöl zu einem schmackhaften Pesto verarbeitet. Nicht nur für Pasta, sondern auch für Brotaufstriche oder zu den Kartoffeln sehr gut geeignet.

Rezeptvorschlag:

Kartoffeln und Zucchini in Würfel geschnitten, geröstet und verfeinert mit Tomaten Pesto

Zutaten:

getrocknete Tomaten, Tomatenmark, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Rapsöl, Salz, Knoblauch, Chili, Zucker und Gewürze

125 ml € 5,50

Kräutersalzmühle „Krimmler – Wasserfall – Salz“

Durch unseren Krimmler – Wasserfall wurde ich inspiriert eine Kräuter-Ursalz Mühle zu kreieren. Kräuter und Gänseblümchen wurden mit viel Liebe am Fuße des Wasserfalls und Umgebung gesammelt. Die blaue Kornblume sollte den Krimmler Wasserfall widerspiegeln. Das Wasserfallsalz ist vielseitig einsetzbar, verschiedene Salate, Fisch und jegliche kalte Gerichte.

Zutaten: Gänseblümchen, Brennnessel, Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Ysop, Liebstöckel, Rosmarin, Dill, Kornblume, Zwiebel, Knoblauch, Ursalz

Naturlassen, frei von Konservierungsstoffe

100ml €7,50

Blütensalz

Das hochwertige Ursalz in Verbindung mit sortierten Blüten für Auge und Geschmack. Besonders hebt es sich auf kalten Speisen wie Butterbrot, Eier, kalte Braten und Gemüsesulze hervor.

Zutaten:

Rosenblüten, Kornblume, Ringelblume, Ursalz 100ml € 7,50

Rosen – Pfeffersalz

Der hochwertige rosa Pfeffer mit unseren verwendeten Ursalz in Verbindung mit den leicht lieblichen Rosenblüten, eignet sich hervorragend für Käse, jegliche Brotaufstriche und Dekoration.

Zutaten:

Rosenblüten, rosa Pfeffer, Salz unjod. 100ml € 7,50

Alpenkräutersalz

Ein hochwertige Kräutersalzmischung aus erlesen Kräutern vom Krimmler Wasserfall

250g € 4,90

Feuerteufel

Ein leicht scharfes, gut würziges Grillgewürz für Fleisch und Fisch

250g € 4,90

Grillgewürz

Ein gutes Fleisch braucht gute würze. Ein würziges Grillsalz Für Fleisch und Fisch

250g € 4,90

Rosen Pfeffersalz

Ein blumiges pfeffriges Salz das man für alles verwenden kann

250g € 4,90

Alpenwunder

Das Alpenwunder (Alpenantibiotika) ist ein sehr vielversprechendes „Natürliches Hausmittel“. Die Scharfstoffe der Kapuzinerkresse und die Inhaltsstoffe der Scharfgabe ist eine Wunderwaffe schlecht hin. Bei leichter Erkältung und Grippalen Infekten 10 – 15 Tropfen 3x täglich, oder zur Immunstärkung eine Kur 1x täglich 10 Tropfen.

Eigenschaften: entzündungshemmend, anregend, antiseptisch, krampflösend, harntreibend, wundheilend, desinfizierend, entzündungshemmend

Zutaten:

Kapuzinerkresse, Schafgarbe und Alkohol 50 ml € 7,50

Roskastanien Tropfen

Die Rosskastanie besitzt mehr venenstärkende Eigenschaften als andere Pflanzen. Das Gemisch der Saponine, das schmerzstillende Aescin, reduziert die Neigung zu Krampfadern.

Die Essenz Tropfenweise auf Zucker einnehmen oder als Einreibung verwenden. Bei Hämorrhoiden, Durchblutungsstörungen und Venenerkrankungen 2x täglich 8-12 Tropfen.

Eigenschaften: blutreinigend, blutstillend, schmerzstillend, venenwirksam

Zutaten: Rosskastanie und Alkohol 50ml € 7,50

Blutwurz Tropfen

Im lateinischen Namen „POTENTILLA“ ist schon die Kraft „POTENT“ enthalten, die bei dieser wertvollen Pflanze zu erwarten ist. Aber nicht nur die Gerbstoffe haben bakterientötende Wirkung, auch der rote Farbstoff tut sein segenbringendes Werk und darf in keiner Hausapotheke fehlen. 10 Tropfen unter die Zunge bis zu 3x täglich.

Eigenschaften: blutstillend, stopfend, zusammenziehend, krampflösend

Zutaten: Blutwurz, Alkohol 50ml € 7,50

Bitterkraft

Die Bitterkraft (Magen-Segen) tonisiert und stärkt, wärmt von innen und unterstützt das Immunsystem. Früher nannte man es auch „Länger – Leben - Elixier“. Jede Pflanze ist für sich bereits wirksam: Ringelblume wirkt entzündungshemmend und gallenflussreinigend, die Blutwurz bakterienhemmend. Kalmus auch genannt „Magen Wurz“, Engelwurzwurzel kräftigt und ist verdauungsfördernd. Muskatnuss lindert Blähungen und Brechreiz. Enzianwurzel ist wie Kardamom verdauungsfördernd, zudem kräftigt sie einen schwachen Magen. Zimt lindert Krämpfe und wärmt von Innen. 10 – 15 Tropfen bei Übelkeit, nach schweren Essen, Sodbrennen, unwohl Gefühl im Magenbereich

Zutaten:

Alkohol, Engelwurzwurzel, Kalmus, Ringelblume, Enzianwurzel, Muskatnuss, Kardamom, Zimt, Blutwurz, 30ml €5,90

Kopf Roll On

Der Praktische Roll - On ist sehr gut zu dosieren und kann gezielt eingesetzt werden. An den Schläfen-, Stirn- und Nackenbereich mit sanftem Druck anwenden. Der Pfefferminz gibt einen klaren, frischen Kopf und löst Spannungsgefühle. Je nach Bedarf mehrmals täglich.

Zutaten: Pfefferminzöl, Alkohol

Nicht unter 6 Jahren geeignet 10ml €6,90

Freiöl

Das Hustenöl lindert den Hustenreiz und ermöglicht eine bessere Nachtruhe. Johanniskrautöl in Kombination mit Thymian, Bergamotte, und Cajeputöl haben eine beruhigende Wirkung. Brust, Lungenflügel und ganz wichtig sind die Fußsohlen.

Zutaten: Johanniskrautöl, Thymian, Bergamotte und Cajeput

Nicht unter 6 Jahren geeignet 10ml €3,90

Fühl Dich Wohl Öl

Fühl dich Wohl Öl (Schmerzöl) gegen Muskel, Glieder und Nervenschmerzen. Kann auch den Juckreiz lindern. Das Johanniskraut ist ein hervorragender Lichtbringer. Wenn es in der Seele leichter wird, wird auch der Schmerz kleiner.

Zutaten: Johanniskrautöl, Lavendel und Cajeput

Nicht unter 6 Jahren geeignet

10ml €3,50

Zirbenspray

Erfrischt den Raum und senkt die Herzfrequenz für einen ruhigen gesunden Schlaf

50ml €9,90

Marillen Fruchtaufstrich

€ 4,50

Marillen Fruchtaufstrich mit Zirbe

€ 4,90

Heidelbeere Fruchtaufstrich

€ 4,50

Heidelbeere Fruchtaufstrich mit Zirbe

€ 4,90

Gemüsebrühe

€ 5,50

Freizucker (löst hartnäckigen Schleim und erleichtert das Abhusten)

€ 7,50

Freitee 50g (lindert den Hustenreiz)

€ 8,50