

300 vor Christus lebte Hippokrates von Kos. Er wusste, welches Potential in den Wildpflanzen steckt und prägte den Satz: "Nahrung soll unsere Heilung sein".

Mit dem erworbenen Wissen und der eigenen Wertschätzung habe ich mir diesen Satz auf die Fahne geschrieben. Deshalb veredle ich Bio-Balsamico, Traubenkernöl, Olivenöl und mehr mit persönlich gesammelten, handverlesenen heimischen Wildkräutern und Wildfrüchten zu delikaten Gaumenschmankerln, mit denen die Speisen zu traumhaften Gerichten werden.

Bio-Balsamico und Traubenkernöl beziehe ich von mir bekannten Erzeugern, dies ist mir sehr wichtig. Die Fruchtigkeit der Likörkreationen mit Auszug heimischer Kräuter, Wildfrüchte und Gewürze versetzen den Genießer ins Staunen. Es paart sich der Gesundheitsaspekt wunderbar mit der Freude an außergewöhnlichen Köstlichkeiten. Raffinierte Aufstriche, ob herzhaft oder süß, mit allem, was unsere heimische Wildflora zu bieten hat, werden sie überraschen. Wildkräuter- und Blütensalze, die als Tischsalz eingesetzt werden sollen, sind die Krönung der Gerichte. Damit lassen sie auch einfache Gerichte zu wahren Delikatessen werden. Es ist nicht in meinem Sinn, die Natur zu plündern. Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Gebot. Darum gibt es Genuss saisonal und nur in kleinen Mengen. Freuen wir uns dann auf die nächste Wachstumsperiode, auf das nächste Jahr!

Alle unten aufgeführten Produkte gibt es passend zu Verkostungen in erster Linie. □ SO LANGE DER VORRAT REICHT bei mir zu Hause. Einige Produkte gibt es bei:

Nandlstädter Marktladerl, 85405 Nandlstadt

Deutsches Hopfenmuseum, Eisenheimer Straße, 85283 Wolnzach.

Aroma, Marienplatz 7, 85283 Wolnzach

Mühlenladen Fischer, Lehen 1, 85283 Wolnzach-Niederlauterbach

Gönnen auch Sie sich diese außergewöhnlichen Sinnesfreuden....

Mein Sortiment:

***Essigzubereitungen mit Kräutern, Wildblüten, Wildbeeren
aus der Holledau:***

Aronia mit Steinklee

Holunderblüte

Schlehe/Heidelbeere

Herbe Dirndl (Kornelkirsche),

Wilde Brombeere

Bärlauch

Schafgarbe

Wiesenkräuter

Brennende Liebe

Waldhimbeere

Rose & Salbei

Hopfen mit Wildsaatenauszug

**in lichtem (hellem) Bio-Balsamico di Modena. Säuregehalt
zwischen 3 und 5,4 %.**

**Essigzubereitungen mit Kräutern, Wildblüten, Wildbeeren
aus der Holledau:**

Apfelbeere (Aronia)

Wilde Brombeere

Herbe Dirndl (Kornelkirsche)

Holunderbeere

Tomate-Basilikum

Walderdbeere

Waldhimbeere

**in finsterem (dunklem) Aceto-Bio-Balsamico di Modena.
Säuregehalt zwischen 3 und 6 %.**

Gärungsessig - Fruchtessig:

"Hopfen trifft Birne & Löwenzahn"

**ein Birnen-Gärungsessig raffiniert, versetzt mit
Löwenzahnblüten und Hopfen - Ein ganz besonderer
Genuss!**

**Öle Zubereitungen mit Kräutern, Wildblüten, Wildbeeren
aus der Holledau:**

Bärlauch

Quendel mit Chili

Wildkräuter mit Pfefferkörner und Chili

in Traubenkernöl. 230° erhitzbar, also auch zum Anbraten geeignet.

Knoblauchrauke

in Bio-Olivenöl extra vergine.

"Hopfen trifft Raps"

Das unfiltrierte **Rapsöl**, durch Omega-3-Säuren wichtig und unverzichtbar, wird mit den kostbaren Inhaltsstoffen unseres Holledauer Hopfens weiter veredelt.

Der feine Geschmack vom Rapsöl bekommt im Abgang eine zarte Bitternote. Man kann die Geschmacksempfindung mit dem Genuss von feinem Olivenöl vergleichen.

LIKÖR UND APERITIF

Holledauer Blüten und Wildfrüchte

Frischer Quitte "Urlaubsträume"

Winterwarme Quitte

Ingwer-Quitte

Quitte klassisch

Wilde Herbstimpression

Schlehe

Apfelbeere (Aronia)

Herbe Dirndl (Kornelkirsche)

Blaue Traube

Holunderblüte
Holunderbeere als "Hollertraum" bzw. "Glühender Holunder"
Wiesenblüten
Wiesenblüten gehopft
Rose
Veilchen

als Proben für Verkostungen

Holledauer Kräuter

Kräuter mit Hopfen als "Wolnzacher Betthupferl"
"Wurzelsepp" (Magenbitter) - Vorrat aus -
7er Kräuterl - Vorrat aus -
24er Kräuterl - Vorrat aus -
Waldorange
Wildes Basilikum
Waldmeister

als Kräuterlikör - Alles in Kleinstmengen!

TISCHSALZE:

Holledauer Wildkräuter, Blüten Hopfen etc. wie

Wildkräuter

Wildkräuter zart gehopft

Wildblüten

Chili

Rosenblüten gehopft

Knofeliges weiß-blau-Salz

Hopfensalz, verschiedene Wildkräuter, gehopft

mit naturbelassenem Himalayasalz

Holledauer Balsamfrüchte:

Herbe Dirndl (Kornelkirsche)

Heidelbeeren

Schlehe

**ingelegt in lichtem bzw. finsterem Bio-Balsamico di Modena mit
und ohne Gewürze,
schmeckt in Gemüse, Salat und Soßen**

**Sortiment ergänzend von einer Kollegin:
Wildkräuter-, Brennessel- und Salbeinudeln. Sie schmecken
herzhaft gut!**

