

# Kräuterladen Hollerblüte

## Fruchtaufstriche, Blütensirup, Honigauszüge und Oxymel

Die Früchte, Blüten, Kräuter und Gewürze sowie die weiteren Zutaten für Fruchtaufstriche, Blütensirup Honigauszüge und Oxymel werden grundsätzlich heimatnah von Anbietern mit kontrolliert biologischem Anbau und wenn möglich aus zertifizierter Wildsammlung eingekauft.

Auf künstliche Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker wird unbedingt verzichtet. Der Zuckeranteil in den Produkten ist auf ein Minimum reduziert, manchmal wird Xylit (Birkenzucker) verwendet.

Alles wird in kleineren Mengen selbst hergestellt - mit viel Liebe und Freude an der Natur und am Genuss. Das Sortiment kann je nach Jahreszeit unterschiedlich sein.

## Fruchtaufstriche

**Die hausgemachten und gesunden Fruchtaufstriche werden mit Liebe für zuckerreduzierten Hochgenuss hergestellt.**

Es besteht die Möglichkeit, spezielle Fruchtaufstriche als Sonder-Anfertigung nach Ihren Wünschen zu erhalten. Fragen Sie einfach nach. Gerne werde ich Ihnen weiter helfen.

Fruchtaufstriche	Grundpreis	Gewicht	Preis
<b>Beerenmix Fruchtaufstrich</b> mit Xylit <b>Zutaten:</b> Brombeeren, Holunderbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren, Rohrohrzucker*, Geliermittel Apfelpektin*, Zitronensaft*. Fruchtanteil 75 %. *Aus biologischem Anbau.  <i>Einfach sensationell, dieser intensive, beerige Genuss ohne Körnchen und mit Xylit statt Zucker. Ob als fruchtiger Brotaufstrich ein Hochgenuss oder als Beeren-Aroma-Erlebnis im Eis, Dessert oder Gebäck – Sie werden begeistert sein!</i>  <b>Hinweise:</b> Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken. NICHT zum Verzehr durch Tiere geeignet.  <b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:</b> Brennwert/Energie 461 kJ / 110 kcal, Fett < 0,5 g, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 30, Zucker 4,8 g, davon mehrwertige Alkohole 24 g, Eiweiß 0,9 g, Salz 0,05 g	100 g = 2,95 €	200 g	5,90 €
<b>Kürbistraum Fruchtaufstrich</b> (mit Gewürzen) <b>Zutaten:</b> Apfel*, Kürbis*, Orangen*, Rohrohrzucker* (25 %), Zitronensaft*, Geliermittel Pektin, Gewürze* (Zimt, Vanille, Kardamom, Ingwer, Sternanis u.a.). Fruchtanteil 75 %. *Aus biologischem Anbau.  <i>Diesen traumhaft fruchtig-würzigen Fruchtaufstrich sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Der Hokaidokürbis verbindet sich mit Äpfeln, Orangen und Gewürzen zu einer Köstlichkeit, die sich nicht nur als Brotaufstrich verwenden lässt sondern auch für raffinierte Desserts und Kuchen.</i>  <b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:</b> Brennwert/Energie 544 kJ / 130 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 28 g, Zucker 28 g, Eiweiß 0,9 g, Salz 0,05 g	100 g = 2,45 €	200 g	4,90 €
<b>Pflaumenmus</b> (Fruchtaufstrich oder Latwerch, nach einem alten Rezept aus dem Odenwald) <b>Zutaten:</b> Zwetschgen*, Rohrohrzucker* (15 %), Apfelessig*, Gewürze*. Fruchtanteil 85 %. *Aus biologischem Anbau.  <i>Es braucht: viele frische Zwetschgen, nur ganz wenig Zucker, einen kleinen Schuss Apfelessig und aromatische Gewürze, nämlich Zimt, Sternanis Nelken und Vanille, außerdem (ganz wichtig!) viel Zeit und Liebe beim Kochen – und dann gibt es nach einem alten Odenwälder Rezept ein unvergessliches Latwerch. So heißt das Pflaumenmus nämlich auf hessisch. Übrigens war früher Latwerch, teilweise auch Latwerge genannt, der wichtigste Brotaufstrich das ganze Jahr hindurch. Sie werden Ihre Finger danach abschlecken. Schmeckt einfach super!</i>  <b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:</b> Brennwert/Energie 821 kJ / 196 kcal, Fett < 0,5 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g, Kohlenhydrate 46, Zucker 46 g, Eiweiß 1 g, Salz 0,05 g	100 g = 2,45 €	200 g	4,90 €

## Blütensirup

Sie können den Blütensirup vielseitig verwenden:

- als schmackhafte, gesunde Limonade (1:7 mit Wasser verdünnt)
- zum Aromatisieren von Getränken (z. B. Sekt),
- zum Verfeinern von Dessert,
- für (vegane) Milch-Shakes oder Eis-Zubereitungen
- als besonderes Geschmackserlebnis in Salatsößen.

Blütensirup	Grundpreis	Gewicht	Preis
<p><b>Holunderblütensirup (mit Xylit / Birkenzucker)</b>  <b>Zutaten:</b> Gefiltertes Wasser, Holunderblüten, Xylit*, Bio-Zitronen*.            *Aus biologischem Anbau.</p> <p><i>Der Sommer-Holunderliebe-Genuss-Sirup! Ich liebe die wunderschönen Holunderblüten, deshalb heißt mein Kräuterladen „Hollerblüte“. Sie sind so strahlend, fein und zart, haben einen wunderbaren Duft und ein phantastisch köstliches Aroma – für mich der Inbegriff von Sommer. Die Zubereitung mit Xylit statt Zucker erspart 40 % Kalorien und der Blutzuckerspiegel wird nur geringfügig erhöht.</i></p> <p><b>Hinweise:</b> Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.  <b>NICHT zum Verzehr durch Tiere geeignet.</b></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml:</b>            Brennwert/Energie 381 kJ / 91 kcal, Fett 0, Kohlenhydrate 38, Zucker 0, davon mehrwertige Alkohole 38 g, Eiweiß 0, Salz 0</p>	100 ml = 4,36 €	350 ml	10,90 €
<p><b>Löwenzahnsirup („Löwenzahnhonig“)</b>  <b>Zutaten:</b> Rohrohrzucker*, gefiltertes Wasser, Löwenzahnblüten, Xylit*, Zitronen*. *Aus biologischem Anbau.</p> <p><i>Die Frühlingsblüten-Sonnenkraft des Löwenzahns in den Sirup geholt. Der Löwenzahnsirup wird wegen seiner honigartigen Konsistenz oft als „Löwenzahnhonig“ bezeichnet und gerne als vegane Honigalternative verwendet. Sein zart-vanillig-honigartiges Aroma ist vielseitig verwendbar und bringt bei ungemütlichem Wetter den Frühling in eine Tasse heißen Tee.</i></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:</b>            Brennwert/Energie 1424 kJ / 340 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 85 g, Zucker 74 g, Eiweiß 0, Salz 0,05 g</p>	100 ml = 2,60 €	150 ml	3,90 €
<p><b>Rosenblütensirup (mit Xylit / Birkenzucker)</b>  <b>Zutaten:</b> Gefiltertes Wasser, Natur-Duftrosenblüten, Xylit*, Zitronen*.            *Aus biologischem Anbau.</p> <p><i>Ein Rosen-Gourmet-Sirup mit der Königin der Blumen! Rosenduft hat auf mich immer eine harmonisierende Wirkung – tief einatmen und genießen. Im Rosensirup ist der Duft als Aroma enthalten und unwiderstehlich sinnlich-köstlich. Wer es ausprobiert, wird von diesem Sirup ebenso schwärmen wie ich. Die Zubereitung mit Xylit statt Zucker erspart 40 % Kalorien und der Blutzuckerspiegel wird nur geringfügig erhöht.</i></p> <p><b>Hinweise:</b> Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.  <b>NICHT zum Verzehr durch Tiere geeignet.</b></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml:</b>            Brennwert/Energie 381 kJ / 91 kcal, Fett 0, Kohlenhydrate 38, Zucker 0, davon mehrwertige Alkohole 38 g, Eiweiß 0, Salz 0</p>	100 ml = 4,36 €	350 ml	10,90 €

## Honigauszüge

Seit Urzeiten schätzen Menschen den Honig als Nahrungsmittel und natürliches Heilmittel. Mit Honigauszügen lassen sich Pflanzenkraft und feine Aromen in den Honig „locken“. Schon lange werden sie als köstliche, gesunde Süßungsmittel verwendet, z.B. in Tee oder Milch (auch Mandel- oder Hafermilch).

Honigauszüge sind als feine, aromatische Aufstriche verwendbar. Auch hat es sich bewährt, öfter mal pur ein Löffelchen davon zu genießen.

Honigauszüge	Grundpreis	Gewicht	Preis
<p><b>Ingwer-Melissen-Honig</b>  <b>Zutaten:</b> Deutscher Bio-Honig*, Ingwer*, Zitronenmelisse, Zitronensaft*, Zitronenschale*. Aus biologischem Anbau.</p> <p><i>Mein Lieblings-Power-Honigauszug! Das würzige Zitronenaroma der Melisse mit der zitronigen Schärfe des Ingwers, getoppt von Zitronensaft und -schale, ergeben in Kombination mit der Süße des Honigs einen belebenden Power-Honig, in geschmacklicher wie kräftigender Hinsicht.</i></p> <p><i>Der Ingwer-Melissen-Honig schmeckt pur oder im Tee oder als Brotaufstrich. Auch ist er sehr fein zum Aromatisieren von pikanten Gerichten sowie Kuchen, Eis und anderen Süßspeisen.</i></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:</b>  Brennwert/Energie 1.264 kJ / 302 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 75 g, Zucker 71 g, Eiweiß 0, Salz 0,1 g</p>	100 g = 2,76 €	250 g	6,90 €
<p><b>Rosenblüten-Honig</b>  <b>Zutaten:</b> Deutscher Bio-Honig, Natur-Duftrosenblüten.</p> <p><i>Die Duftrosenblüten verschenken auf das Köstlichste ihr sensationelles Aroma an den Honig. Lassen Sie sich diesen Hochgenuss nicht entgehen!</i></p> <p><i>Der Rosenhonig schmeckt super lecker pur oder im Tee oder als Brotaufstrich und lässt Kuchen, Eis und andere Süßspeisen zu einem fein-rosigen Geschmackserlebnis werden.</i></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:</b>  Brennwert/Energie 1.264 kJ / 302 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 75 g, Zucker 71 g, Eiweiß 0, Salz 0,1 g</p>	100 g = 2,76 €	250 g	6,90 €
<p><b>Thymian-Honig</b>  <b>Zutaten:</b> Deutscher Bio-Honig, Thymian.</p> <p><i>Beste, deutscher Blütenhonig und der intensiv duftende, aromatisch-würzige Thymian ergeben einen erlesenen Honigauszug mit kräftigem Thymiangeschmack.</i></p> <p><i>Schon lange ist der Thymian als Würz- und Heilpflanze bekannt. Mutkraut wurde er auch genannt, weil er Mut macht und Kraft geben kann. Ich nasche gerne ein Löffelchen vom Thymian-Honig pur oder gebe ihn in den Tee. Der Honigauszug lässt sich auch als köstlicher Brotaufstrich verwenden und gibt Kuchen, Dessert, Eis und anderen Speisen ein außergewöhnlich köstliches Aroma.</i></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:</b>  Brennwert/Energie 1.264 kJ / 302 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 75 g, Zucker 71 g, Eiweiß 0, Salz 0,1 g</p>	100 g = 2,76 €	125 g	3,45 €

## Oxymel-Sauerhonig

Seit mehr als 2.000 Jahren wird Oxymel als gesundheitsfördernder „Sirup“ verwendet, der aus einer Mischung von Essig und Honig besteht. Die Bezeichnung Oxymel kommt aus dem Griechischen, „oxy“ bedeutet sauer („oxos“ bedeutet Essig) und „meli“ bedeutet Honig. „Sauerhonig“ ist daher ebenfalls eine häufige Bezeichnung. Bereits in der Antike wurden mit Oxymel nicht alkoholische Pflanzenauszüge hergestellt.

Für unseren Sauerhonig verwende ich hochwertigen deutschen Bio-Honig, ungefilterten, nicht pasteurisierten Bio-Apfelessig und auch die weiteren Zutaten sind grundsätzlich in Bio-Qualität. Falls möglich werden auch Rohstoffe aus zertifizierter Wildsammlung verwendet.

Oxymel ist vielseitig verwendbar: pur genießen (30 – 50 ml am Tag) oder für ein Erfrischungsgetränk etwa 1:10 mit Wasser verdünnen oder auch für ein besonderes Geschmackserlebnis in Salatsoßen.

Oxymel - Sauerhonig	Grundpreis	Menge	Preis
<p><b>Frühlingskraft-Oxymel</b>  <b>Zutaten:</b> Deutscher Bio-Blütenhonig, Bio-Apfelessig, Brennnessel, Löwenzahn, Giersch.</p> <p><i>Das wilde „Dreamteam“ aus Brennnessel, Löwenzahn, Giersch ist ein echter Oxymel- Knüller. Köstlich, stoffwechselanregend, vertreibt die Frühjahrsmüdigkeit und bringt ganzjährig Lebensfreude.</i></p>	100 ml = 6,50 €	100 ml	6,50 €

Oxymel - Sauerhonig	Grundpreis	Menge	Preis
<p><i>Für mich sind diese drei die wichtigsten Wildpflanzen. Dr. Markus Strauß bezeichnet sie als „Das wilde Triumvirat“.</i></p> <p><i>Nach Belieben pur genießen (30 – 50 ml am Tag) oder für ein Erfrischungsgetränk etwa 1:10 mit Wasser verdünnen.</i> <i>Eine wohlschmeckende, wilde Bereicherung für Salatdressing.</i></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml:</b> Brennwert/Energie 977 kJ / 236 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 60,3 g, Zucker 57,3 g, Eiweiß 0, Salz &lt; 0,1 g</p>			
<p><b>Holunderblüten-Oxymel</b> <b>Zutaten:</b> Deutscher Bio-Blütenhonig, Bio-Apfelessig, Holunderblüten.</p> <p><i>Sehr beliebt, weil mega köstlich und erfrischend – alle, die Holunderblüten lieben, können nicht widerstehen.</i></p> <p><i>Nach Belieben pur genießen (30 – 50 ml am Tag) oder für ein Erfrischungsgetränk etwa 1:10 mit Wasser verdünnen.</i> Bringt auch im Salatdressing ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.</p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml:</b> Brennwert/Energie 977 kJ / 236 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 60,3 g, Zucker 57,3 g, Eiweiß 0, Salz &lt; 0,1 g</p>	100 g = 6,36 €	250 ml	15,90 €
<p><b>Rosenblüten-Oxymel</b> <b>Zutaten:</b> Deutscher Bio-Blütenhonig, Bio-Apfelessig, Duftrosenblüten.</p> <p><i>Ein edles Oxymel mit feinem, rosigem Geschmack. Zum Verschenken, Feiern, Selbst-Genießen, Zur-Ruhe-kommen oder zur allgemeinen Stärkung der Gesundheit.</i></p> <p><i>Nach Belieben pur genießen (30 – 50 ml am Tag) oder für ein Erfrischungsgetränk etwa 1:10 mit Wasser verdünnen.</i> <i>Auch köstlich für Salatdressing.</i></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml:</b> Brennwert/Energie 977 kJ / 236 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 60,3 g, Zucker 57,3 g, Eiweiß 0, Salz &lt; 0,1 g</p>	100 g = 6,90 €	100 ml	6,90 €
<p><b>Hagebutten-Sandorn-Oxymel</b> <b>Zutaten:</b> Deutscher Bio-Blütenhonig, Bio-Apfelessig, Hagebutten, Sanddornsafte.</p> <p><i>Oxymel trifft Vitamin-C-Wildfrüchte und erhält einen unbeschreiblich fruchtigen Geschmack mit einer interessanten, leicht herben Note.</i></p> <p><i>Nach Belieben pur genießen (30 – 50 ml am Tag) oder für ein Erfrischungsgetränk etwa 1:10 mit Wasser verdünnen.</i> <i>Gibt Salatdressing ein aromatisch-fruchtiges Aroma.</i></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml:</b> Brennwert/Energie 977 kJ / 236 kcal, Fett 0, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 60,3 g, Zucker 57,3 g, Eiweiß 0, Salz &lt; 0,1 g</p>	100 g = 6,90 €	100 ml	6,90 €
<p><b>Zitrone-Ingwer-Kurkuma-Oxymel</b> <b>Zutaten:</b> Deutscher Honig*, Apfelessig*, Zitronen*, Ingwer*, Orangen*, Kurkuma*, schwarzer Pfeffer*.</p> <p><i>Wer Ingwer und Zitrone liebt, der liebt auch dieses Oxymel. Angenehm sauer, angenehm scharf und angenehm süß.</i> <i>So köstlich!</i></p> <p><i>Nach Belieben pur genießen (30 – 50 ml am Tag) oder für ein Erfrischungsgetränk etwa 1:10 mit Wasser verdünnen.</i> <i>Für Salatdressing mit peppiger Frische gut geeignet.</i></p> <p><b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml:</b> Brennwert/Energie 864,00 kJ / 203,00 kcal, Fett 0,3 g, davon gesättigte Fettsäuren 0, Kohlenhydrate 51 g, Zucker 30 g, Eiweiß 0,2 g Salz &lt; 0,1 g</p>	100 g = 6,50 €	100 ml	6,50 €

Alle vorherigen Preisangaben verlieren mit Erscheinen dieser Preisliste ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten. Stand 03/2024.