

Kissen

Kräuterkissen

Inhalt ca. 200 Gramm. Die Kissen sind mit 8 verschiedenen Kräutern gefüllt. Neben dem Kopfpolster legen inhaliert man die Aromen während der Nacht. Auch für die Wohnung, den Kleiderkasten oder das Auto.

Lavendelduftkissen

Befüllt mit reinen Lavendelblüten. Gegen Motten für Kleiderschrank, Auto, Wohnung...

Nackenrolle

Mit 8 verschiedenen Kräutern. Die Nackenrolle unterstützt den Nacken und ermöglicht die Entlastung der Wirbelsäule. Sie ahmt die natürliche Form der Wirbelsäule nach.

Kosmetik

Cremen

Ringelblumencreme: Inh. 125 ml.

Ingredients INCI: ADEPS SUILLUS, CERA ALBA, HONIG OEL, CALENDULA OFFICINALIS FLOWER EXTRAKT, Parfum

Hautcreme mit Ringelblume

Für stark beanspruchte Haut, vitalisierend und pflegend .Ideal für trockene Haut. Gleichmäßig auftragen und einziehen lassen.

Lavendelcreme: Inh. 125 ml

Ingredients INCI: ADEPS SUILLUS, CERA ALBA, LAVANDULA ANGUSTIFOLIA OIL, LAVANDULA ANGUSTIFOLIA FLOWER EXTRAKT PARFUM, LINALOOL**, GERANIOL**, LIMONENE**, CITRONELLOL**, COUMARIN**, HYDROXYCITRONELLAL** **Aus ätherischen Ölen

Hautcreme mit Lavendel

Beruhigend für die Haut und wohltuend für Muskulatur und Gelenke.

Gleichmäßig auftragen und einziehen lassen.

Johanniskraut-Ringelblumencreme: Inh. 125 ml

Ingredients INCI: ADEPS SUILLUS, CERA ALBA, HONIG OEL, CALENDULA OFFICINALIS FLOWER EXTRAKT HYPERICUM PERFORATUM FLOWER EXTRAKT, Parfum

Hautcreme mit Ringelblume und Johanniskraut

Mit der Kraft der Ringelblume und der Ruhe des Johanniskrautes. Gleichmäßig auftragen und einziehen lassen.

Fußfitcreme: Inh. 125 ml.

Ingredients INCI: ADEPS SUILLUS, CERA ALBA, ROSMARINUS OFFICINALIS OIL, PINUS MUGO OIL, ROSMARINUS OFFICINALIS LEAF EXTRAKT, MENTA PIPERITA LEAF EXTRAKT, PARFUM, LIMONENE**, LINALOOL**, **Aus ätherischen Ölen

Fußcreme mit Latschenkieferöl

Für stark beanspruchte, müde Füße und Beine. Gleichmäßig auftragen und leicht einmassieren. Nicht vor dem Schlafengehen anwenden wirkt belebend. Macht müde Füße wieder munter, mit wertvollem Latschenkieferöl.

Kosmetik ÖLE und Auszüge

Ringelblumenöl: 50 ml

Inhaltsstoffe INCI: Helianthus annuus seed oil, Honig oel, Calendula officinalis flower extrakt, Parfum
Ölauszug aus Ringelblumenblüten für die Hautpflege

Wohltuendes Ringelblumenöl für die Hautpflege, macht sie weich und geschmeidig. Gleichmäßig auftragen und einziehen lassen.

Johanniskrautöl: 50 ml

Inhaltsstoffe INCI: Helianthus annuus seed oil, Hypericum perforatum flower extract
Ölauszug aus Johanniskrautblüten für die Hautpflege

Wohltuendes Johanniskrautöl für die Hautpflege, als Massageöl ... Gleichmäßig auftragen und einmassieren.

Brennnessel- Haar und Schuppenwasser: 100ml

Ingredients INCI: AQUA, ALCOHOL, URTICA DIOICA LEAF EXTRACT*

Alkoholauszug mit Brennnessel

Am besten nach der Haarwäsche gleichmäßig auf die Kopfhaut auftragen und einziehen lassen.

Ringelblumengesichtswasser: 50 ml

Ingredients INCI: Aqua, Alcohol, Calendula Officinalis Flower Extrakt

Alkoholauszug aus Ringelblumenblüten für die Hautreinigung

Mit einem Wattebausch gleichmäßig auftragen, reinigt und kühlt die Gesichtshaut.

Roßkastanienfußwasser: 100 ml

Inhaltsstoffe INCI: AQUA, ALCOHOL, AESCULUS HIPPOCASTANUM
FRUIT EXTRACT

Alkoholauszug mit Rosskastanien

Für müde Beine und Füße, kühlend und wohltuend. Gleichmäßig auftragen und einziehen lassen.

Kräuterteemischungen

Abendtee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Melisse, Äpfel, Malve, Himbeerblätter.

1 - 2 Stunden vor der Bettruhe trinken. Entspannt vom Stress des Arbeitsalltages.

Eistee: 50g

ZUTATEN AUS KBA: Pfefferminze, Anisminze, Himbeerblätter.

Die Ideale Erfrischung an heißen Tagen.

Familientee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Apfelminze, Zitronenmelisse, Anisysop, Himbeerblätter, Fenchel, Anis, Sonnenblumenblüten, Rosenblüten.

Der passende Teegenuss für groß und klein und für Jede Tageszeit.

Fastentee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Melisse, Katzenysop, Himbeerblätter, Brennnessel, Haselnussblätter, Kornblumen.

Hilft und unterstützt jedem sehr gut beim Fasten. 1- 2 Liter tassenweise auf den ganzen Tag verteilt trinken.

Feinschmeckertee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Milde Minze, Malve, Salbei, Himbeerblätter, Kamille, Erdbeerblätter.

Wohlschmeckender Teegenuss zur Jause und für jede Pause. Besticht durch sein ausgewogenes mildes Aroma.

Früchtete: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Äpfel, Birnen, Zwetschken, Weichseln, Hagebutten, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Goldmelissenblüten, Hibiskus.

Früchte in kaltes Wasser geben, aufkochen und 10 min. ziehen lassen.

Frühstückstee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Pfefferminze, Apfelminze, Malve, Salbei, Spitzwegerich, Himbeerblätter.

Dieser Kräutertee sollte auf keinem Frühstückstisch fehlen.

Happy Launetee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Hanfblätter, Katzenminze, Petersilie, Verbene, Bohnenkraut, Sonnenblumenblüten.

Das Aroma und der Geschmack für sich alleine sorgt schon für gute Stimmung.

Jausentee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Zitronenmelisse, Himbeerblätter, Holunderblüten, Quendel, Ringelblumenblüten, Kornblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Goldmelissenblüten.
Mann soll ihn nicht nur zur Jause genießen sondern er eignet sich auch sehr gut mit einem Schuss Rum oder Obstler kombiniert an einem kalten Wintertag .

Kindertee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Zitronenmelisse, Anisysop, Malve, Himbeerblätter, Kornblumenblüten, Goldmelissenblüten, Lindenblüten .
Mit seinem milden süßlichem Aroma schmeckt er nicht nur den Kindern ausgezeichnet.

Kraft des Waldviertelstee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Anisysop, Malve, Orangenminze, Ringelblumenblüten, Erdbeerblätter, Äpfel.
Mit der Urkraft der Waldviertler Granitböden .

Kutztee: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Pfefferminze, Salbei, Spitzwegerich, Kamille, Thymian, Lindenblüten, Holunderblüten.
Sollte auf keinen Fall zu Beginn der kalten rauen Jahreszeit in ihrer Küche fehlen.

Blütentraumtee: 50 g **Neu**

ZUTATEN AUS KBA: Lindenblüten, Himbeerblätter, Holunderblüten, Ananassalbei, Katzenminze, Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Sonnenblumenblüten, Kornblumenblüten.
Alleine der Anblick dieses Kräutertees beschert Freude und entlockt ein Lächeln.

Monotees

Apfelminze: 50 g

(milde Minze) Teegenuß für den ganzen Tag.
Die frischen Blätter eignen sich sehr gut für Minzsoßen, Cocktails, Liköre, Duftsträuße, Gewürzpflanze für Speisen und Salate.

Brennnessel: 50 g

Für Tees werden nur die Blätter verwendet. Enthält Mineralstoffe wie Magnesium, Kalzium und Silizium, Vitamin A und C

Hagebutte: 80 g

Der Tee ist süßsauer und ist reich an Vitaminen.
Hagebutten können roh gegessen werden, nachdem die Kerne entfernt wurden.

Himbeerblätter: 50 g

Für Tees werden nur die Blätter verwendet.

Die Himbeere ist bereits seit dem Altertum auch als Teepflanze bekannt.

Holunderblüten: 50 g

Für Tees werden nur die Blüten verwendet.

Die Blüten enthalten Vitamin C sowie Vitamin B, Fruchtsäuren, ätherische Öle.

Johanniskraut: 85 g

Für Tees wird die ganze Pflanze verwendet.

Bereits in der Antike wurde Johanniskraut verwendet.

Äußerlich werden ölige Auszüge verwendet.

Kamille: 80 g

Die Echte Kamille riecht stark aromatisch.

In der Aromatherapie wird das Kamillenöl für ein besseres Hautbild verwendet.

Käsepappel: 50 g

Zum Trinken über Nacht in warmem Wasser ansetzen und am Morgen aufwärmen, nicht kochen.

Auch für Bäder und Waschungen sehr gut geeignet.

Lindenblüten: 50 g

Für Tees werden nur die Blüten verwendet.

Die Lindenblüte war schon im Mittelalter bekannt und wird auch heute noch mit gutem Erfolg verwendet. Sie zählt zu den bekanntesten Hausmitteln.

Pfefferminze: 50 g

Die Sorte Mentha enthält bis zu 2% äth. Öle.

Pfefferminztee wird sehr gerne als Erfrischungsgetränk verbreitet. Er ist aber auch Bestandteil vieler Teemischungen.

Ringelblume: 50 g

Für Tees werden nur die Blüten verwendet.

Die Ernte erfolgt händisch und wird den ganzen Sommer über zweimal in der Woche durchgeführt.

Salbei: 65 g

Für Tees werden nur die Blätter verwendet.

Im Mittelalter wurden ihm sogar magische Kräfte zugeschrieben.

Schafgarbe: 90 g

Für Tees wird nur die obere Hälfte des Krautes verwendet.

Die Blüten werden zur Pflege der Gesichtshaut und für Dampfbäder eingesetzt. Die frischen Triebe und Blätter können außerdem als Beigabe zu Salaten verwendet werden.

Schokominze: 50 g

Der Duft dieser Minze erinnert an Minzschokolade.

Eine dunkel-rötliche Minze mit einem süßlichen Geschmack. Sie ist daher nicht nur bei Kindern beliebt. Eignet sich auch sehr gut für Eis und Süßspeisen.

Spitzwegerich: 50 g

Für Tees werden nur die Blätter verwendet.

Die Blätter kann man vom Juni bis in den September selbst sammeln. schonend trocknen, und darauf achten, dass sie nicht braun werden.

Kleinblütiges Weidenröschen: 100 g

Das kleinblütige Weidenröschen kommt an fließenden Gewässern und in Gräben vor.

Zitronenmelisse: 50 g

Als Gewürz, für Salate, zum Mischen mit Schwarztee. Auszüge aus den Blättern werden zu Kräuterlikören verarbeitet. Sehr gut eignet sie sich zum aromatisieren von kalten Getränken, Salaten und Saucen sowie Kompotten. Der beste Erntezeitpunkt ist vor der Blüte, da sind die Blätter am aromatischsten.

Gewürze

Anis: 50 g

Zum Brotbacken, aber auch als Tee, für Backwaren, Spirituosen, Liköre.

Für einen Tee überbrüht man 1 TL Anis Samen mit 1 Tasse kochendem Wasser und lässt dies 10 Minuten ziehen.

Bohnenkraut: 35 g

Sehr Aromatisch: Für Fleisch und Fisch, Bohnengerichten aber auch zum Würzen der Eierspeise und Salate. Es schmeckt gut zu Rot- und Weißkohl, Tomaten, Gurken, Kürbis, Pilzgerichten, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Linsen, Erbsen, Aufläufen, Sauerkraut, Hasenbraten, Lammfleisch, Fleischsalaten. Für Tee einen TL Blätter mit ¼ Liter Wasser überbrühen ca. 10 Minuten ziehen.

Chili gemahlen: 50 g

Für Soßen, Aufstriche, Chili con carne und div. Fleischgerichte...

Enthält Capasaicin, Vitamin C und P

Fenchel: 50 g

Zum Brotbacken, aber auch als Tee, Gemüseintopf, Fleischgerichte, gegrillten Fisch und Reisgerichten. Für Tees wird 1 TL Fenchel oder zerstoßene Fenchelsamen mit 1/4 Liter kochendem Wasser angesetzt, 10 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Majoran: 20 g

Sehr aromatisch: Für Bratengerichte Käsegerichte, Salate, Soßen, Kartoffelgerichte, Suppen... Wichtig ist, dass er sparsam eingesetzt wird, er verfügt über außerordentlich starke Würzkraft. Möglichst am Ende der Garzeit hinzugeben und nicht mehr zu lange garen.

Petersilie: 20 g

Nur kurz erhitzen da sie sonst ihr typisches Aroma verliert. Für Salate, Div. Gerichte, Aufstriche, Bratkartoffel... Enthält Vitamin C, Vitamin B1, B2, Eisen, Folsäure, Magnesium, Carotinoide, Kalzium und Mangan.

Salatgewürz: 50 g

ZUTATEN AUS KBA: Schnittlauch, Petersilie, Malve, Thymian, Zitronenmelisse, Bohnenkraut, Sonnenblumenblüten. Für Salate, aber auch für Aufstriche hervorragend geeignet.

Schnittlauch: 20 g

Nach dem Kochen erst dazugeben. Für Suppen, Salate, Dressing, Div. Gerichte, Aufstriche,... Sie sollten ihn nicht hacken, schneiden Sie ihn mit einem scharfen Messer. Der Schnittlauch enthält ätherische Öle die so am besten erhalten bleiben.

Thymian: 35 g

Zum Braten, für Suppen, Wurst, für Salate, Geflügel, Kartoffelpuffer, Pasteten, Wildgerichte, gebratenem Gemüse. ..

Für Tees einen TL Blätter mit ¼ Liter Wasser überbrühen ca. 10 Minuten ziehen.