

Kommen Sie mit auf eine geschmackliche Reise.

Unsere Gewürze kommen aus aller Welt und mitten aus Bayern. In die ferne Türkei reisen wir mit unserem Bayerisch Habibi: Eine frische, multikulturelle Gewürzmischung aus Zitronengras, Chili, Bärlauch, Rosmarin, Knoblauch, Krauseminze, Salz, Cumin und Schwarzkümmel. Perfekt für Fleischgerichte, zum Grillen, in Quark oder Smoothies. Eine echte kulinarische Freundschaft über Landesgrenzen hinweg – und eine Hommage an die Heimat unseres türkischen Mitarbeiters.

Denn auch unser Zuhause ist mehr als nur ein Ort – es ist ein ganz bestimmter Geschmack, ein besonderer Geruch, eine Sehnsucht. In einer Gewürzmischung kann man dieses heimelige Gefühl mit sich raus ins Leben nehmen. Wir drei Kinder sind mittlerweile alle ausgezogen und dennoch eng mit unserem Familienbetrieb verbunden. Als Geschenk zum Studienbeginn komponierte unsere Mama uns ein **Bratkartoffelgewürz**. Perfekt für alle Gerichte und die WG-Küche. Herzhaft-wohlig, aus Majoran, Kümmel, Paprika, Pfeffer, Muskatnuss, Salz und Petersilie.

Auf in die Welt der Gewürze!

Steakgewürz

Ein Geschmacksfeuerwerk in der Abendsonne ist diese kräftige Komposition aus Pfeffer, Salz, Paprika, Zwiebel, Schnittlauch, Karotte, Petersilie, Pastinaken, Dill, Liebstöckel, Tomaten und Rapsöl. Einfach eine gute Mischung für Fleisch und vieles mehr. Seien Sie kreativ! Bei uns landet es auf dem Brot, in der Salatsoße und diversen anderen Gerichten.

Cajun

Heizt Ihnen ordentlich ein, wie ein Grillabend am Mississippi: Geheimnisvoll und vielseitig pikant durch schwarzen und weißen Pfeffer, Cayenne-, Ancho- und Birdeyes-Chili, Oregano, Thymian, Zwiebel und Knoblauch.

Mediterranes Gewürz

Sorgt für Mittelmeergefühl im heimischen Garten. Mit leichter Schärfe und ätherischen Noten für Fleisch oder Pasta. Aus Rosmarin, Basilikum, Pfeffer, Chili, Oregano, Knoblauch, Meersalz und Petersilie.

Grillgewürz

Der beste Freund des BBQs, auch für Gemüse! Frisch und leicht scharf durch geräucherte Paprika, schwarzen Pfeffer, Cumin, Koriander, Zwiebeln, Rosmarin, Thymian, Meersalz, Fenchel und Curcuma. Klassisch wird die Mischung bei Fleisch verwendet, bei uns landet es auch auf dem Grillkäse und Ofengemüse.

Zaziki

Kurztrip nach Griechenland gefällig? Knoblauch, Bärlauch, Krauseminze und Paprika sorgen für temperamentvolle Würze und herrliche Frische in Joghurt- oder Quarkdips. Diese Mischung ist ein Resultat des letzten Sommers, nachdem selbst wir un kreativ beim Grillen wurden und Lust auf etwas Neues hatten.

Kräuterquarkgewürz

Der Frischekick zu saftig Ge grilltem und Kartoffeln: Unsere altbayerische Mischung für Quarkdips – aus

Bärlauch, Schabziegerklee, Schnittlauch, Petersilie, Dill und gelben Senfmehl. Wir dippen es auch gerne mit einem schönen Weißbrot.

Unser Tipp:

Probieren Sie unsere Grill- und Dip-Gewürzmischungen auch bei Aufläufen, Grillspießen, auf dem Butterbrot oder in der Salatsauce. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Hinterm Horizont schmeckt's lecker.

Werden Sie experimentierfreudig! Unsere feinen Gewürzmischungen sind aus aller Welt inspiriert und regen die Geschmacksfantasie an.

Unser **Frühauf Müsligewürz** ist der wohlschmeckendste Wecker, den es gibt. Ein Seelenstreichler, der vom Start weg richtig wach macht. Süßholz, Vanille, Curcuma, Ingwer, Koriander, Kardamom, Zimt, Bockshornklee und Anis verleihen aber auch gebratenen Bananen einen leckeren orientalischen Touch.

Wie Weihnachten für die Geschmacksnerven ist der **Kaffeeschmeichler**. Diese feine Mischung aus Kardamom, Zimtblüten, Vanillemark, Anis, Nelken, Fenchel, Piment und Macisblüte veredelt die tägliche Tasse Kaffee. Unser Tipp: Tränken Sie darin auch die Löffelbiskuits für Tiramisu. So verleihen Sie dem italienischen Klassiker eine aufregende arabische Aromatik.

www.seit1887.de

Unser Shop im Internet ist rund um die Uhr für Sie geöffnet:
Hier finden Sie unseren Kräuterblog: www.phytofit.de/kraeuter-tipps

E-Mail: info@seit1887.de · www.facebook.com/seit1887

1. September bis 31. März: Montag bis Freitag 9.00 bis 18.30 Uhr, Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr

Öffnungszeiten: 1. April bis 31. August: Montag bis Freitag von 9.30 bis 18.00 Uhr, Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr

Blumenstraße 15 · 80331 München · Telefon (089) 26 57 26 · Fax (089) 23 26 98 57

Kräuterparadies Lindig

Original Oberbayrische
Kräuter- und Wurzel-Sepp®
Seit 1887



– Gewürze –

Geschmack ist ein Gefühl

– *Fantasievolle Gewürzmischungen aus aller Welt* –



D' Original Oberbayrische
Kräuter- und Wurzel-Sepp®
Seit 1887



Warum Gewürze echte Freunde sind.

Gewürze nehmen uns mit auf eine Reise in andere Welten. Sie schmecken nach fernen Ländern, lieb gewonnenen Traditionen oder dem Duft der Kindheit. Ein kleines Päckchen voll Geschmack wird schnell mal eingepackt für das Grillen und Picknicken im Park, das Kochen mit Freunden oder als kleines Gastgeschenk.

Gewürze beflügeln unsere Sinne und schicken uns mit jedem Bissen auf eine wohltuende Reise für Körper und Seele. Deshalb sollten wir für sie immer ein Plätzchen im Urlaubsgepäck, im heimischen Küchenschrank und in unserem Herzen haben.