



Ein Paradies voller Kräuter,
Früchte und Gewürze



Mit dieser außergewöhnlichen Tee-Serie möchten wir typische aber auch seltenere Pflanzen wie Gundelrebe, Quendel, Hanf, Quitte und Benediktenkraut vereint in köstlichen Tee Kompositionen vorstellen:



Benediktenkraut:
Das Benediktenkraut (bot. Cnicus benedictus L.) ist eine distelähnliche, einjährige, krautige Pflanze, die bis zu 60 Zentimeter hoch wird. Typisch ist der bittere Geschmack der Pflanzenteile. Der heilige Benedikt soll das Kraut einst als Allheilmittel empfohlen haben. Das Kraut wird in Form von Tees, Bittermitteln oder Likören angewendet.

Gundelrebe:
Die Gundelrebe oder auch Gundermann (bot. Glechoma hederacea) ist ein ausdauerndes, würziges Kraut mit lila Blüten. Alle oberirdischen Teile werden während der Blütezeit von April bis Juni geerntet, anschließend getrocknet und meist als Tee verwendet. Sie enthält ätherisches Öl, Flavonoide und Gerbstoffe. In der Volksheilkunde und bei Hildegard von Bingen wird die Gundelrebe sehr geschätzt.



Quitte:
Erste Nachweise über kultivierte Quitten (bot. Cydonia oblonga) reichen 4000 Jahre zurück. Die zart fruchtig-säuerlich schmeckende Quittenfrucht enthält viel Vitamin C, Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan, Fluor, Tannine (Catechin und Epicatechin), Gerbsäure, organische Säuren, viel Pektin und Schleimstoffe. Die meisten Quittensorten sind für den Rohverzehr nicht geeignet, da sie hart und durch die Gerbstoffe bitter sind.



Quendel:
Quendel (bot. Thymus pulegioides) ist der „wilde Bruder“ des Thymians. Er wächst an steinigen, trockenen Plätzen, blüht im Sommer rosafarben und duftet herbwürzig. Er ist vielfältig und wird ähnlich wie Thymian verwendet. Quendel wird von Mai bis September gesammelt und enthält u. a. ätherische Öle und Bitterstoffe.

Hanf:
Hanfblätter (bot. Cannabis sativa L.) aus Speisehanf gewinnen zunehmend an Bedeutung. In getrockneter Form lassen sich diese sehr gut zu einem bekömmlichen, harmonisch schmeckenden Tee aufbrühen. Neben ätherischen Ölen enthalten Hanfblätter antioxidative Verbindungen wie Flavonoide und Phenole.

Einer der schönsten
Wege zu uns selbst
führt mitten durch
den Garten! -Volksmund



Bauerngärten sind kleine, bunte Paradiese randvoll mit Kräutern, Gewürzen und Früchten. Sie sind die älteste Form der Gartenkultur, bei der das Nützliche mit dem Schönen in spielerischem Einklang verbunden ist.

Viele Menschen sehnen sich nach Gärten mit bunten, duftenden Sommerblumen zwischen üppigen Gemüse- und Kräuterbeeten und dicht mit Früchten behangenen Beerensträuchern. Allein die Vorstellung rückt den Alltag in weite Ferne und lädt ein zum Träumen.

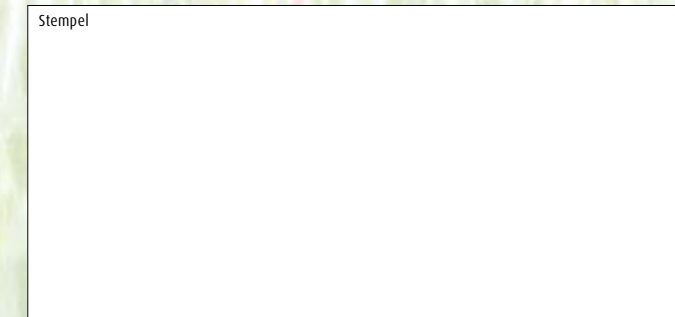
Neben zahlreichen bekannten Pflanzen finden sich in den Bauerngärten oft auch wunderbare, teils vergessene „Schätze“ und mit ihnen jahrhundertealtes Kräuterkennen, das auch unsere traditionelle Volksheilkunde prägte.

Salus Bio-Zeichen:

Das Salus Bio-Zeichen garantiert die Herkunft aller Zutaten aus ökologischem Landbau und zusätzlich die sorgfältige Kontrolle sämtlicher Teebestandteile im eigenen Labor.



Die Herstellung unserer Bauerngarten Tees, wie auch aller anderen Salus Tees, erfolgt im oberbayerischen Bruckmühl. Um deren hohe Qualität zu garantieren, werden alle Rohstoffe vorab sorgsam geprüft. So können sie jederzeit eine köstliche Tasse Tee wie aus dem heimischen Bauerngarten genießen.



SALUS Haus GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 24 • 83052 Bruckmühl
www.salus.de

falls FSC
dann bitte
Logo hier
einfügen.

Bauerngarten- Tee

köstliche Tee-Kompositionen
die zum Träumen einladen

Genießen Sie die Vorstellung
von einem bunten Paradies voller
Kräuter, Früchte und Gewürze.



GAÖ/010025222/1706/15



Der Natur verbunden.
Der Gesundheit verpflichtet.



Jetzt
Neu!

Morgentee

Fruchtig frischer
Kräutertee
der ideale Muntermacher
für den Morgen

Zutaten:
Apfel Früchte*, Preiselbeeren*,
Hagebuttenschalen*, Apfelminz-
blätter*, Fenchel Früchte süß*,
Holunderblüten*, Gundelreben-
kraut*, Rosmarinblätter*,
Walnussblätter*, Salbeiblätter*.



Brotzeittee

Fein würziger, besonders
bekömmlicher Teegenuss
erfrischt nach getaner Arbeit,
passt auch zu deftigem Essen

Zutaten:
Brombeerblätter*, Schafgarbenkraut*,
Koriander Früchte*, Fenchel Früchte
süß*, Eibischwurzel*, Kümmel Früchte*,
Walnussblätter*, Ysopkraut*, Majoran-
kraut*, Thymiankraut*, Dillkraut*,
Benediktenkraut*.



Haustee

Eine vielfältige Tee-Kombination
für jung und alt
mit vielen klassischen Bauerngarten
Kräutern, köstlich kombiniert

Zutaten:
Lindenblätter*, Melissenblätter*,
Pfefferminzblätter*, Quitten Früchte*,
Gundelrebenkraut*, Quendelkraut*,
Spitzwegerichblätter*, Linden-
blüten*, Holunderblüten*, Sonnen-
blumenblütenblätter*.



Abendtee

Ausgewogene
Kräutertee-Mischung
entspannend und ausgewogen, ideal auch
für die kleine Auszeit zwischendurch

Zutaten:
Melissenblätter*, Apfel Früchte*,
Hagebuttenschalen*, Johannisbeeren
schwarz*, Hanfblätter*, Kamillen-
blüten*, Erdbeerblätter*, Brennnessel-
blätter*, Schafgarbenkraut*,
Lavendelblüten*, Hopfenzapfen*.



Glückseligkeit

Rote Früchtetee-Kombination
mit köstlichem Beerenaroma
lädt zum Träumen ein und schenkt
Momente des Glücks

Zutaten:
Quitten Früchte*, Hagebuttenschalen*,
Äpfel*, Johannisbeeren schwarz*,
Hibiskusblüten*, Fenchel Früchte süß*,
Holunderblüten*, Rote Bete*,
Wacholderbeeren*, natürliches
Aroma*, Rosmarinblätter*.

