



## Über uns

Alles hat mit unserer Liebe zu fein duftenden und schmeckenden Kräutern sowie dem Anlegen eines Kräuter-Hochbeets und verschiedenen Kräuterplätzchen rund ums Haus begonnen.

Jeden Herbst haben wir dann aber die überschüssigen Kräuter abgeschnitten und im Grüncontainer entsorgt.

Vor einigen Jahren haben wir uns entschlossen, diese Kräuter nicht mehr zu beseitigen, sondern ein eigenes Kräutersalz herzustellen und zu verkaufen.

Anfangs haben wir ein klassisches Kräutersalz angeboten, das aus Meersalz und sieben verschiedenen Kräutern besteht. Ein Jahr später kam das Kräutersalz mit Bärlauch dazu. Weitere Inspirationen bei Wanderungen im Goldingertal haben schliesslich unsere aktuelle Produktpalette ergeben. «Kräutersalz... und mehr» war geboren.

Während sich Martin hauptsächlich um die Produktion, die Auslieferungen und die Marktteilnahmen kümmert, ist Brigitte vorwiegend im Hintergrund für Administration, Buchhaltung, Werbung und Geschenkverpackungen zuständig. Corina unterstützt uns jeweils tatkräftig am Marktstand.



## Kräutersalz

... und mehr

### Rüegg Martin & Brigitte

Hirzlistrasse 6 – 8638 Goldingen

Telefon 055 284 26 19

Handy 079 604 38 73

[martin.rueegg@bluewin.ch](mailto:martin.rueegg@bluewin.ch)

[www.kraeutersalz-und-mehr.ch](http://www.kraeutersalz-und-mehr.ch)

Unsere Produkte können Sie online, telefonisch oder per Mail bestellen.

Wir liefern gegen Vorkasse oder Barzahlung.

Ebenso sind unsere Produkte in ausgewählten Läden zu finden – die aktuellen Standorte können Sie unserer Homepage entnehmen.

Ausserdem bieten wir an regionalen Märkten unsere Spezialitäten an – die Daten und Orte sind ebenfalls auf unserer Homepage zu finden.

Haben Sie einen Spezialwunsch? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren – wir sind flexibel und offen für Wünsche und Anregungen.

Wenn der grosse Trockenschrank nicht durch uns selbst besetzt ist, bieten wir für Privatpersonen die Möglichkeit, ihre eigenen Produkte trocknen zu lassen. Sie dürfen sich bei Bedarf gerne bei uns nach freien Kapazitäten und den Konditionen erkundigen.



## Kräutersalz

... und mehr



## Kräutersalz und andere Spezialitäten

Unsere Produkte sind

- OHNE Konservierungsstoffe
- OHNE künstliche Farbstoffe
- OHNE Geschmacksverstärker
- OHNE tierische Geliermittel
- OHNE unnötige Zuckerzusätze

# Unsere Produkte



## Kräutersalz

Zum Würzen von Fleisch und Gemüse und zum Verfeinern von Salatsaucen, Dipsaucen, etc. Das Meersalz und die Kräuter werden zusammen fein gemahlen und gut vermischt – das Salz löst sich rasch auf.

Kräutersalz – Grössen: 100 g (Streuer) /  
250 g (Dose) / 500 g (Dose)

Dip-Mix – Grössen: Einzelbeutel / 5er-Pack

## Kräutersalz Grundmischung

Meersalz / Basilikum / Oregano / Peterli /  
Rosmarin / Salbei / Schnittlauch / Thymian

## Kräutersalz mit Bärlauch

Meersalz / **Bärlauch** / Basilikum / Oregano /  
Peterli / Rosmarin / Salbei / Schnittlauch /  
Thymian

## Kräutersalz mit Zitronenthymian

Meersalz / Basilikum / Oregano / Peterli /  
Rosmarin / Salbei / Schnittlauch / Thymian /  
**Zitronenthymian**

## Dip-Mix – Kräutersalz-Bärlauch-Mix

Meersalz / **Bärlauch** / Basilikum / Oregano /  
Peterli / Rosmarin / Salbei / Schnittlauch /  
Thymian

[www.kraeutersalz-und-mehr.ch](http://www.kraeutersalz-und-mehr.ch)

## Weitere Köstlichkeiten

Nebst unserer Spezialmischung Kräutersalz mit Bärlauch bieten wir saisonal noch andere **Spezialitäten mit Bärlauch** an.

### Bärlauch-Öl – 250 ml

Olivenöl extra vergine / Bärlauch  
oder  
Rapsöl / Bärlauch

### Bärlauch-Kapern – 100 ml

Bärlauch-Knospen / Weissweinessig / Wasser /  
Zucker / Kräutersalz

### Bärlauch-Zwiebeln – 45 ml

Bärlauch-Zwiebeln / Weissweinessig / Wasser /  
Zucker / Kräutersalz

### Rosmarinöl – 250 ml

Olivenöl extra vergine / Rosmarin  
■ Rosmarin hilft der Verdauung genauso gut auf die Sprünge wie dem Kreislauf. Schon der intensive Duft von Rosmarin weckt die Lebensgeister und wirkt gegen Erschöpfung.

### Tannenschössli-Latwerge – 100 ml

Wasser / Kristallzucker / frische Tannenschössli aus dem Goldingertal / Zitronensaft  
■ In den Tannenspitzen befinden sich viele ätherische Öle, Vitamin C und andere wertvolle Pflanzenstoffe. ■ Wir haben die Erlaubnis eines Waldbesitzers in Goldingen, saisonal frische Tannenschössli zu ernten.

### Hagebutten-Fruchtaufstrich – 220 ml

Hagebutten / Zucker / Geliermittel \*1 /  
Zitronensaft

\*1: Traubenzucker, Geliermittel (E440) / Säuerungsmittel (E334)

■ Die Hagebutte steigert unsere Abwehrkräfte dank ihrem hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

[www.kraeutersalz-und-mehr.ch](http://www.kraeutersalz-und-mehr.ch)

## getrocknete Früchte

Schweizer Obst aus biologischem Anbau – ungeschwefelt – ohne Zusätze

Durch das schonende Trocknungsverfahren werden die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe geschont.

### Birnen getrocknet – 100 g

mit Schale und Kerngehäuse

### Öpfelringli getrocknet – 100 g

mit Schale, ohne Kerngehäuse

## Pfefferminztee

Eine Mischung aus verschiedenen Pfefferminzsorten und Verveine.

### kleine Beutel mit Faden

15 Beutel – 1 Beutel pro Teetasse

### grosse Beutel ohne Faden

10 Beutel – 1 Beutel reicht für 1 Liter Tee

### ganze Pfefferminzblättli – 15 g

diese Mischung ist ohne Verveine

**Geschenkideen finden Sie auf unserer Homepage!**



[www.kraeutersalz-und-mehr.ch](http://www.kraeutersalz-und-mehr.ch)