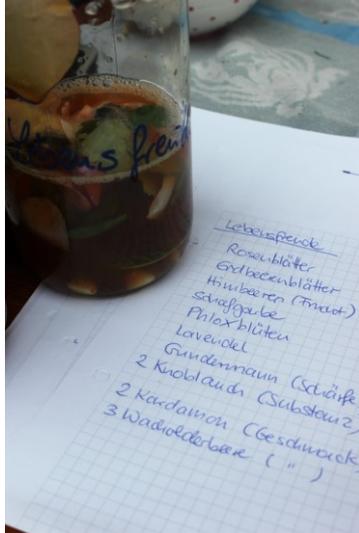


„Dahoam im eigenen Garten“

Essig ansetzen - mit allem was der Garten hergibt



Essig „Lebensfreude“

Rosenblätter
Erdbeerblätter
Himbeeren (Frucht)
Schafgarbe
Phloxblüten
Lavendel
Gundermann (Schärfe)
2 Knoblauch (Substanz)
2 Kardamom (Geschmack)
3 Wacholderbeeren (Geschmack)

„Mädels-Essig“

2-3 Frauenmantelblätter
Rosenblätter
Stockrosenblüte
Schafgarbe
Salbei
Rotklee (Blätter und Blüte)
Erdbeerblatt
Zitronenmelisse
Rosmarin
Apfelstern
2-3 Knoblauchzehen
6 Pimente
2 getrocknete Chilischoten



Antonia's Spezialessig

Blätter der „Damaszener Rose“
3 Frauenmantel
5 Fünffingerkraut
3 Knoblauchzehen
1TL Koriander
1 TL Pfefferkörner

„Gute Laune“ - Essig

Zitronenmelisse (stimmungsaufhellend)
Pfefferminz (für den klaren Kopf)
Rosenblätter (für die Nase)
Phlox Blüten (für die Schönheit)
Johanniskraut
Salbei (als Ausgleich für das Johanniskraut)
Rotklee
Kardamom
Knoblauch



Essig „Gute Verdauung“

Rucola (Bekömmlichkeit, mediterranes Leben)
Blüte und Blatt vom Dost (Verdauung)
Gundermann (Schärfe)
Thymian (Verdauung)
Kapuzinerkresse (Schärfe)
Zitronenmelisse (Ausgleich)
Himbeerblätter (Verdauung)
Fünffingerkaut (Verdauung)
Schafgarbe (Adstringierend)
Petersilie (Geschmack)
Salbei (Verdauung, äth. Öle)
3 Chilischoten (Schärfe)
2 Nelken (Geschmack)
3 Kardamom



Resteessig

Apfelstern
Salbei , Thymian, Petersilie, Majoran (Dost)
Himbeeren (Beere und Blatt)
Schafgarbe
Rucola
Johanniskraut
Spitzwegerich
Labkraut
Gundermann
Zitronenmelisse
Pfefferminze
Lavendel
Phloxblüte
Schafgarbe
Giersch
Kapuzinerkresse

