

## Produkte aus unserer Alpenkräuterei

Danke für das Interesse an den Produkten der Alpenkräuterei!

Mit dem Kauf unserer Produkte fördern Sie direkt die Alpine Permakultur Schweibenalp.

Wir freuen uns sehr über Möglichkeiten des Weiterverkaufes.

Gerne bieten wir unsere Produkte als **Kunden- oder Weihnachtsgeschenke für Mitarbeiter** an.



Alle Produkte werden saisonal in reiner Handarbeit hergestellt und sind BIO zertifiziert.

# Lebensmittel

## Tee

Für unsere Teemischungen verwenden wir ganze Blätter und Blüten, um Aroma und Wirkstoffe der Pflanzen bestmöglich zu erhalten. Als Nebeneffekt sind unsere Tees auch optisch ein Traum!

Für eine Tasse Tee nimmt man 3 Fingerspitzen Kräuter (was zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger passt) und übergiesst sie mit heissem Wasser. 5 – 8 Minuten in abgedeckter Tasse ziehen lassen, absieben und geniessen.

- Griechischer Bergtee: 15 g / CHF 8.-  
Dieser erfrischende Tee aus den Blüten des griechischen Bergtees hat einen ausgewogen würzigen Geschmack und erstaunt durch seine dekorativ sternförmige Blüte. Aufgrund vielfältiger Heilanzeigen wird der Griechische Bergtee auch „Pflanze des langen Lebens“ genannt.
- Frische Brise: 15 g / CHF 7.50  
Der Tee für Minze-Liebhaber! Die Mischung aus drei Minzesorten Apfelminze, Schweizer Minze und Englische Minze entfaltet ein intensives und zugleich rundes Aroma, das erfrischend und kühlend zugleich wirkt. Die ‚Frische Brise‘ eignet sich als heisser Tee genauso gut wie als erfrischendes Kaltgetränk.
- Schweibenalp First Flush: 15 g / CHF 7.50  
Brennnessel, Frauenmantel, Gundelrebe, Apfelminze, Thymian, Löwenzahnblätter und Gänseblümchen ergeben eine erdig-wohlschmeckende Kombination, die an eine Frühlingswiese erinnert. Mit diesem Tee leitet man die Frühlingsreinigung des Körpers ein. Die gewählten Kräuter entfalten zu dieser Zeit ihre höchste Wirkkraft: stoffwechselfördernd und ausleitend.
- Neue Lebenskraft: 15 g / CHF 7.50  
Brennnessel, Salbei, Holunderblüte, Bergbohnenkraut, Malvenblüte, Heckenrosenblüte und Zitronenmelisse schenken neue Lebenskraft und bezaubern gleichzeitig mit wohltuendem Duft. Die Pflanzen fördern die Abwehrkräfte, unterstützen den Stoffwechsel und tragen zur Entspannung bei.
- Teemischung Schweibenalp: 15 g / CHF 7.50  
Ein farbig-bunter, aromatischer Tee, mit der Kopfnote aus erfrischender Zitronenmelisse zusammen mit Schweizer Minze, Holunderblüte und Goldmelisse. Schafgarbe und Frauenmantel sind das Herz der Mischung und wirken ausgleichend und verdauungsfördernd. Ringelblume und Königskerze runden die Kombination ab.
- Triefnasentee: 10 g / CHF 7.50  
Eine Blütenmischung aus verschiedenen Malvenarten, Ringelblumen und Königskerzen umhüllt und schützt gereizte Schleimhäute bei Erkältungen.
- Bergzauber: 15g / CHF 7.50  
Aromatisch, vollmundig durch intensiven Zitronen- und Rosenthymian Geschmack, verbunden mit der Leichtigkeit von Holunderblüten und Himbeerblättern.
- Sonnenlicht: 15g / CHF 7.50  
Dieser Tee enthält die Sonne eines langen Bergsommers! Unsere Kamillen und Ringelblumenblüten wetteifern mit ihren sonnigen Gemütern und ihren intensiven Wirkstoffen um die Gunst des Teegenießers, kräftigt unterstützt vom Salbei und dem Wilden Dost.

## Sirup

- Alpen Camparo: 250 ml / CHF 11.-  
Dieser Sirup trägt seinen Namen dank des Geschmacks von Orangenbitter. Die Bitterstoffe von Wermut und Eberraute in Kombination mit der herben Schafgarbe werden ergänzt durch die rote und blumige Note der Goldmelisse. Eine harmonische und zugleich aufregende Kombination für die Geschmacksknospen. Geniessen Sie diesen Sirup mit trockenem Sekt, Prosecco oder Orangensaft.
- Goldmelisse Sirup: 250 ml / CHF 11.-  
Die Goldmelisse ist heimisch in Nordamerika und wird im deutschsprachigen Raum deshalb auch "Indianernessel" genannt. Ihr werden leicht beruhigende Eigenschaften, Milderung von Übelkeit und Stärkung der Verdauung zugesprochen. Als Sirup zaubert die Goldmelisse mit ihrem blumigen Geschmack und der roten Farbe Erinnerungen an warme Sommertage ins Glas.
- Minzesirup Alpsommer: 250 ml / CHF 11.-  
Die Sommererfrischung schlechthin. Die Minzsorten Englische Minze, Apfelminze und Schweizer Minze verleihen diesem Minze Sirup ein kräftiges und vielfältiges Minzaroma.
- Rhabarber Sirup: 250 ml / CHF 11.-  
Jeder Schluck dieses Sirups versetzt von Neuem in Erstaunen. Das süßsaure Rhabarberaroma verfeinert mit einem Hauch Vanille - Der pure Genuss!
- Rosenmelisse Sirup: 250 ml / CHF 11.-  
Das blumig feine Aroma der Rosenmelisse zaubert aus stillem Wasser oder Sprudel ein einzigartig sanft lilafarbenes Erfrischungsgetränk. In Sekt oder Prosecco ein exklusives Cüpli. Auch pur auf Pudding oder Quark verleiht der Rosenmelisse Sirup Ihrem Dessert das spezielle Extra.
- Tannenspitze Sirup: 250 ml / CHF 11.-  
Sprühende vitaminreiche Triebkraft durch das mild zitronige Tannenaroma vermittelt – vollmundig, erfrischend.
- Waldmeister Sirup: 250 ml / CHF 11.-  
Wild im Wald gewachsen, verströmt der Waldmeister einen angenehm süsslichen Geruch. Man erntet ihn während der Blüte im Frühling und lässt ihn anwelken, so dass sich der typisch süssliche Cumarinduft entfalten kann. Wunderbar passend in einer erfrischenden Frühlingsbowl oder in einem Glas Weisswein.
- Zitronenmelisse Sirup: 250 ml / CHF 11.-  
Herrlich erfrischend, zitronig – das ideale Getränk für heisse Sommertage, aber auch für solche Tage, die ein wenig Frische und Erhellung brauchen.
- Lavendelsirup: 100 ml / CHF 8.00  
Ein leckerer Sirup, unverwechselbar im Geschmack, der sich bestens für Desserts eignet. Durch die geheimnisvolle „Blaue Blume“ erhält er eine leichte Blaufärbung.
- Rosensirup: 250 ml / CHF 11.- oder 100 ml / CHF 8.00  
Ein wunderbarer Sirup, blumig im Geschmack, für sinnliches Geniessen beim Dessert, zum Aperitiv oder einfach so mal zwischendurch sich etwas exquisites Gönnen.

## Salz

- Kräutersalz Alpenzauber: Gewürzmühle, 80 g / CHF 12.-  
Bergbohnenkraut, Dost, Zitronenberghohnenkraut, Liebstöckel, Giersch und Gundelrebe in grobem Meersalz. Passt gut zu Fisch- und Gemüsegerichten und verfeinert Salate und Dips.
- Blütensalz: Gewürzmühle, 80 g / CHF 12.-  
Wunderschön um, mit den Farben einer Sommerwiese, Speisen zu garnieren. Passt ausgezeichnet zu Fisch, Quarkspeisen, Kartoffeln und Frischkäse.
- Rosenkräutersalz: Gewürzmühle, 80 g / CHF 12.-  
Rosenthymian, Rosenmelisse, Rosenblütenblätter in grobem Meersalz zaubern eine feine, exotische Note. Duftig und würzig im Aroma kann dieses Salz klare Suppen abschmecken oder auch pur auf Butterbrot genossen werden.
- Thymiansalz: Gewürzmühle, 80 g / CHF 12.-  
Kaskadenthymian, Orangethymian, Zitronenthymian und Echter Thymian mit ihren unterschiedlichen Aromen, werden vereint in diesem Kräutersalz und verleihen Gerichten eine mediterrane Note. Neben Pizza und Pasta passt das Thymiansalz besonders zu Fisch, Kartoffel- und Gemüsegerichten, Dips und Quarkspeisen.
- Wildkräutersalz: Gewürzmühle, 80 g / CHF 12.-  
Die milde Würze der Wildkräuterwiese für warme Gerichte oder für die Brotzeit. Gundelrebe, Brennessel, Giersch und Dost kombiniert sind vielseitig in der Küche einsetzbar.
- Kräutersalz Schweibenalp Sommer: Gewürzstreuer, 55 g / CHF 9.-  
Ein besonders feines Kräutersalz, das die Vielfalt des Gartensommers mit in die kalte Jahreszeit nimmt: Zitronenberghohnenkraut, Ysop, Bergbohnenkraut, Rosenthymian, Ringelblume, Echter Thymian, Dost, Estragon, Brennessel, Orangen und Fenchelkraut. Vielseitig in der Küche einsetzbar.



## Öl

- Bärlauch Öl: 100 ml / CHF 8.- und 250 ml / CHF 16.-  
Bärlauch ist sehr eisenhaltig, gut für den Stoffwechsel, reinigend, schleimlösend und darmregulierend und damit bestens geeignet für einen „Frühjahrputz“. Der Bärlauch verleiht dem Öl ein kräftiges, würziges Aroma und passt zu Salaten, Pasta und Brot.
- Salbei Öl: 100 ml / CHF 8.- und 250 ml / CHF 16.-  
Aromatisches Olivenöl verfeinert mit der Frische des Salbei passt perfekt zu Pastagerichten, Grillgemüse, Fisch, Salaten und ist ein purer Genuss zu Pellkartoffeln.
- Alpines Bergkräuteröl: 100 ml / CHF 8.- und 250 ml / CHF 16.-  
Pflanzenölauszug aus Wildem Dost, Echtem Thymian, Zitronenbergbohnenkraut, Salbei, Kaskadenthymian, Bergbohnenkraut, Orangenthymian, Lavendel.  
Zum marinieren von Gemüse und Grillgut, für die kreative Küche.  
Als Pasta aglio e oglio, mit Brot und Salz, oder in Salatsaucen verzaubert das Bergkräuteröl die Sinne.

## Pesto

- Wildkräuter Pesto: 90g / CHF 11.-  
Die ersten Wildkräuter des neuen Jahres in einer kraftvollen Mischung, wecken unsere Lebensgeister, bringen uns in Schwung für neue Taten, und lassen den kommenden Sommer erahnen.
- Löwenzahnblüten Pesto: 90g / CHF 11.-  
Aromatische Frühlingwildkräuter und zarte Löwenzahnblütenblätter entfalten sich auf knusprigem Brot oder zu frischer Pasta zu einer Symphonie des Gaumen.

## Ghee

Ghee oder geklärte Butter schafft es als Träger auf einzigartige Weise das Aroma von Kräutern aufzunehmen und zu erhalten. Auf frischem Brot und zum Verfeinern von Speisen, eine Wonne für die Sinne.

- Alpine Bergkräuter Ghee: Glas, 150g / CHF 16.-
- Orangenthymian Ghee: Glas, 150g / CHF 16.-
- Zitronenbergbohnenkraut Ghee: Glas, 150g / CHF 16.-

## Essig

- Fruchtiger Kräuter-Duft Essig: 250 ml / CHF 13.-  
Zutaten: Apfelessig bio (Schweiz), Pflanzenextrakt aus Estragon, Rosenthymian, Johannisbeeren, Lavendel, Zitrone bio  
verfeinert Marinaden für Blattsalate
- Rosenblüten Goldmelisse Essig: 250 ml / CHF 13.-  
Zutaten: Rotweinessig bio (Schweiz), Pflanzenextrakt aus Damaszener Rosenblüten, Goldmelisse, Vanilleschote bio (Indien)  
gibt Salaten ein dezentes Rosen-Vanillearoma

## Delikatessen & Superfoods

- Nachtkerzenkapern: 95g / CHF 11.-  
Exquisite Kapern aus Knospen der Nachtkerze eingelegt in Essig verfeinert mit Kräutern der Schwebenalp.
- Brennnesselsamen: 30g / CHF 12.-  
Schon vor 2000 Jahren erkannten die Menschen die aphrodisierende Wirkung der Brennnesselsamen. Frisch oder getrocknet verzehrt, haben die Samen allgemein eine anregende Wirkung und können so auch sehr gut gegen Müdigkeit, oder Stress eingenommen werden. Schmeckt hervorragend im Müsli.
- Blütenpollen: 150g / CHF 27.-  
Blütenpollen gehören zu den nahrhaftesten Nahrungsmitteln der Natur. Sie enthalten viele der für den Menschen erforderlichen Nährstoffe und sind reich an Proteinen, freien Aminosäuren, Mineralien, Lipiden, Kohlenhydraten und Vitaminen. Sie liefern den gesamten Vitamin-B-Komplex, einschließlich des Vitamins B12 und Folsäure, sowie aktive Carotinoide und Flavin-Pigmente. Zudem besitzen sie antivirale und antibakterielle Eigenschaften, können einen positiven Einfluss auf das Cholesterin haben und ebenso stabilisierend wie stärkend auf die Blutgefäße wirken - der fleissig und geduldig von den Bienen gesammelte Energiebooster schlechthin!



## Körperpflegeprodukte

### Balsame

- Ringelblumenbalsam: 30 g / CHF 11,-  
Zutaten: Olivenöl bio (Italien), Ringelblume, Bienenwachs, Kakaobutter bio, Ringelblumentinktur bio, ätherisches Öl Orange süß bio  
Aus frischen Ringelblumenblüten aus unserer Permakultur werden im Ölauszug die Wirkstoffe für diesen Balsam gewonnen, denen eine wundheilende Wirkung zugesprochen wird.
- Wildkräuterbalsam: 30 g / CHF 11,-  
Zutaten: Olivenöl bio (Italien), Spitzwegerich, Beinwellblätter, Breitwegerich, Gundelrebe, Bienenwachs, Kakaobutter bio, Kokosfett bio, Ringelblumentinktur bio

### Lippenpflegestife

- Lippenpflegestift „Lavendel“: CHF 11,-  
Zutaten: Lavendelauszug aus Mandelöl bio und Lavendelblüten, Rizinusöl, Bienenwachs, Carnaubawachs, Sheabutter bio, ätherisches Öl Lavendel fein bio  
Ein Hauch Provence auf den Lippen und in der Nase! Mit wertvollem Mandelöl und handgereinigtem Bienenwachs
- Lippenpflegestift „Melisse“: CHF 11,-  
Zutaten: Melissenölauszug aus Mandelöl bio und Melisse, Rizinusöl, Bienenwachs, Carnaubawachs, Sheabutter bio, ätherisches Öl Melisse 10%  
Für die empfindliche Haut der Lippen ein Pflegestift mit beruhigender Melisse und handgereinigtem Bienenwachs.
- Lippenpflegestift „Calendula“ : CHF 11,-  
Zutaten: Ringelblumenölauszug aus Mandelöl bio und Ringelblumen, Rizinusöl, Bienenwachs, Carnaubawachs, Sheabutter bio, ätherisches Öl Orange süß bio  
Bei gereizter oder trockener Lippenhaut unterstützt dieser Pflegestift, dank des Ringelblumenauszugs, die Wundheilung.

### Aroma Sprays

- Rosenspray Rose de l'Alp: Blauglasflasche 50ml / CHF 21.-  
Zartes Rosenblütenhydrolat öffnet und beruhigt das Herz. Enthält wertvolle Erinnerungen an die Schweibenalp und Ihre Rosenpracht.
- Lavendelspray Lavande de l'Alp: Blauglasflasche 50ml / CHF 21.-  
Entspannend und besinnlich. Für Körper, Geist und Seele.  
Destilliert aus dem Lavendel in unserem Garten.

## Seife

Unsere Seifen werden aus Kokosfett, Olivenöl, Reiskeimöl und Sheabutter hergestellt, verfeinert mit Kräutern oder Blüten aus eigenem Anbau und zertifizierten ätherischen Ölen.

- Rosenseife: 100g / CHF 13.00  
Sanft zur Haut. Hergestellt mit Rosen der Schweibenalp. Ein Stück Erinnerung an ihre eigenen Erlebnisse auf der Alp und an die Blütenpracht der Rosen und ihren sich verströmenden Duft.
- Lavendelseife: 100g / CHF 13.00  
Lavendel, entspannend für Körper, Geist und Seele.
- Rosmarinseife: 100g / CHF 13.00  
Rosmarin, belebt die Sinne, erweckt die Lebensgeister. Fördert die Durchblutung. Für einen frischen Start in den Tag.

Die Seifen werden nach Gewicht verkauft. Grundpreis sind 13.00 CHF für 100 Gramm.

## Räucherwerk

- Räucherstengel: je nach Grösse zwischen CHF 18.- und CHF 28.-  
Zutaten: Salbei, Wermut, Eberraute, Lavendel, Rosenblütenblätter  
Wunderschönes kleines Kunstwerk aus Trockenkräutern mit Wermut, Lavendel, Salbei, Beifuss, Silberedelraute, Eberraute, verziert mit Rosenblüten. Zur Reinigung für Heim und Geist.
- Räuchermischung „Herzsonne“: 15 g / CHF 12.-  
Zutaten: Alantwurzel, Salbeiblätter, Wermut, Eberraute, Beifuss, Lavendelblüten, Rosenblütenblätter.  
Die Mischung kann bei Trauer und Melancholie in einem Räuchergefäss angewendet werden. Für Klarheit, durchflutet das Herz mit Sonne.

Mit Kräuterduftgrüssen von der Schweibenalp,  
Ellen und Manuel

[alpenkrauterei@schweibenalp.ch](mailto:alpenkrauterei@schweibenalp.ch)

0041(0)339522000

