



Von **A**pfelminze bis **Z**innkraut

gibt es eine ganze Palette von biologisch angebauten Teekräutern, ob als Solokraut oder in bewährten und originellen Teemischungen.

Vom heimischen **A**nis bis exotischen **Z**imt:

Wählen Sie aus einer breiten Vielfalt herrlich aromatischer Gewürzsorten. Hauseigene Rezepturen wie Fleischgewürz, Kräuter der Provinz u. v. m. werden ebenfalls von Hand gemischt. Besonderheiten mit Salzanteil lassen wir im Auftrag mischen.

Einige wenige exotische Tee- und Gewürzkräuter müssen natürlich auch wir importieren. Aber auch hier bleiben wir unserem Motto „Beste Bio-Qualität zu fairen Konditionen“ treu.

Das gesamte Sortiment können sie in unserem neu gestalteten Online-Shop bestellen:
www.berglandkraeuter.de



Die Geschäftsführerinnen:
 Ute Kern (l.) und Monika Grebe-Schuchardt (r.)

Transparenz, Qualität und Offenheit gehören zu unseren Prinzipien, dazu zählen:

- Regionaler Anbau
- Schonende Verarbeitung
- Bio-Qualität von zertifizierten Anbauern

Sprechen Sie uns an! Ihre Rückmeldungen, Anregungen und Kritik sind uns Ansporn, immer besser zu werden.



Berglandkräuter aus Hessen
 Monika Grebe-Schuchardt
 und Ute Kern GbR
 Am Molkenborn 14
 36179 Bebra-Braunhausen
 Tel: 06622 91 98 46
 Fax: 06622 91 98 47
info@berglandkraeuter.de
www.berglandkraeuter.de



Fenchelblüde

Die natürliche Art des Genießens

© rehwald-moeller grafik



Fenchelfeld



Drachenkopfbliüte



Petersilie

Die reinen Kräfte der Natur

Die Verantwortung gegenüber der Welt in der wir leben bestimmt unser Handeln und ist ein Grund, warum wir ausschließlich „Bio“-Lebensmittel vertreiben.

„BIO“ ist eine Einstellung zum Leben, die sich nicht nur in Anbauvorschriften manifestiert. Es ist vielmehr die ganzheitliche Betrachtung des Produktes.

Naturnahe Kräuter – höchster Genuss

Eine noch weitgehend unbelastete Kulturlandschaft mit bäuerlicher Prägung ist die Heimat unserer Kräuter: das Hessische Bergland. Aber auch aus Rheinland-Pfalz, dem fränkischen Raum und Niedersachsen beziehen wir einen Teil unseres Angebots.

Die regionalen Anbauer werden nach strengen Bioland-Richtlinien zertifiziert. Sie leisten auf ihren Höfen einen wertvollen Beitrag zur naturnahen, nachhaltigen Landwirtschaft. Auch die Aufbereitung und die aromaschonende Trocknung liegt in ihren Händen.

Natürlich. Ursprünglich. Unvergleichlich.

Die getrockneten und gerebelten Kräuter werden bei uns im Haus nach eigenen Rezepturen fachgerecht gemischt und anschließend von Hand abgefüllt. Diese aufwändige Handarbeit garantiert ein Höchstmaß an schonender Verarbeitung und kaum Aromaverlust durch Bruch der so wertvollen Ganzblattware.

