



**Wildkräuter und  
andere Leckereien**

**[www.JochenCooksForYou.de](http://www.JochenCooksForYou.de)**

[info@JochenCooksForYou.de](mailto:info@JochenCooksForYou.de) [@JochenCooksForYou](https://www.instagram.com/JochenCooksForYou) [facebook.com/JochenCooksForYou](https://www.facebook.com/JochenCooksForYou)

Telefon 0172-724 0977 Lenaustrasse 57-59 68167 Mannheim

## Handgepflückt

*In meiner Mikro-Manufaktur **Jochen Cooks For You** schaffe ich mit viel Hingabe aus dem vermeintlichen Unkraut, das vor den Toren Mannheims gedeiht, besondere Leckereien.*

*So entstehen aus den gesammelten Kräutern, die früher oft als Medizin verwendet wurden, unter anderem Salz, Senf, Chutney, Sirup, Essig oder Liköre.*

### Wahre Superfoods

Wer weiß heute noch, dass die Brennnessel mehr Calcium als Milch enthält oder Spitzwegerich bei Mückenstichen hilft? In den wertvollen Wildkräutern stecken meist Superkräfte. Sie sind von Natur aus resistenter und dazu noch CO<sub>2</sub>-neutral. Wildpflanzen sind dem überzüchteten Kulturgemüse deutlich überlegen, insbesondere der Geschmack ist unvergleichlich. *Probieren!*



# So schmeckt Monnem!

*Regionale Geschenkideen aus der Natur,  
handgesammelt und neu interpretiert von mir,  
der Mikro-Manufaktur **Jochen Cooks For You**.*

*Wildkräuter, heimische Pflanzen und Früchte mit Salz,  
Senf, Sirup oder Spirituosen verarbeitet.*

*So können Du und Deine Beschenkten erfahren,  
wie unsere Natur schmeckt.*

## **Salz** (vom hannoverischen Ursteinmeer)

verfeinert zu Brennesselsamensalz,  
Wilde-Möhre-Salz, Fichtennadelsalz,  
Löwenzahnblütensalz, Bärlauchsalz,  
Holunderblütensalz, Wildkräutersalz,  
Goldrutensalz

**Bügelglas, 80 g**

**9,90 €**



## **Senf**

Feigensenf, Birnensenf-T'schelee,  
Zierapfel-Zwiebel-Senf-T'schelee,  
Mirabellen-Jalapeños-Senf-T'schelee

**Bügelglas, 105 g**

**7,90 €**

## **Chutney & Soßen**

Mirabellenchutney, Holunderchutney,  
Kirschcurrysoße, Hagebuttencurrysoße,  
Mirabellen-Jalapeñossoße

**Bügelglas, 105 g**

**8,90 €**



## Sirup

Fichtensirup, Walnussirup, Weißdornsirup,  
Kastanienblütensirup, Löwenzahnblütensirup,  
Rosmarinsirup, Holunderblütensirup

**Edle Flasche, 200 ml**

**6,90 €**

## Fermente

die einzige Art Lebensmittel haltbarer  
und wertvoller zu machen!

**Kimchi, Schraubglas 350 g**

**8,90 €**

**Spicy Bärlauch, Bügelglas 105 g**

**8,90 €**

## Essig

Bärlauchblütenssig, Feigenessig,  
Gundermannessig, Holunderblütenssig,  
Kiwiblütenssig

**Edle Flaschen, 200 ml**

**7,90 €**



## Ganz besondere Spezialitäten

Bärlauchkapern

**Bügelglas, Abtropfgewicht 50 g**

**11,90 €**

Schwarze Walnüsse

**Bügel- oder Schraubglas, 110 g**

**14,90 €**



## T'schelee

Holunderblüte, Löwenzahnblüte, Kiwiblüte,  
Rosmarin, Weißdorn, Zierapfel-Zwiebel

Schraubglas, 105 g

4,90 €

## n'Schulz 37,5% vol.

**Wildfrucht:** Hagebutte, Weißdorn,  
Birne, Brombeer, Schlehe, Mirabelle

**Wildkraut:** Gundermann, Wilde-Möhre,  
Fichte, Estragon, Lorbeer

Edle Flaschen, 350 ml

18,90 €



**Nachhaltigkeit**  
Bitte Gläser unbedingt  
weiterverwenden oder  
gerne zurückbringen!

Alle Produkte solange der Vorrat reicht. Frage gerne auch nach weiteren Sorten.

Die dargestellten oder die hier aufgeführten Sorten sind Beispiele und können je nach Jahr abweichen. Wildkräuter entscheiden sich jedes Jahr von neuem, wie stark sie gedeihen wollen, oder ob sie lieber noch ein Jahr warten, bis sie sich durch Samen verbreiten. So kann es ständig neue oder andere Sorten geben.

Alle Preise sind Endpreise und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





## **Wildkräuter-Menü**

*Du willst Dir mit Freunden, Kollegen, Kunden oder Deiner Familie einen schönen Abend gönnen, Dir aber keine Arbeit machen, oder einfach mal etwas Besonderes erleben? Ich zaubere Dir ein Menü mit Kräutern, die jeder aus der Natur kennt.*

*buchbar ab 6 Personen  
ab 69,00€ pro Person*