



**Wildkräuter und  
andere Leckereien**

## 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!*





## **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*

# So schmeckt Monnem!

*Regionale Lebensmittel 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.*

*Nicht nur zum selbst genießen  
– eignen sich auch toll als Geschenkideen!*

**Besuche unseren Online-Shop:  
JochenCooksForYou.de**

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

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

**Bügelglas, 80 g**



## **Senf**

Feigensenf, Birnensenf-T'schelee,  
Zierapfel-Zwiebel-Senf-T'schelee,  
Quitten-Senf-T'schelee

**Bügelglas, 105 g**

## **Chutney & Soßen**

Mirabellenchutney, Holunderchutney,  
Kirschcurrysoße, Hagebuttencurrysoße,  
Mirabellen-Jalapapeñossoße

**Bügelglas, 105 g**



## Sirup

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

**Edle Flasche, 200 ml**

## Fermente

die einzige Art Lebensmittel haltbarer  
und wertvoller zu machen!

**Kimchi, Schraubglas 350 g**

**Spicy Bärlauch, Bügelglas 105 g**

## Wildkräuter Tee

mit bis zu 10 verschiedenen Wildkräutern  
und Blüten, je nach Jahreszeit

**Packung 20 g**

## Essig

Bärlauchblütenssig, Feigenessig,  
Gundermannessig, Holunderblütenssig,  
Kiwiblütenssig

**Edle Flaschen, 200 ml**



## Ganz besondere Spezialitäten

Bärlauchkapern

**Bügelglas, Abtropfgewicht 50 g**

Schwarze Walnüsse

**Bügel- oder Schraubglas, 110 g**



## T'schelee

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

Schraubglas, 105 g

## n'Schulz 37,5% vol.

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

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

Edle Flaschen, 350 ml



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



## Rezeptideen von Jochen

### Kartoffelsalat mit Bärlauchkapern

*Kartoffeln in Gemüsebrühe abkochen. Zwiebeln klein schneiden.  
Zwiebeln mit einer Tasse der heißen Brühe übergießen.  
Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Schüssel dazugeben.  
2 Esslöffel Bärlauchblütenessig, 2 Esslöffel gutes Olivenöl,  
1–2 Esslöffel Bärlauchkapern unterrühren und pfeffern.  
Falls zu trocken noch etwas von der Brühe hinzugeben.  
Mehrere Stunden ziehen lassen und – wenn vorhanden –  
mit dünnen Bärlauchstreifen servieren.*

### Currywurst

*Wildbratwürste grillen.  
Die Hagebuttencurrysoße leicht erhitzen,  
mit 2–3 Esslöffeln Wasser verdünnen.  
Die Bratwurst mit der Sauce anrichten.  
Für die Dekoration können Chilifäden oder  
Rucolablüten verwendet werden.*





## Schulze's LoTonic

*2 cl n'schulz Lorbeer mit Tonic  
auffüllen und mit einem Lorbeer-  
blatt garnieren*

## Jochen liebt kalten Kaffee

*1/3 n'schulz Haselnuss  
1/3 kalter Kaffee  
1/3 Sahne, mit etwas Muskatnuss  
verfeinern*

*24-Stunden-powershoppfen auf*