

## Von der Passion zur Profession

Unsere Gegend ist reich an wildwachsenden Beerensträuchern und Obstbäumen. Deshalb hat das Einkochen bei uns eine lange Tradition.

Schon als Kinder zogen wir regelmäßig mit der Verwandtschaft zur „Beerenauslese“ in den Wald, wo die Mütter fleißig pflückten, während wir Kinder eher „von der Hand in den Mund“ lebten. Anschließend wurden die geernteten Früchte mit vereinten Kräften zu Konfitüren oder Kompott weiterverarbeitet, für den Eigenbedarf oder auch als Geschenk für Freunde und Bekannte.



Im Prinzip hat sich daran heute wenig geändert – abgesehen davon, dass wir mittlerweile bei der Ernte und Verarbeitung von einigen fleißigen Händen mehr unterstützt werden.

Was als Liebhaberei und „Lieferservice“ für Freunde seinen Anfang nahm, ist mittlerweile zur Vollzeitbeschäftigung geworden.

Wir kochen frisch, je nach Früchten der Saison und in kleinen Chargen á 2-3 kg Früchten. Dies geschieht zum Teil nach traditionellen Rezepten, gerne setzten wir auch eigene Kompositionen um. So ist zum Beispiel unser Apfel-Marzipan-Fruchtaufstrich aufgrund der häufigen Nachfrage nach „irgendetwas mit Marzipan...“ entstanden, oder die Idee zur *Das Marmelädchen*-Maibowle nach einem geselligen Abend mit ebendiesem Getränk.

## Wir kennen unsere Früchte mit Vornamen

Das von uns verwendete heimische Obst stammt ausschließlich aus wildwachsendem Bestand oder eigenem Anbau bzw. „Nachbars Garten“. Alle Früchte sind naturbelassen, handgepflückt und handverlesen. Etwas anderes kommt uns gar nicht in die Tüte bzw. ins Glas!



## Süße Grüße aus Westfalen

Sie suchen noch eine kleine Aufmerksamkeit für die nette Nachbarin? Oder ein Geschenk für gute Kunden? Verschenken Sie doch einfach mal ein kleines Stückchen Heimat, z.B. als

- ◆ Give-away zu besonderen Anlässen mit individuell gestaltetem Etikett
- ◆ süße Erinnerung an einen geselligen Abend
- ◆ Frühstückseinladung
- ◆ kleines Dankeschön
- ◆ Mitbringsel zur Grillparty oder zum Brunch

Wählen Sie Ihren Lieblingsfruchtaufstrich aus einer großen Palette verschiedenster Konfitüren und Gelees. Auf Wunsch verschicken wir unsere Produkte auch, bitte erfragen Sie unsere Versandbedingungen.

Wir stellen gerne Präsente und Geschenkkörbe nach Ihren Wünschen zusammen. Rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne!

## Die Natur im Glas



## Das Marmelädchen

Dagmar Kissmann

Adenauer-Ring 13

46342 Velen-Ramsdorf

Tel. 02863/923794

[www.das-marmelaedchen.de](http://www.das-marmelaedchen.de)

## Sichern Sie sich ein Stück Lebensqualität

Unsere Konfitüren und Chutneys, nach traditionellen Rezepten eingelegte Früchte oder mit fein abgestimmten Früchten und Gewürzen aufgesetzter Kräuter- und Obstessig sind nur schwerlich mit den handelsüblichen, industriell hergestellten Lebensmitteln zu vergleichen und diesen sowohl in Geschmack als auch in ihrer Vielfalt überlegen. Gönnen Sie sich eine kleine Gaumenfreude!

## Unser Herbst/Winter-Programm 2017/18

### Konfitüren & Gelees

ALLE KONFITÜREN & GELEES IM 225g-SECHSECK-GLAS

**Wenn der große Herbstwind weht...:** Pflaumen-Fruchtaufstrich mit Marzipan | Pflaumen-Fruchtaufstrich mit Ingwer | Pflaumen-Konfitüre mit Amaretto & Mandeln | *„Caramba!“* - Pflaumen-Fruchtaufstrich mit Schoko & Chili | *„Böhmischer Reigen“* - Pflaumen-Birnen-Konfitüre mit Slibowitz | *„Herbstwind“* - Pflaumen-Birnen-Apfel-Konfitüre | *„Birne Helene“* Birnen-Fruchtaufstrich mit dunkler Schokolade | Birnen-Konfitüre mit Zimt & Weißwein | *„Ribbecks Geheimnis“* - Birnen-Apfel-Fruchtaufstrich mit Birnenbrand | *„Herbstzeitlos“* - Mirabellen-Konfitüre mit Rosmarin & Sherry | Mirabellen-Konfitüre mit Zimt | Mirabellen-Konfitüre mit Cognac | *„Erntedank“* - Kürbis-Konfitüre mit Muskat & Nelken | *„Kürbisfest“* - Kürbis-Orangen-Fruchtaufstrich mit Zitronenmelisse | *„Indian Summer“* - Apfel-Cranberry-Konfitüre mit Tonkabohne | *„Blätterflug“* - Kirsch-Holunder-Konfitüre mit Walnüssen | *„Sommer-sonnenwende“* - Holunderblüten-Holunder-Schichtgelee | *„Hexentanz“* - Fruchtee-Schichtgelee mit Orange & Heidelbeeren

**Wilde Beeren:** *„Brombeere mit Pfiff“* - Brombeerkonfitüre mit Mandelsplittern & Brandy | Brombeer-Holunderblüten-Konfitüre | Brombeer-Holunder-Konfitüre | Brombeergelee | Quittengelee mit Vanille | Holunder-Apfel-Fruchtaufstrich | Holundergelee | *„Winterabend“* - Holunder-Birnen-Zwetschgen-Konfitüre | *„Hollerpunsch“* - Holunder-Rotweingelee mit Gewürzen | Schlehengelee mit Weißwein | Schlehen-Birnen-Konfitüre | Mispelgelee | Kornelkirschengelee | Kornelkirsch-Apfel-Fruchtaufstrich mit Vanille

**Alle Jahre wieder...:** *„Cherry Christmas“* - Süßkirsch-Fruchtaufstrich mit Ingwer & Zimt | Feigen-Orangen-Konfitüre | Feigen-Rotwein-Konfitüre | Feigen-Fruchtaufstrich mit Portwein | Essessogelee mit Orange & Anis | *„Lillys Lust“* - Nektarinengelee mit Kaffee & Vanille | *„Hannahs Freude“* - Heidelbeer-Birnen-Fruchtaufstrich mit Cidre | Ingwer-Fruchtaufstrich | Roter Wein-Gelee mit Karambole | Weißer Wein-Gelee mit Sternanis | Glühweingelee | Orangen-Kumquat-Fruchtaufstrich mit Nelken | *„Sweet Orange“* - Mandarinen-Orangen-Marmelade

**Paradiesisch gut... – Apfel-Variationen:** Apfelgelee mit Zimt | Apfel-Calvados-Gelee | Apfel-Marzipan-Fruchtaufstrich | *„Toffee olé“* - Apfel-Karamell-Fruchtaufstrich | Apfel-Honig-Gelee | Omas Apfelweingelee mit Zimt und Kardamom

**Apfel, Zimt & Mandelstern...:** Apfel-Lebkuchen-Gelee | Apfel-Spekulativ-Konfitüre | *„Mandelstern“* - Apfelgelee mit Zimt & Mandelsplittern | *„Bratapfel“* - Apfel-Fruchtaufstrich mit Zimt, Mandelblättchen und Rosinen | Apfelpunschgelee | Gewürzpflaumen-Fruchtaufstrich mit Zimt & Walnüssen | *„Pflaumenpunsch“* - Pflaumen-Rotwein-Fruchtaufstrich | Pflaumen-Lebkuchen-Fruchtaufstrich | Kirsch-Punsch-Fruchtaufstrich | Kirsch-Amaretto-Fruchtaufstrich mit Marzipan

**Es weihnachtet sehr:** *„Weihnachtsmarmelade“* - Orangen-Mandarinen-Ananas-Fruchtaufstrich mit Walnüssen & Rum | *„Adventszauber“* - Apfel-Orangen-Fruchtaufstrich mit Lebkuchengewürz | *„Schneegestöber“* - Kirsch-Rotwein-Fruchtaufstrich mit Holunderblüten | *„Kaminfeuer“* - Apfel-Rotwein-Fruchtaufstrich mit Rosinen & Mandelblättchen | *„Winterzauber“* - Trauben-Orangen-Gelee mit weihnachtlichen Gewürzen | *„Engelsstaub“* - Holunderblütengelee | *„Sternenglanz“* - Holunderblüten-Prosecco-Fruchtaufstrich | *„Wintermärchen“* - Birnen-Rotwein-Fruchtaufstrich mit Zimt und Nelken | *„Neujahrsgruß“* - Sektgelee mit Granatapfelkernen



**Unsere Dauerbrenner:** *„Strawberry Love“* - Erbeer-Sekt-Fruchtaufstrich | Erdbeer-Fruchtaufstrich mit weißer Schokolade | *„Cherry Kiss“* - Kirschkonfitüre mit Vanille & Sherry | *„Campari-Orange“* - Blutorangen-gelee mit Campari | *„Beerenschatz“* - Heidelbeer-Johannisbeer-Fruchtaufstrich mit Vanille | *„Dolce Vita“* - Himbeer-Fruchtaufstrich mit dunkler Schokolade

### Kinderkonfitüren

KINDERKONFITÜREN IM 340g-BÄRCHENGLAS

*„Banana-beer“* - Himbeer-Birnen-Bananen-Konfitüre | *„Erdbär“* - Erdbeerkonfitüre mit weißer Schokolade | *„Bärenfreund“* - Apfelgelee mit Zimt | *„Clementinchen“* - Mandarinen-Orangen-Fruchtaufstrich | *„Winterzaubär“* - Kinderpunsch-Fruchteegelee

### Omas Puddingsaft - Sirup

SIRUP IN DER 200ml-SCHMUCKFLASCHE

*„Wintersirup“* - Apfel-Mirabellen-Sirup mit Zimt | Brombeer-Holunder-Sirup | Holundersirup | Holunderblütensirup | *„Hummelhonig“* - Löwenzahnsirup

### Kräuter- und Würzöle

Rosmarin-Öl | Chili-Knoblauch-Öl | Scharfes Gewürz-Öl | Kräuter-Öl

ALLE KRÄUTER- & WÜRZÖLE IN DER 250ml-FLASCHE

### Obstessige

Himbeer-Essig | Exoten-Essig | Zitronen-Essig | Birnen-Essig

### Kräuter- & Würzessige

Zitronen-Petersilien-Essig | Knoblauch-Essig | Kräuter-Essig | *„Provence“* | Knoblauch-Kräuter-Rotwein-Essig

ALLE OBST- & WÜRZEESIGE IN DER 350ml-FLASCHE

### Chutneys (süß-saure Würzmarmeladen)

(ZU FISCH-/GEFLÜGEL-/FLEISCHGERICHTEN UND FONDUE)

Kirsch-Tomaten-Chutney | Kirsch-Chutney | Scharfes Kürbis-Cutney | Scharfes Zwiebel-Chutney | Apfel-Birnen-Pfirsich-Chutney | Pikantes Pflaumen-Chutney | Pflaumen-Chutney | Brombeer-Chutney | Mediterranes Chutney | Erdbeer-Rhabarber-Chutney | *„Auf & Weg“* - Quitten-Mousse | Ananas-Kiwi-Salsa

### Relishes (süß-saure Würzsaucen)

(ZUR GESCHMACKSVERFEINERUNG VON SAUCEN & ZU FONDUE)

Paprika-Tomaten-Relish | Gurken-Relish | Zucchini-Zwiebel-Relish | Tomaten-Birnen-Apfel-Relish

ALLE CHUTNEYS & RELISHES IM 280g SCHMUCK-GLAS

### Früchte mit Geist

Rumtopf | Geistreiche Pfefferbirnen | *„Glühbirnen“* - Birnen in Rotwein | Curry-Quitten | Chili-Quitten | Cognac-Quitten | Kirschen mit Schwips | Rotwein-zwetschgen

ALLE FRÜCHTE MIT GEIST IM 330ML-GLAS

Auf Wunsch fertigen wir auch Präsente & Geschenkkörbe. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne. Alle Preise entnehmen

Sie bitte unserer aktuellen Preisliste unter

[www.das-marmelaedchen.de](http://www.das-marmelaedchen.de)