

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

Sichern Sie sich ein Stück Lebensqualität

Unsere Konfitüren und Chutneys, nach traditionellen Rezepten eingelegte Früchte oder mit fein abgemessenen 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

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 | ‚Schoko-Pflüml‘ – Pflaumen-Konfitüre mit Schokoflocken | ‚Böhmischer Reigen‘ – Pflaumen-Birnen-Konfitüre mit Slibowitz | ‚Herbstwind‘ – Pflaumen-Birnen-Apfel-Konfitüre | Birnen-Konfitüre mit Ingwer | Birnen-Konfitüre mit Zimt & Weißwein | ‚Ribbecks Geheimnis‘ – Birnen-Apfel-Fruchtaufstrich mit Birnenbrand | Mirabellen-Konfitüre | ‚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 | ‚Hexentanz‘ – Fruchtetee-Schichtgelee mit Orange & Heidelbeeren | ‚Blätterflug‘ – Kirsch-Holunder-Konfitüre mit Walnüssen

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...: Feigenkonfitüre mit Kakao | Feigen-Orangen-Konfitüre | Feigen-Rotwein-Konfitüre | Feigen-Fruchtaufstrich mit Portwein | Esssogelee mit Orange & Anis | ‚Lillys Lust‘ – Nektarinengelee mit Kaffee & Vanille | ‚Hannahs Freude‘ – Heidelbeer-Birnen-Fruchtaufstrich mit Cidre | Ingwerfruchtaufstrich | 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-Fruchtaufstrich | 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 | ‚Engelstaub‘ – 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 | Erdbeer-Konfitüre mit grünem Pfeffer | Kirschkonfitüre mit Vanille & Sherry | ‚Beerenschatz‘ – Heidelbeer-Johannisbeer-Fruchtaufstrich mit Vanille | ‚Campari-Orange‘ – Blutorangengelee mit Campari

Kinderkonfitüren

KINDERKONFITÜREN IM 340g-BÄRCHENGLAS

‚Bananabeer‘ – Himbeer-Birnen-Bananen-Konfitüre | ‚Erdbär‘ – Erdbeerkonfitüre mit weißer Schokolade | ‚Bärenfreund‘ – Apfelgelee mit Zimt | ‚Winterzaubär‘ – Kinderpunsch-Fruchteteegelee

WEITERE SORTEN AUF ANFRAGE

Omas Puddingsaft - Sirup

SIRUP IN DER 200ml-SCHMUCKFLASCHE

Brombeer-Holunder-Sirup | ‚Hummelhonig‘ – Löwenzähnsirup | Holundersirup | Holunderblütensirup | ‚Fichtenwichtel‘ – Fichtenschösslingsirup

Kräuter- und Würzöle

Kräuter-Safran-Öl | Knoblauch-Öl | Rosmarin-Öl | Chili-Knoblauch-Öl | Nuss-Öl mit Walnüssen und Pistazien | Scharfes Gewürz-Öl | Kräuter-Öl

ALLE KRÄUTER- & WÜRZÖLE IN DER 250ml-FLASCHE

Obstessige

Erdbeer-Essig | Himbeer-Essig | Orangen-Essig | Holunderblüten-Essig | Exoten-Essig | Zitronen-Essig

Kräuter- & Würzessige

Pimpinell-Essig | Zitronen-Petersilien-Essig | Dill-Essig | Salbei-Essig | Knoblauch-Essig | Kresse-Essig | Knoblauch-Kräuter-Rotwein-Essig | Basilikum-Essig | Thymian-Essig | Kräuter-Essig ‚Provence‘ | Lorbeer-Essig

ALLE OBST- & WÜRZEESIGE IN DER 250ml-FLASCHE

Chutneys (süß-saure Würzmarmeladen)

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

Apfel-Chutney | Kirsch-Tomaten-Chutney | Scharfes Kürbis-Cutney | Kürbis-Tomaten-Chutney | Rhabarber-Chutney | Stachelbeer-Rhabarber-Chutney | Scharfes Zwiebel-Chutney | Mediterranes Chutney | Kirsch-Chutney

Relishes (süß-saure Würzsaucen)

(ZUR GESCHMACKSVERFEINERUNG VON SAUCEN & ZU FONDUE)

Gurken-Relish | Mais-Paprika-Relish

ALLE CHUTNEYS & RELISHES IM 280g SCHMUCK-GLAS

Früchte mit Geist

Rumtopf | Mirabellen in Gin | Mirabellen & Rosinen in Rum | Rotweinzwetschgen | Punschbirnen | Birnen in Weißwein

ALLE FRÜCHTE MIT GEIST IM 330g-VIERECK-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-marmeladchen.de