



WELLNESSEL®

PRODUKTE AUS DER BRENNESSEL



A photograph of a dense forest floor. The ground is covered in a thick carpet of vibrant green grasses and various leafy plants. Several tall, slender tree trunks stand vertically, their bark appearing dark and textured. Sunlight filters through the canopy, creating dappled light and shadows on the forest floor. The overall atmosphere is serene and natural.

TRITT EIN IN DAS REICH DER WELLNESSEL





UNSERE INTENSION

DIE BRENNESSEL „KÖNIGIN UNTER DEN BEIKRÄUTERN“

Heilmittel, Nahrungsmittel, Liebesdroge und
Schönheitsmittel seit Jahrtausenden

Die Brennnessel wird trotz ihrer allgemein bekannten und historisch nachvollziehbaren Eigenschaften noch immer zu selten als Nahrungsmittel eingesetzt.

Die GRÜNE VOGTEL hat es sich zur Aufgabe gemacht, der Brennnessel wieder Platz und Anerkennung in der Küche und auf dem Speiseplan zu verschaffen. Denn obwohl die Brennnessel für viele nur ein „Arme-Leute-Kraut“ war, ist sie über die Jahrhunderte hinweg in unzählige Rezepte eingegangen. Viele von ihnen sind es wert, wieder aufgegriffen, neu interpretiert und kombiniert zu werden.

Unter der Marke WELLNESSEL® ist so eine Produktlinie entstanden, die Handel und Verbrauchern gleichermaßen viel Freude und Geschmack auf mehr machen wird.

WENN MAN EIN
GEWÄCHS UNKRAUT
NENNT, ZEIGT SICH
DARIN DIE GANZE
ANMASSUNG
DES MENSCHEN

Edmond de Rostand



UNSER UNTERNEHMEN

Ökologischer Anbau nach:	Verordnungsgrund/Verordnungsnummer:	EG-Verordnung:	EG-Nr.:
Produktionsverfahren:	Erzeuger/Anschaff.:	Datum:	Abgabetermin:
Produktname:			Seite:

ZERTIFIKAT

Dem Unternehmen auszustellende Bescheinigung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2007
Nachweis der Einhaltung der VO 854/2007



<p>Grüne Vögel / MÜCH Ltd. Körsing 1A 06537 Bahndorfen Kontrollnummer D-SN-034-8939-ABD <small>Produktname: verschiedene Biere (Zitrusen, Unternehmen der Verarbeitung und mit Vergleichen von Tätigkeiten)</small></p>	<p>Fischeres Öko-Kontroll e.V. Fachsenlager Str. 16 11259Köpenick Tel: 030738-12705 Fax: 030738-70758</p>
DE-034-Öko-Kontrollstelle	

<p>Erzeugnisgruppe / Tätigkeiten: Mischgetränke und Fermentationsgetränke mit Biererzeugnis</p>	<p><small>gilt für die Herstellungstätigkeit</small> Fachwissen, Umgebungskenntnisse (in Form von Abschnitten, Weiterbildungsmaßnahmen, Erzeugnisse (Zertifikate), Umwelt- und andere Prüfberichte/Anforderungen (Bilder, etc.) (1) der Verordnung (EG) Nr. 854/2007 nachweisbar</p>
<p>Gültigkeitsdauer: vom 31.07.2008 bis 31.12.2010</p>	<p>Datum der Kontrollen: 14.07.2009</p>

Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 ausgestellt. Der angestellte Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle anzeigend und erfüllt die Anforderungen der letzten vorgeschriebenen Vorschriften.

20.07.2009 - Karow

Leiter der Kontrollstelle



20.07.2009

abgedruckt nach DIN EN 45011



2007-20-3898-00

Unsere Heimat ist der Naturpark Erzgebirge-Vogtland. Mag' sein, dass die Menschen hier noch ein wenig mehr Achtung und Aufmerksamkeit für die Besonderheiten der Natur besitzen.

Für uns begann das Abenteuer Brennnessel schon vor mehr als zehn Jahren. Ziemlich schnell war uns klar, dass wir weder Tinkturen noch Extrakte produzieren werden.

Lebensmittel wollten wir machen. Einfache, gesunde und überraschende Geschmackserlebnisse, nach meist alten Überlieferungen.

In der Zwischenzeit ist ein interessantes Sortiment entstanden. Wir produzieren unsere Brennnessellebensmittel überwiegend in Handarbeit. Fleißige Landfrauen helfen uns dabei.



DE-034-Öko-Kontrollstelle



Die frischen Nesseln ernten wir selbst in unseren zertifizierten Wildsammelgebieten. Andere Rohwaren beziehen wir bei traditionsreichen und erfahrenen Familienbetrieben. In Zusammenarbeit mit dem Arzneimittelhersteller Bombastus AG entsteht der wichtige Brennnesselextrakt nach einer speziellen Rezeptur. Wir verwenden keine künstlichen Farb- und Aromastoffe, keine Konservierungsstoffe oder Stabilisatoren. Alle Zutaten sind rein biologisch. Regionale Wertschöpfung und kurze Wege sind weitere Unternehmensgrundsätze. Hand drauf!

Die Brennnessel ein wunderbares Lebensmittel für jeden Tag.



Elfi Braun, Vogtländerin, Landkind, Mutter von drei Kindern. Lebendig und kreativ entwickelt sie ihre Produkte aus der Brennnessel. Dieses wunderbare „Unkraut“ hat sie von Anfang an begeistert. Und noch immer überrascht sie diese besondere Pflanze durch neue Erfahrungen und Ergebnisse.



DIE BRENNESSEL

EIGENSCHAFTEN

Aufgrund ihrer zahlreichen, wertvollen Inhaltsstoffe wird die positive Wirkung der Brennnessel seit der Antike geschätzt. Sie hebt die allgemeine Widerstandskraft, wirkt entsäuernd, blutreinigend, blutbildend, immunstimmulierend, entschlackend, regt die Verdauung an, ist herzstärkend, blutfett- und blutzuckerregulierend und regt den Milchfluss bei Stillenden an. Sie enthält viel Vitamin C, Provitamin A, Vitamin E, B und K. Außerdem enthält sie auch eine ganze Reihe an Mineral-

stoffen und Spurenelementen. Vor allem Eisen, Kalzium, Magnesium, Kalium, Phosphor, Bor und Silizium außerdem Chlorophyll, Pflanzenhormone, ungesättigte Fettsäuren und Caffeoyl Chinasäuren. Diese wirken schmerzlindernd und entzündungshemmend, besonders bei Arthroseschmerzen, Gelenkrheumatismus und Gicht.

Ihre Geschichte reicht bis ins erste Jahrhundert vor Christus zurück. Dioskurides, ein griechischer Arzt behandelte mit der Brennnessel Krankheiten, die bis heute mit ihr gelindert und geheilt werden. Im Mittelalter nutzten insbesondere Benediktinermönche- und Nonnen die Brennnessel, und bauten sie in ihren Klostergärten an.

NACHHALTIGKEIT



Mit dem Kauf unserer Brennnessel - Produkte tun Sie nicht nur etwas für Ihr Wohlbefinden und Ihre Gesundheit. Sie unterstützen auch unser Klima. Denn ein Brennnesselfeld in der Größe eines Fußballfeldes bindet den CO₂ - Ausstoß von mehreren Autos mit einer Gesamtfahrleistung von 350.000 km. Zudem sind Brennnesselfelder Biotope mit einer Lebensgemeinschaft von über 150 Tierarten.

Wir gehen Achtsam mit unseren Ressourcen um und handeln im Sinne der Natur – für die Zukunft unserer Kinder.



NAHRUNGSMITTEL

Als anerkanntes und beliebtes Nahrungsmittel über Jahrhunderte hinweg hat die Brennnessel nach dem zweiten Weltkrieg an Akzeptanz verloren. Mit dem zunehmenden Wohlstand vergaß man sehr schnell das „einfache Kraut“ und trotz Öko-Welle und wachsenden Bewusstsein gegenüber den Schätzen der Natur, ist die Brennnessel bis heute nur in seltenen Fällen wieder auf den Speisezetteln zurückgekehrt.

NACHWACHSENDER ROHSTOFF

Nicht nur in der Lebensmittel,- Pharma- und Kosmetikindustrie wird die Brennnessel verwendet. Auch in der Textilindustrie findet sie ihren Einsatz. Aus den Stängeln der Brennnessel lassen sich Fasern für die Herstellung von Textilien und technischen Geweben gewinnen. Der Wunsch der Verbraucher nach Naturstoffen, insbesondere forciert durch die Zunahme von Allergien auf chemisch behandelte Textilien, führte in den vergangenen Jahren zur Wiederbelebung der heimischen Faserpflanzenproduktion.



WELNESSEL

ALLENWELLS
ROGGENBROT

WELNESSEL

WELNESSEL

WELNESSEL

WELNESSEL

WELNESSEL

WELNESSEL

WELNESSEL

WELLNESSEL® PRODUKTE

Die WELLNESSEL® ist eine eingetragene Marke. Sie steht für außergewöhnliche und wertvolle Brennnesselprodukte mit einem besonders hohen Anspruch an Geschmack, Nährwert und Nachhaltigkeit. Nichts wird unnötig bearbeitet oder verändert. Denn was die Natur bietet, kann nach unserer Überzeugung nicht verbessert werden.

Der Brennnessel und mit ihr unserem neuen WELLNESSEL®-Sortiment gilt unsere ganze Aufmerksamkeit. Mit Herz, Hand und Verstand entwickeln und fertigen wir ungewöhnliche, neue Lebensmittel. Sollte dies einmal durch einen höheren Zeitbedarf oder auch saisonalen Einschränkungen zu Engpässen führen, bitten wir Sie dies im Sinne bester Qualität zu entschuldigen.

„Fit und vital
– durch die
Kraft der
Nessel“



Jens Weißflog

Wir haben einen begeisterten Mitstreiter und Freund gewinnen können: Jens Weißflog, das große deutsche Skisprungidol. Jens Weißflog ist von unseren Brennnessel-Produkten überzeugt und wird zusammen mit der GRÜNEN VOGTEI die Marke WELLNESSEL® bekannt machen.



TRINKEMPFEHLUNG

Pro Tag genügt eine Menge von 150 ml der trinkfertigen Mischung. Damit reicht eine Flasche für fünf Tage.

Praktischer und wohlschmeckender kann gesunder Genuss kaum sein.

URGESUNDER GENUSS

Der WELLNESSEL®-Trunk ist eine Brennnesselfruchtsaftmischung aus 40% Bio-Brennsexelextrakt und drei ausgewählten Bio-Muttersaft-Fruktkombinationen. Der typische Brennnesselgeschmack wirkt durch die besondere Rezeptur angenehm mild und wohlschmeckend. Die Herstellung des speziellen Brennsexelextraktes erfolgt durch die Arzneimittelwerke Bombastus AG in Freital.

Der Trunk ist naturbelassen ohne Zusatz von Zucker oder Farb- und Konservierungsstoffen und nicht gefiltert.

WELLNESSEL®

BRENNESSELTRUNK

IN 3 GESCHMACKSRICHTUNGEN

SORTEN

ZUTATEN

MENGEN

Apfel	Apfelsaft* (naturbelassen), Brennnesselextrakt* (Wasser + Brennnessel), Agavendicksaft*	0,75 l
Sauerkirsch	Brennnesselextrakt* (Wasser + Brennnessel), Sauerkirsch* (Muttersaft), Agavendicksaft*	0,75 l
Schwarze Johannisbeere	Brennnesselextrakt* (Wasser + Brennnessel), schwarze Johannisbeere* (Muttersaft), Agavendicksaft*	0,75 l

* Zutaten aus ökologischem Anbau





MAN TRINKT TEE, DAMIT MAN
DEN LÄRM DER WELT VERGISST.

Tien Yi-heng

EINFACH
WUNDERBAR

Neue Teekreationen mit altbekannten Eigenschaften. So könnte man die drei WELLNESSEL®-Teevarianten beschreiben: Morgentee, Klostertee und Stilltee.

Unser Teesortiment besteht aus hochwertigen Bio-Nesseln und fein abgestimmten Bio-Kräutern.

Duft und Geschmack sind einfach wunderbar.

WELLNESSEL®

BRENNESSEL TEEMISCHUNGEN IN 3 SORTEN

SORTEN

ZUTATEN

MENGEN

Klostertee	Brennesselblätter* geschnitten	50 g
Stiltee mild und bekömmlich	Anisfrüchte*, Fenchelfrüchte*, Kümmelfrüchte*, Brennesselblätter*	80 g
Morgentee mit der Frische der grünen Minze	Süßholzwurzel*, Fenchel*, Anis*, grüne Minze*, Zimt* geschrotet, Brennessel- blätter*, Ingwerstücke*, Nelken*, Kardamom*, schwarzer Pfeffer*	80 g

* Zutaten aus ökologischem Anbau





UNSER TIPP

Streuen Sie Brennnesselsamen aus unserem Sortiment vor dem Backen auf das Brot.

Damit geben Sie ihm noch mehr gesunden Geschmack und herzhaften Biss.

SO GUT,
SO KROSS,
SO URGESUND

Was für ein Duft, was für ein Geschmack.
WELLNESSEL®-Brotbackmischungen gelingen immer.
Bringen Sie Abwechslung in das Broteinerlei.
So gut, so kross, so urgesund.

Wir bieten Ihnen zwei Brennnessel-Brotvarianten: Dunkles Vollkorn-Roggenbrot und ein Vollkorn-Gewürzbrot beide mit Brennnesselkraut und Brennnesselsamen.

WELLNESSEL®

FERTIGBACKMISCHUNG

BRENNESSELBROT

IN 2 SORTEN

SORTEN

ZUTATEN

MENGEN

Dunkles Brenn-
nessel Vollkorn-
Roggenbrot

Roggenvollkornmehl*, Weizenvollkorn-
mehl*, Brennnesselkraut*, Roggen-
sauer* getrocknet, deutsches Steinsalz,
Trockenhefe und Brennnesselsamen*

1000 g
auch in
Gastrogrößen

Brennessel
Gewürzbrot

Weizenvollkornmehl*, Weizenmehl*,
Brennnesselkraut*, deutsches Steinsalz,
Roggensauer* getrocknet, Anis*, Kü-
mel*, Trockenhefe, Brennnesselsamen*,
schwarzer Pfeffer*

500 g
auch in
Gastrogrößen

* Zutaten aus ökologischem Anbau

Frei von Milchprodukten. Glutenhaltig,
kann Spuren von Nüssen enthalten.





UNSER TIPP

SÜSSES GRÜN genießt man am besten pur, zu Quark oder auf einem würzigen Käse, z.B. Ziegenkäse – ein etwas anderes, herrliches Geschmackserlebnis.

KRAFT PUR

SÜSSES GRÜN. Ein ganz besonderes Produkt, auf der Grundlage eines alt-überlieferten Rezeptes. Eine Sensation in Geschmack und Wirkung. Denn Brennesselsamen und Honig sind sehr ungewöhnlich in Ihrer Kombination und beeindruckend in ihren Eigenschaften.

Die Kraft des Brennesselsamens wird durch die positiven Wirkungen des Honigs noch gesteigert. Kraft pur.

WELLNESSEL®

SÜSSES GRÜN

BRENNNESSELSAMEN
IN WILDBLÜTENHONIG

SORTE

ZUTATEN

MENGE

Brennnesselsamen in
Wildblütenhonig

Deutscher Bioland-Wild-
blütenhonig*, Brennnessel-
samen*

200 g

* Zutaten aus ökologischem Anbau

HINWEIS

Unseren Honig beziehen wir von der Bioland-Imkerei Lahres am Rande der Märkischen Schweiz, einem zwischen Berlin und Frankfurt/Oder gelegenen Naturpark.

Bioland-Imkereien werden regelmäßigen Kontrollen unterzogen.

So können wir für beste BioQualität garantieren.





UNSER TIPP

Dippen oder peppen Sie mal.
Mit Brennesselsamen ist
auch „snacken“ gesund.

LEICHT
WIE EINE FEDER
INTENSIV
IM GESCHMACK

Unser WELLNESSEL®-Samen aus biologisch zertifizierten Anbau-
regionen ist eine echte Entdeckung. Ihm werden beeindruckende
Eigenschaften nachgesagt, bereits in der Antike schätzte man seine
Wirkung. In Deutschland galt er lange als Ginseng-Ersatz.

In einem einmaligen Verfahren haben wir den Brennesselsamen
zu interessanten Würzmischungen verarbeitet. Die ideale Zutat auf's
Brot, für Quarkspeisen, Salate, aber auch zum Verfeinern von Gemüse,
Aufläufen, Pasta, Fleisch- und Fischgerichten.

Er ist besonders für die gesunde und kreative Küche zu empfehlen.

WELLNESSEL®

BRENNNESSELSAMEN GEWÜRZMISCHUNG

IN 3 GESCHMACKSRICHTUNGEN

SORTEN

ZUTATEN

MENGEN

Pikant	Brennnesselsamen*, deutsches Steinsalz, schwarzer Pfeffer*	40 g
Scharf	Brennnesselsamen*, deutsches Steinsalz, Chili gemahlen*	40 g
Salzig	Brennnesselsamen*, deutsches Steinsalz	40 g

* Zutaten aus ökologischem Anbau



Unsere Würzsamen erhalten Sie auch als 60 g Nachfüllpackung.

WELNESSEL® PRODUKTE

PRODUKT	GESCHMACKSRICHTUNG	ABPACKUNG
BRENNESSEL-TRUNK Der WELNESSEL®-Trunk ist eine Brennesselfruchtsaftmischung aus 40% Bio-Brennselextrakt und Bio-Muttersaft.	- SCHWARZE JOHANNISBEERE - SAUERKIRSCH - APFEL	Flache 0,75 l Flache 0,75 l Flache 0,75 l
BRENNESSEL-TEEMISCHUNGEN Unser Teesortiment besteht aus hochwertigen Bio-Nesseln und fein abgestimmten Bio-Kräutern.	- KLOSTERTEE - STILLTEE - MORGENTEE	Tüte 50 g Tüte 80 g Tüte 80 g
BRENNESSEL-BROT Was für ein Duft, was für ein Geschmack. WELNESSEL®-Brotbackmischungen gelingen immer.	- ROGGENVOLLKORNBROT - VOLLKORNGEWÜRZBROT	Tüte 1000 g Tüte 500 g
SÜSSES GRÜN Die Kraft des Brennesselsamens wird durch die positiven Wirkungen des Honigs noch gesteigert. Kraft pur.	- BRENNESSELSAMEN IN HONIG	Glas 200 g
BRENNESSEL-WÜRZSAMEN Die ideale Zutat auf's Brot, für Quarkspeisen, Salate, aber auch zum Verfeinern von Gemüse, Aufläufen, Pasta, Fleisch- und Fischgerichten.	- SALZIG - PIKANT - SCHARF	Streudose 40 g, Tüte 60 g Streudose 40 g, Tüte 60 g Streudose 40 g, Tüte 60 g

Alle Produkte sind auch in Gastrogrößen erhältlich.



MUH2 Ltd. · 08237 Rothenkirchen · Fon +49 (0) 37462 2881-13 · Fax +49 (0) 37462 2881-19 · Mail: info@gruenevogtei.com · www.gruenevogtei.com

STAND FEBRUAR 2010