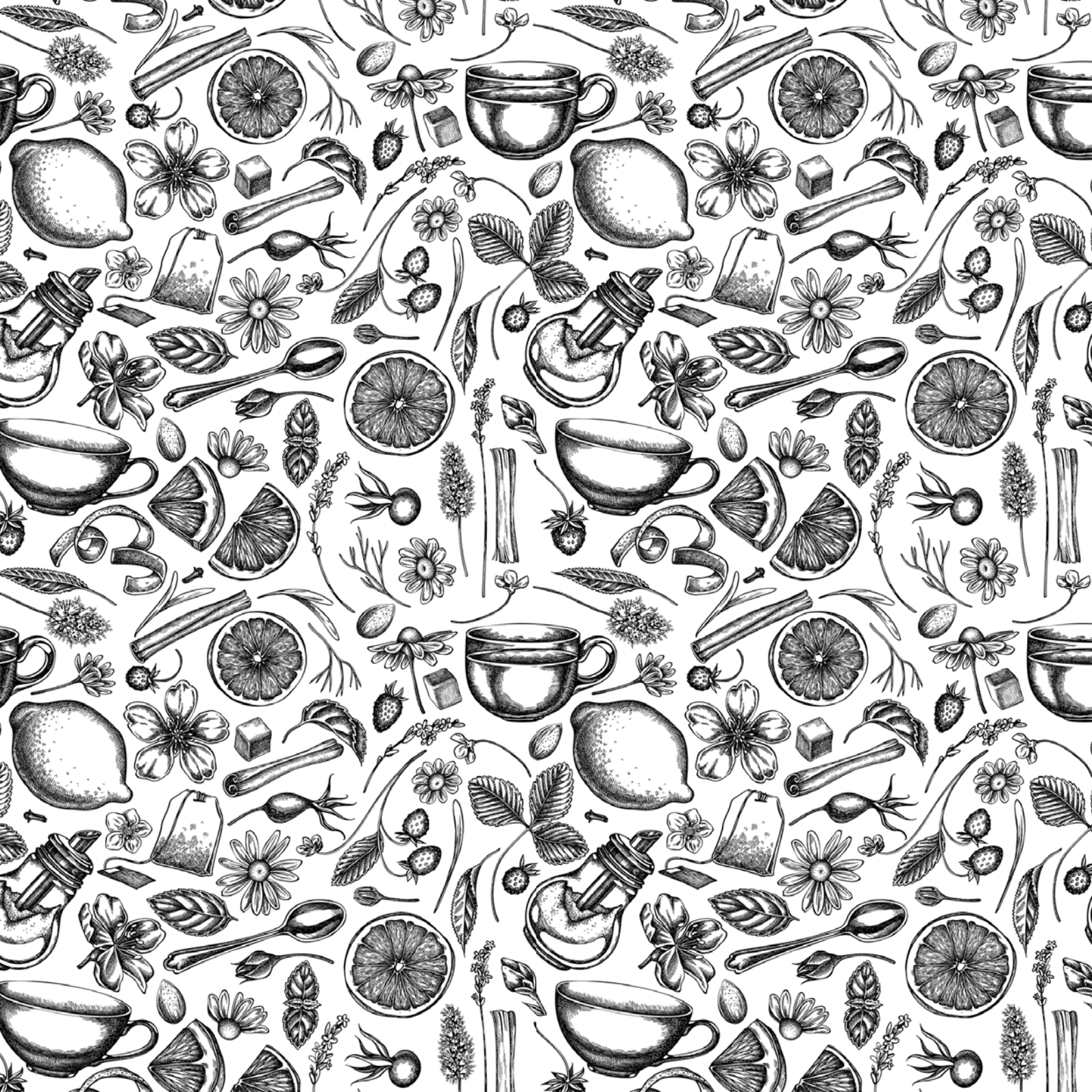




FEINKOST

GENUSSVOLLE GESCHENKE
AUS DEN
WENDELSTEIN WERKSTÄTTEN



DIE WENDELSTEIN WERKSTÄTTEN

gibt es seit fast 50 Jahren in Rosenheim.

Wir bieten über 600 erwachsenen Menschen mit geistigen, psychischen oder körperlichen Behinderungen Arbeitsplätze und ein soziales Umfeld in den verschiedensten Arbeitsbereichen wie Schreinerei, Wäscherei, Montage, Aktenvernichtung, Metallbereich, Küche und Hauswirtschaft.

GENUSSVOLLE GESCHENKE AUS DER WERKSTATT

Seit vielen Jahren verkaufen wir an den Handel, in unserem Werkstattladen, auf Messen und Märkten feine Liköre, Essige und Öle, Gewürzmischungen, Desserts und Bonbons. Wir achten auf qualitativ hochwertige Produkte, die besondere Geschmackserlebnisse bieten. Die Ware beziehen wir von ausgesuchten Traditionsherstellern und kleinen Manufakturen aus Deutschland. Abgefüllt wird alles von der Hauswirtschaft in Raubling. So entsteht eine Reihe von Arbeitsplätzen für Menschen mit Behinderung. Unter Anleitung des Fachpersonals wird die Ware bestellt, abgefüllt, verpackt, etikettiert und die Bestellungen der Kunden zusammengestellt und versandfertig verpackt.

*Nur ausgesuchte Qualität bringt den vollen Geschmack -
probieren Sie doch mal selbst!*



SÜSS-SAURES GESCHMACKSERLEBNIS

Mild oder fruchtig

Mit traditionellen Herstellungsverfahren werden außergewöhnliche Essig-Kompositionen kreiert. Dabei werden für die Herstellung ausschließlich Wein- und Obstessige verwendet, um eine bestmögliche Qualität sicherzustellen. Ausgewählte und hochwertige Zutaten werden schonend weiterverarbeitet.



Kürbis-Feigen Salat mit Granatapfel

Zutaten für 4 Personen

100 g Hokkaido Kürbis
6 EL Olivenöl nativ extra

Salatkräuter Meersalz

250 g bunte Salatmischung
4 frische Feigen
50 g Walnüsse
Schnittlauch
2 EL Balsamico

4 EL Feigen Apéritif Essig

3 EL Mittelscharfer Senf
50 g Granatapfelkerne

...

Zubereitung Salat

Schritt 01

Kürbis nicht schälen, nur halbieren, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Diese auf ein Backblech legen, mit 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln und mit **Salatkräuter Meersalz** bestreuen. Für 30 Minuten bei 180 °C Umluft weich garen.

Schritt 02

Die Salatmischung waschen und trocken schleudern. Die Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln. Walnüsse in kleine Stücke brechen. Schnittlauch in kleine Ringe schneiden.

Dressing

Restliches Olivenöl, Balsamico, **Feigen Apéritif Essig**, Senf, Schnittlauch und **Salatkräuter Meersalz** gut miteinander verrühren. Kürbis mit dem Dressing vermischen, Salat unterheben und mit Granatapfelkernen und Walnüssen garnieren.



Aperitif auf Weißweinessig

Unsere Aperitife auf Weißweinessig überzeugen durch ihren unglaublich aromatischen Geschmack. Mit Sekt verdünnt zaubert man einen außergewöhnlichen Aperitif. Salatdressings, Käse, Süßspeisen und Obstsalate werden schon durch die Zugabe von wenigen Tropfen zum unvergesslichen Geschmackserlebnis. Mit einem Säuregehalt von nur 3% und mildem Fruchtmark schmecken sie erfrischend und nur leicht säuerlich.

Tipp: Im Sommer mit spritzigem Mineralwasser auf Eis als erfrischender Durstlöscher – ein Hit!



GAUMENFREUDEN DER NATUR

Ölmüller Öle

Behutsame Ernte, viel Handarbeit und Reinheit sind einige der Geheimnisse, die unsere Nuss- und Kernöle so besonders machen. Entdecken Sie die Vielseitigkeit und Einzigartigkeit unserer Spezialitäten – ob nussig, röstig oder fein, ob Walnuss, Kürbiskern oder Traubenkern.

Aromatisierte Spezialitäten

Auf Basis von ausgewählten Ölen wie Traubenkernöl, Rapsöl oder Olivenöl entstehen in Verbindung mit erlesenen Kräutern und ätherischen Ölen kulinarische Spezialitäten der besonderen Art – mit Zutaten höchster Güte und Qualität. So werden auch alltägliche Gerichte zu etwas Besonderem.



Frühlingsrisotto mit Zitronenpfeffer und Limone

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl nativ extra
150 g Risottoreis
500 ml Gemüsebrühe
4 EL Weißwein
250 g grüner Spargel
1 Zucchini
100 g Bohnen
100 g Erbsen
2 EL Butter
Zucker
75 g Parmesan, gerieben

Zitronenpfeffer

Olivenöl Limone

Salatkräuter Meersalz

...

Zubereitung Risotto

Schritt 01

Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl andünsten.

Schritt 02

Risottoreis dazugeben und dünsten, bis er glasig ist. Wein zufügen und komplett einkochen.

Schritt 03

Brühe nach und nach dazugeben, dabei ständig umrühren und den Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt lassen, mindestens 20 Minuten weiterköcheln, bis der Reis gar ist.

Schritt 04

Spargel schälen und Enden vom Struck entfernen. Zucchini in Scheiben schneiden. Beides mit Butter und etwas Zucker für 5 Minuten anbraten. Mit **Zitronenpfeffer** und Salz kräftig abschmecken.

Schritt 05

Risotto mit Gemüse und Parmesan gut vermischen. **Olivenöl mit Limone** darüber träufeln und **Salatkräuter Meersalz** im Mörser grob zerkleinern und als Tellerdekoration streuen.



Tipp: Wir beziehen das naturreine Olivenöl über die Werkstatt für Menschen mit Behinderung „LIFEGATE“ in Beit Jala, nahe Bethlehem, in den palästinensischen Gebieten. Behinderte Menschen, die durch diesen Auftrag ein eigenes Einkommen erwirtschaften und damit ihre Familie in wirtschaftlich schwieriger Zeit unterstützen, erhalten eine enorme Aufwertung in ihrer eigenen Gesellschaft.

WELT DER GEWÜRZE

Gewürzmischungen

Zum Anrühren mit Crème fraîche, Joghurt, Frischkäse oder Olivenöl. Sie werden ausschließlich unter Verwendung von ausgesuchten Rohstoffen, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker, hergestellt. Aber nicht nur zum Dippen sind diese Spezialitäten eine Köstlichkeit. Sie können auch als Gewürzmischungen einfach ohne Anrühren verwendet werden.





SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Fruchtig-süße Verführung

Nur ausgewählte Zutaten garantieren höchsten Genuss. Klassische Fruchtliköre, cremige Sahneversuchungen, erlesene Früchte – veredelt mit feinem Grappa – finden sich in unserem abwechslungsreichen Likör-sortiment. Edle Tropfen für jede Jahreszeit und jeden Anlass!



BONBONSPEZIALITÄTEN

Nostalgie und Handwerk

Glühweinherzen, Latte macchiato oder klassische Fruchtbonbons, wir beziehen unsere süßen Köstlichkeiten aus einer der wenigen Bonbonmanufakturen, die noch mit viel Handarbeit und erfahrenen Zuckerbäckern arbeitet.





Wendelstein Werkstätten

WERKS_LADEN der Wendelstein Werkstätten im Aicherpark
Kolbermoorer Straße 34
83026 Rosenheim

Tel. 08035 90 999 650



Caritas Wendelstein Werkstätten

Showroom
Mühlenstraße 7
83064 Raubling

Tel. 08035 90 999 801

www.wendelstein-werkstaetten.de
wendelstein-info@caritasmuenchen.org

Träger: Caritasverband der Erzdiözese München und Freising e.V.,
vertreten durch den Vorstand, Hirtenstraße 2-4, 80335 München

So sein.
Und dabei sein

