

Movilebox 2022 – Zusätzliche Produktinformationen

Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sind **fett** gedruckt.



Zacuşca de Vinete – Gemüseaufstrich mit Auberginen

Diese traditionelle rumänische Spezialität wird aus gegrillten Auberginen, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln sowie verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern eingekocht. So kann auch im Winter der köstliche Genuss des Gemüses erlebt werden. Schmeckt hervorragend als Aufstrich auf frisches, hausgemachtes Brot oder als Dip für Chips und Fingerfood.

Gemüseaufstrich mit Auberginen

Zutaten: Tomatenpaprika, Auberginen, Spitzpaprika, passierte Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Speisesalz, Pfeffer
Inhalt: 290 g
Mindestens haltbar bis Ende: April 2023
Hergestellt durch: Ana-Maria Banu, Hundertbüchel, Rumänien
Vertrieben durch: Churchfortress e.V. | Friends of Hundertbüchel – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach

Nährwerte je 100g

Energie 162 kJ/ 38 kcal
Fett 0 g
 davon gesättigte 0 g
 Fettsäuren
Kohlenhydrate 7 g
 davon Zucker 6,5 g
Eiweiß 2 g
Salz 1,1 g

Gogoşari dulce-acrişori – Süß-sauer eingelegte Paprika mit Blumenkohl

Die Tomatenpaprika „Gogoşar“ ist eine Paprikasorte, die nur in Rumänien, Bulgarien, Serbien, Ungarn und der Republik Moldau kultiviert wird. Sie ist eine der beliebtesten Paprikasorten in Rumänien, aufgrund ihres weichen, leicht süßlichen Geschmacks. Gemeinsam mit feinen Blumenkohlröschen, Pfeffer, Lorbeerblättern, Senfkörnern und etwas Zucker für den süß-sauren Geschmack wurden sie in Essigwasser eingelegt und eignen sich gut als Beilage zu Fleisch oder zur Brotzeit.

Süß-sauer eingelegte Paprika mit Blumenkohl

Zutaten: Tomatenpaprika, Auberginen, Spitzpaprika, passierte Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Essig, Zucker, Lorbeerblätter, Senfkörner, Speisesalz, Pfeffer
Inhalt: 290 g
Mindestens haltbar bis Ende: April 2023
Hergestellt durch: Ana-Maria Banu, Hundertbüchel, Rumänien
Vertrieben durch: Churchfortress e.V. | Friends of Hundertbüchel – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach

Nährwerte je 100g

Energie 221 kJ/ 53 kcal
Fett 0 g
 davon gesättigte 0 g
 Fettsäuren
Kohlenhydrate 10 g
 davon Zucker 10,4 g
Eiweiß 1 g
Salz 1 g

Miere poliflora – Sommerblütenhonig

Ein Honig aus den Blüten der besonders vielfältigen Blumenwiesen und Wälder rund um Hundertbüchel. Gesammelt von tausenden fleißigen Bienen während der warmen Sommermonate bringt er auch in der kalten Jahreszeit den Geschmack des Sommers zurück und stärkt die Gesundheit.

Sommerblütenhonig

Zutaten: Bienenhonig
Inhalt: 420g
Mindestens haltbar bis Ende: Dezember 2023
Hergestellt durch: Stelica Dobre, Hundertbüchel, Rumänien
Vertrieben durch: Churchfortress e.V. | Friends of Hundertbüchel – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach

Nährwerte je 100g

Energie 1.285 kJ/ 306 kcal
Fett 0 g
 davon gesättigte 0 g
 Fettsäuren
Kohlenhydrate 75 g
 davon Zucker 73,6 g
Eiweiß 0 g
Salz 0 g

Gem de Prune - Zwetschgenmarmelade

Gerade noch rechtzeitig konnten einige der süßesten Zwetschgen davon abgehalten werden, zu ihren Kolleginnen in den Maischetopf zu springen, um nach der Gärung in dunklen Kellern zu Schnaps („Țuica“) gebrannt zu werden. Zum Glück haben wir einen Weg gefunden, wie sie sowohl ihr volles Aroma als auch die von der Sommersonne komponierte Farbe bewahren können. Ob auf knusprigem Hausbrot, warmen Pfannkuchen oder direkt vom Löffel geschleckt, unsere Zwetschgenmarmelade schmeckt einfach märchenhaft.

Zwetschgenmarmelade

Zutaten: Zwetschgen, Zucker
Inhalt: 340 g
Mindestens haltbar bis Ende: April 2023
Hergestellt durch: Agrharmonia S.R.L., Probstdorf, Rumänien
Vertrieben durch: Churchfortress e.V. | Friends of Hundertbüchel – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach

Nährwerte je 100g

Energie 1.142 kJ/ 272 kcal
Fett 0 g
 davon gesättigte 0 g
 Fettsäuren
Kohlenhydrate 66 g
 davon Zucker 66,3 g
Eiweiß 0 g
Salz 0 g

Gem de Macese - Hagebuttenmarmelade

Die „Hetschenpetsch“, wie die Hagebutte in Siebenbürgen auch genannt wird, wächst mit Vorliebe auf den Weiden zwischen Probstdorf und Hundertbüchel und vertreibt sogar den Gram der größten Morgenmuffel. Nach dem Sammeln wurde zuerst ein Mark aus den Früchten hergestellt, um daraus mit Zucker und Liebe eine besonders cremige Marmelade zu kochen.

Hagebuttenmarmelade

Zutaten: Hagebutten, Zucker
Inhalt: 200 g
Mindestens haltbar bis Ende: April 2023
Hergestellt durch: Agrharmonia S.R.L., Probstdorf, Rumänien
Vertrieben durch: Churchfortress e.V. | Friends of Hundertbüchel – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach

Nährwerte je 100g

Energie 1.394 kJ/ 332 kcal
Fett 0 g
 davon gesättigte 0 g
 Fettsäuren
Kohlenhydrate 80 g
 davon Zucker 79,9 g
Eiweiß 1 g
Salz 0 g

<p><u>Gem de Gutuie - Quittenmarmelade</u></p> <p>Die Quitten für die Marmelade wurden im Spätherbst von den seltenen, aber in diesem Jahr besonders reich tragenden Quittenbäumen in Hundertbücheln gesammelt. Gemeinsam mit etwas Zucker, Zimt und Walnüssen entsteht eine herrlich weihnachtliche Marmelade. Besonders lecker schmeckt sie auf dem Frühstücksbrot und versüßt den Start in den Tag.</p>	<p>Quittenmarmelade</p> <p>Zutaten: Quitten, Zucker, Walnüsse, Zimt Inhalt: 200 g Mindestens haltbar bis Ende: April 2023</p> <p>Hergestellt durch: Emilia Gabor, Hundertbücheln, Rumänien Vertrieben durch: Churchfortress e.V. Friends of Hundertbücheln – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach</p>	<p><u>Nährwerte je 100g</u></p> <p>Energie 396 kJ/ 94 kcal Fett 0 g davon gesättigte Fettsäuren 0 g Kohlenhydrate 21 g davon Zucker 21 g Eiweiß 0 g Salz 0 g</p>
<p><u>Ceai de Movile – Hundertbüchler Teemischung</u></p> <p>In dieser Teemischung ist die Vielzahl der Wildpflanzen in und um Hundertbücheln versammelt. Neben der stark aromatischen Harbachtal-Minze und den mild duftenden Lindenblüten sind dieser Teemischung zudem noch Blüten der Goldrute und der Ringelblume, Brennnesselblätter und Früchte der Hagebutte beigefügt. Gemeinsam geben sie einen gesunden Schub für die kalte Jahreszeit. Ein Löffel Hundertbüchler Honig im warmen Tee macht eine besondere Note.</p>	<p>Teemischung</p> <p>Zutaten: Lindenblüten, Pfefferminze, Goldrute, Hagebutten, Brennnessel, Ringelblumen Inhalt: 35 g Mindestens haltbar bis Ende: April 2023</p> <p>Hergestellt durch: Ana-Maria Banu & Paul Diehl, Hundertbücheln, Rumänien Vertrieben durch: Churchfortress e.V. Friends of Hundertbücheln – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach</p>	<p><u>Nährwerte je 100g</u></p> <p>Energie 4 kJ/ 1 kcal Fett 0 g davon gesättigte Fettsäuren 0 g Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0,2 g Eiweiß 0 g Salz 0,1 g</p>
<p><u>Nuci - Walnüsse</u></p> <p>In den Wiesen und Weiden sowie an den Waldrändern, die Hundertbücheln umgeben, stehen noch zahlreiche Walnussbäume. Die Nüsse wurden im Herbst gesammelt, von der grünen Schale befreit und getrocknet. Sie sind besonders jetzt zur Weihnachtszeit beliebt, um daraus den traditionellen Weihnachtsstriezel „Cozonac“ herzustellen oder sie gemütlich am Abend neben dem Kaminfeuer zu knacken.</p>	<p>Walnüsse (getrocknet)</p> <p>Zutaten: Walnüsse Inhalt: 75 g Mindestens haltbar bis Ende: April 2023</p> <p>Gesammelt durch: Ela & Lucu Gabor, Hundertbücheln, Rumänien Vertrieben durch: Churchfortress e.V. Friends of Hundertbücheln – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach</p>	<p><u>Nährwerte je 100g</u></p> <p>Energie 2.747 kJ/ 654 kcal Fett 63 g davon gesättigte Fettsäuren 6,7 g Kohlenhydrate 11 g davon Zucker 6,9 g Eiweiß 14 g Salz 0,1 g</p>
<p><u>Crema de Galbenele - Ringelblumencreme</u></p> <p>Diese Creme wird aus Bienenwachs, Honig und in Olivenöl eingelegte Blüten der Ringelblume („Galbenele“) aus dem Garten des Lehrerhauses in Hundertbücheln hergestellt. Ringelblumen haben eine hautberuhigende Wirkung und unterstützen die Regeneration der Haut. Die Creme kann daher vor allem bei trockener Haut oder auf verschlossene Wunden aufgetragen werden und unterstützt den Heilungsprozess. In der kalten Jahreszeit hilft sie unter anderem gegen spröde Lippen.</p>	<p>Ringelblumencreme</p> <p>Zutaten: Olivenöl, Bienenwachs, Ringelblumenblüten, Honig, Propolis, Duftaroma (Zitrone) Inhalt: 35 ml Mindestens haltbar bis Ende: Dezember 2023</p> <p>Hergestellt durch: Ana-Maria Gangäl, Hundertbücheln, Rumänien Vertrieben durch: Churchfortress e.V. Friends of Hundertbücheln – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach</p>	<p>nur zur äußerlichen Anwendung</p>
<p><u>Tinctura de Propolis - Propolis Tinktur</u></p> <p>Propolis ist ein Baumaterial im Bienenstock, um diesen abzudichten und vor Bakterien und Pilzinfektionen zu schützen. Sie wird von den Bienen im Herbst als kleine Harz-Tröpfchen von den Knospen der Bäume gesammelt. Nach der mühsamen Arbeit die feinen Schichten von den Wabenrahmen zu kratzen, wird die Propolis in starkem Alkohol gelöst. Ihr wird eine positive Wirkung in Bezug auf Wunden, Infekte, Entzündungen, Erkältungen und vielen weiteren Beschwerden nachgesagt. Ein kleiner Tropfen genügt, und die Wirkung der Propolis kann sich entfalten.</p>	<p>Propolis Tinktur</p> <p>Zutaten: Alkohol (96 Vol %), Propolis Inhalt: 25 ml Mindestens haltbar bis Ende: Dezember 2023</p> <p>Hergestellt durch: Paul Diehl, Hundertbücheln, Rumänien Vertrieben durch: Churchfortress e.V. Friends of Hundertbücheln – Movile Jaudenmühle 3, D-82392 Habach</p>	<p>nur zur äußerlichen Anwendung</p>