

MIT LIEBE HERGESTELLT GETREU DEM JAHRHUNDERTE ALTEN
WISSEN DER KAPUZINERMÖNCHE



KAPUGIN

Der erste Solothurner Gin, dazu noch biologisch. Die Kräuter aus dem Klostergarten sind das Bouquet für die Gin-Mischungen von unserem 'Klosterapotheker' Kevin Nobs. Destilliert in der Brennerei Schwab in Oberwil b. Büren. Jede Gin-Charge verfügt über seine eigene Note und wird zur Überraschung. Ein Hochgenuss für jede Sammler-Seele!

KLOSTERGEIST

Traditioneller Klostergeist mit Kräutern aus dem Klostergarten. Melisse hat eine positive Wirkung auf das Verdauungssystem und stärkt die Nerven. Die Schafgarbe entkrampft, ist entzündungshemmend und regt den gesamten Stoffwechsel an.

Der Klostergeist entsteht nach einem Rezept vom 'Klosterapotheker' Kevin Nobs. Abfüllung und Etikettierung erfolgt durch Bewohnerinnen und Bewohner des Discherheims und der Stiftung Solodaris.

KLOSTERSALBE

Wohltuende Salbe mit Kräuterauszügen aus dem Klostergarten. Die Ringelblume kann bei Entzündungen und Schmerzen eingesetzt werden und ist ein traditionelles Wundheilmittel. Die Malve lindert Hautreize und Ekzeme. Die Klostersalbe entsteht nach einem Rezept vom 'Klosterapotheker' Kevin Nobs. Abfüllung und Etikettierung erfolgt durch Bewohnerinnen und Bewohner des Discherheims und der Stiftung Solodaris.

KLOSTERHONIG

Der Klosterhonig stammt aus der Imkerei von Nadia und Daniel Kurth. Der nachhaltig betriebene Klostergarten sowie die zwei ältesten Linden (1782) bieten beste Voraussetzungen für diesen hochwertigen Honig.

KLOSTERTEE

Der Klostertee wird zum Teil von Bewohnerinnen und Bewohnern des Discherheims im Klostergarten geerntet, im 'Dröhnigshüsli' getrocknet, liebevoll in Säckli abgefüllt und etikettiert.

KNÄCKEBROT

Im Knäckebrot nach original schwedischem Rezept nach Karl-Gustav Valdix werden Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Lein-, Quia- und Sesamsamen verwendet – mit Sauerrahm oder Hummus ein unwiderstehlicher Apérogenuss.

FEIGENSENF

Hergestellt mit Feigen aus dem Klostergarten. Ein feines Produkt aus der Klosterküche, das in jeden gut sortierten Kühlschrank gehört. Als würziger Begleiter zu Kartoffeln, Käse oder Fleischgerichten.

QUITTENSIRUP

Ein erfrischendes Getränk, das kalt oder warm genossen werden kann. Die Quitten stammen von Privatpersonen und wurden vom Kloster-Klub eingesammelt und in unserer Küche zu diesem feinen Produkt weiterverarbeitet.

Kapuzinerkloster Solothurn

Kapuzinerstrasse 18, 4500 Solothurn

www.kapuzinerkloster-solothurn.ch

info@kapuzinerkloster-solothurn.ch

Telefon: 079 522 30 96