

Mazererate - Kräuterauszugsöle

Bei dieser Art der Weiterverarbeitung von Kräutern werden die Pflanzen entweder über Wochen in Öl eingelegt oder "ausgekocht".

Zum Einlegen werden z.B. die Blüten des Johanniskrauts in ein Schraubglas gegeben, mit Olivenöl aufgegossen und für ca. 4 Wochen in die Sonne gestellt.

Zum Auskochen wird das Olivenöl erwärmt und die ausgewalzten Blätter, Blüten und Stängel beispielsweise des Beinwells dazugegeben. Über 3 Tage wird nun erhitzt, wieder abgekühlt und gelegentlich gerührt. So lösen sich die Wirkstoffe aus der Pflanze und sind im Öl gebunden.

Beides Mal ist die Basis hierfür ein Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau.

Mazerate sind nur zur äußeren Anwendung bestimmt!