

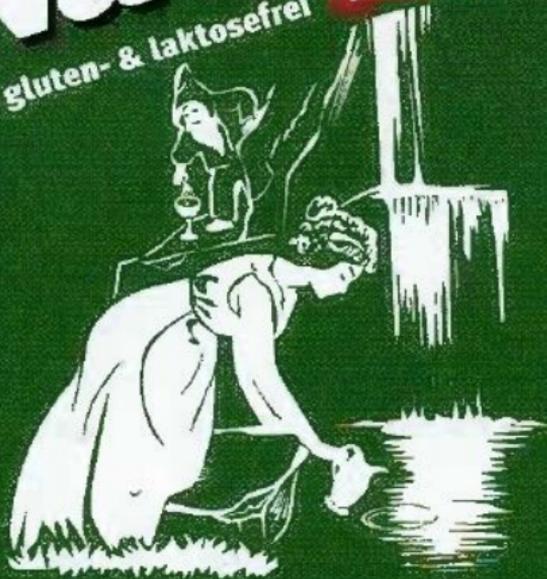


– Seit 1825 –

# Kaiser- Natron®

vegan, gluten- & laktosefrei

Das Original



## Für Küche, Haus & Reise

Reines Natriumhydrogencarbonat

# Kaiser-Natron®

## - Geschichte und Herkunft

---

Kaiser-Natron® gibt es bereits seit über 130 Jahren. Schon seit dem frühen Altertum wußten die Menschen die Wirkung von Natron zu schätzen. Die alten Ägypter gewannen es aus den Seen des Tales Natron (Wadi Natrun) in Unterägypten, wo es auch heute noch natürlich vorkommt.

In den USA wird Natron aus dem Salz „Trona“ gewonnen.

Auch in vielen Mineralwässern und Heilquellen ist Natron enthalten.

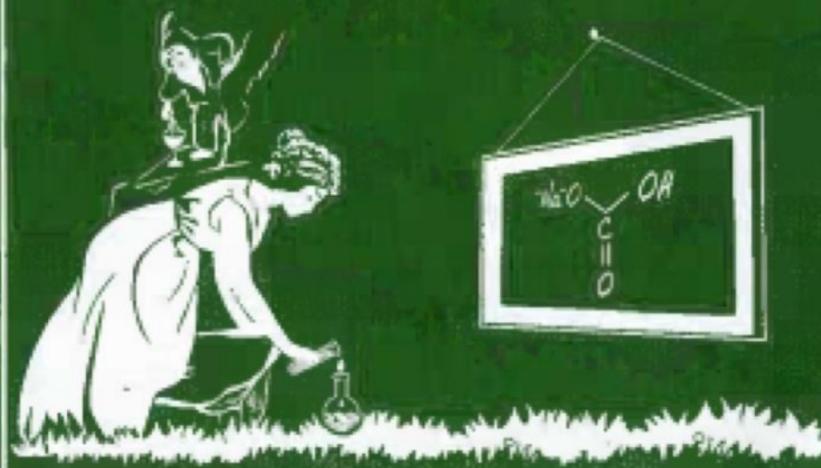
Heute wird Natron in Europa aus natürlichem Kochsalz gewonnen, indem man Chlor gegen Karbonat = Kohlensäure austauscht. Dieses Verfahren ist nach seinem Erfinder „Solvay“ benannt und liefert ein Produkt von höchster Reinheit und angenehm mildem Geschmack.

# Kaiser-Natron®

## - nennt man auch . . .

---

Natriumhydrogencarbonat, Natriumbicarbonat, Natriumbicarbonikum, Backing Soda, SpeisNatron, Speisesoda oder schlicht Natron. Die chemische Formel lautet  $\text{NaHCO}_3$ .



# Kaiser-Natron®

## - Eigenschaften

Kaiser-Natron® bindet und neutralisiert alle Säuren, wandelt sie in neutrale Salze und sprudelnde Kohlensäure um. Außerdem wirkt es mild-alkalisch.

Hartes, kalkhaltiges Wasser wird durch Kaiser-Natron® weicher, da seine Karbonat-Ionen mit einem Teil der härtebildenden Kalzium-Ionen unlösliche Verbindungen eingehen. In heißem Wasser verliert Natron seine Kohlensäure und wandelt sich in das stärker alkalische Natriumkarbonat um.

Beim Kochen unter Zusatz von Kaiser-Natron® werden z. B. Hülsenfrüchte und Kohlrarten schneller weich.

Aus Zellulose bestehende Pflanzentelle werden durch Kaiser-Natron® schneller weich und aufgeschlossen.

Kaiser-Natron® ist reines doppeltkohlensaures Natron.

Kaiser-Natron® . . .  
. . . - mir geht es gut



# Kaiser-Natron®

... Getränke ...

## Trinkwasser:

---

Eine Prise Kaiser-Natron® auf ein Glas Wasser verbessert den Geschmack.

## Zitronenbrause:

---

Zucker, Zitronensaft oder etwas Essig in ein Glas kaltes Wasser einrühren. 1/2 TL Kaiser-Natron® zufügen, fertig ist die erfrischend wohltuende Brause.

## Kaffee:

---

Kaiser-Natron® verbessert das Aroma und macht Kaffee und Tee bekömmlicher. Hartes Wasser schadet dem Aroma. Eine Messerspitze Kaiser-Natron® macht das Wasser weich. Kaiser-Natron® einfach mit in den Kaffeefilter geben.

## Tee:

---

Kaiser-Natron® verbessert das Aroma und macht Tee und Kaffee bekömmlicher. Hartes Wasser schadet dem Aroma. Eine Messerspitze Kaiser-Natron® macht das Wasser weich. Einfach dem Teewasser nach dem Kochen zugeben.

# Kaiser-Natron®

... Gemüse, Obst ...

## Rohes Obst:

Niemals ungewaschen verzehren. Besser als klares Wasser reinigt Kaiser-Natron®. 1-2 TL auf 1 Liter Wasser geben.

## Karotten:

Einfach häuten anstatt zu putzen. Geben Sie pro Liter Kochwasser 1 TL Kaiser-Natron® zu.

## Grüne Bohnen:

Grüne Bohnen bleiben auch nach dem Dämpfen grün, wenn dem Salzwasser eine Messerspitze Kaiser-Natron® zugegeben wird.

## Kohl und Spinat:

Die grüne Farbe bei Kohlarten und Spinat bleibt erhalten, wenn Sie beim Aufkochen 1 TL Kaiser-Natron® zugeben.

## Gurkensalat:

Eine Messerspitze Kaiser-Natron® hilft oft gegen stundenlanges, unangenehmes Aufstoßen.

## Erbsen, Bohnen, Hülsenfrüchte:

Erbsen, Bohnen, Hülsenfrüchte werden schneller weich und bekömmlicher, wenn Sie auf einen Liter Wasser 1 TL Kaiser-Natron® geben.

## Obst mit hohem Säureanteil:

Beeren, Rhabarber, Zwetschgen... werden im Geschmack abgerundet. Kaiser-Natron® reduziert die Säure, macht den Obstgenuß bekömmlicher.

## Kaiser-Natron®

... zum Backen ...

### Baking Soda - Backsoda

Natron ist unter dieser Bezeichnung in England und in Nordamerika bekannt, dort wird es oft an Stelle von Backpulver gebraucht, zum Beispiel für Muffins.

Geben Sie 5 g Kaiser-Natron® auf 500 g Mehl und fügen Sie dem Teig kurz vor dem Abbacken 6 EL Essig hinzu.

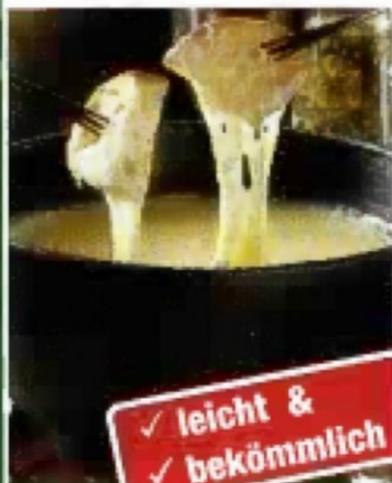


✓ luftiger &  
✓ saftiger Teig

## Kaiser-Natron®

... und Käse ...

### Käsefondue



✓ leicht &  
✓ bekömmlich

Auch in Deutschland hat diese Art von Fondue viele Liebhaber. Die geschmolzene Käsemasse wird leicht, füllig und bekömmlich, wenn Sie kurz vor dem Servieren eine Prise Kaiser-Natron® hinzugeben.

auf der nächsten Seite  
finden Sie weitere  
Rezepte 

## Kaiser-Natron®

... Fleisch ...

### Zartes Fleisch

---

Fleisch mit Kaiser-Natron® gut und vollständig einreiben. 2 Stunden ruhen lassen. Vor der Zubereitung abwaschen und wie gewohnt braten/kochen. Oder eine Marinade aus ½ l Milch und 2-5 g Kaiser-Natron® mischen. Das Fleisch bestreichen und min. 45 Minuten ziehen lassen. Anschließend wie gewohnt würzen, jedoch die Salzzugabe reduzieren.



## Kaiser-Natron®

... Früchte ...

### Süßere Früchtchen dank Kaiser-Natron®

---

ohne zusätzliche Kalorien: Kaiser-Natron® bindet überflüssige Fruchtsäure und verleiht Früchten (wie Beeren, Kirschen, Rhabarber & Co.) einen milderen, ausgewogenen Geschmack. ½ TL Kaiser-Natron® auf 1 kg säuerliche Früchte kann Zucker sparen.

**Kaiser-Natron®**

**... weitere Rezepte ...**



### **Lauge für Laugengebäck**

---

1,5 l Wasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und 60 g Kaiser-Natron® langsam zugeben und vorsichtig, nach und nach auflösen. Achtung: die Lauge sprudelt stark - Verletzungsgefahr. Ggf. Handschuhe benutzen und Arbeitsflächen vorher mit Zeitung auslegen.

Teigstücken die gewünschte Form geben und mit einem großen Schaumlöffel für etwa 10-15 Sekunden in die heiße Lauge tauchen. Teigstücke gut abtropfen lassen und auf das gefettete Backblech legen. Teigstücke nach Wunsch einschneiden, wenn gewünscht mit Zutaten bestreuen und nach Rezept backen.

### **Buttermilchbrötchen:**

---

260 g Weizenmehl oder Dinkelmehl, 1 gestrichenen TL Salz, 1 TL Kaiser-Natron® miteinander vermischen. Nach und nach mit 200 ml Buttermilch zu einem weichen Teig kneten, der nicht mehr klebt. 6 Brötchen formen, auf ein



gefettetes Backblech legen und längs mit einem Messer einritzen. Anschließend mit Wasser dünn bestreichen, den Ofen vorheizen und ein Gefäß mit Wasser auf den Boden stellen.

In der Mitte bei 190 °C Heißluft ca. 17 Minuten backen. Nach dem Ausschalten Brötchen ca. 1-2 Minuten im Ofen ruhen lassen. Warm oder kalt genießen.

### **Kaiser-Natron® Krapfen:**

250 g Magerquark, 250 g Weizenmehl mit 3 EL Zucker gut mischen. Mit 4 Eiern Größe M zu einem weichen Teig vermischen. Bei Bedarf, wenn er zu fest ist, etwas Milch hinzufügen. Wenn gewünscht Rosinen oder Korinthen, gehackte Nüsse oder getrocknete Beeren hinzugeben. Öl zum Fritieren erhitzen.

Kurz vor dem Fritieren 1 gestrichenen TL Kaiser-Natron® in die Masse geben und gut vermischen. Kleine Krapfen (Bällchen) formen und bei 160-180 °C goldbraun fritieren. Warm oder kalt genießen.



### **Gesicht waschen:**

Verträgt Ihre Haut keine Seife? 3-4 TL Natriumhydrogencarbonat in einem Waschbecken mit lauwarmen Wasser auflösen und Gesicht gründlich waschen und ohne zu spülen abtrocknen. Die Haut wird klar und weich.

### **Badezusatz:**

Natriumhydrogencarbonat enthärtet das Wasser, erfrischt und fördert die Durchblutung (Empfehlung: nicht mehr als 2 Bäder pro Woche). Geben Sie dafür 50-100 g Natriumhydrogencarbonat in 1 Vollbad.

### **Brennende Füße / Fußbäder:**

Müde, schmerzende Füße nach einem ausgedehnten Spaziergang oder einem Stadtbummel in einer Lösung von 3-4 TL Natriumhydrogencarbonat pro Liter warmen Wasser baden. Danach kalt abspülen.

### **Schweißfüße:**

Morgens etwas Natriumhydrogencarbonat in die Schuhe streuen. Nach jedem Tragen entfernen. Zusätzlich die Füße in Natriumhydrogencarbonat baden.

### **Zähne putzen:**

Natriumhydrogencarbonat auf die feuchte Zahnbürste geben. Reinigt und poliert die Zähne.

### **Zahnfleischpflege:**

Zur Gesunderhaltung des Zahnfleisches und des Zahnhalses mit warmen Wasser und einem TL Natriumhydrogencarbonat pro Glas gurgeln.

### **Zahnprothesen:**

Natriumhydrogencarbonat reinigt und pflegt Zahnprothesen. Sie verlieren den unangenehmen Geschmack und Geruch, wenn sie über Nacht in einer Natriumhydrogencarbonat-Lösung aufbewahrt werden (1 TL Natriumhydrogencarbonat pro Glas Wasser).

# Wissenswertes über Natriumhydrogencarbonat

## *für den Haushalt*



### Gerüche:

Fisch- und Zwiebelgerüche verschwinden schnell von Geschirr und Händen, wenn dem Abwaschwasser etwas Natriumhydrogencarbonat zugefügt wird, besonders bei Holzbrettchen und Holzlöffeln.

### Geruch in Thermosflaschen:

Der säuerliche oder dumpfe Geruch in Thermosflaschen verschwindet sofort, wenn sie mit einer heißen Natriumhydrogencarbonat-Lösung ausgespült werden (4 TL auf einen Liter heißes Wasser). Danach gründlich ausspülen.

### pH-Wert:

Mit Natriumhydrogencarbonat lässt sich der pH-Wert wässriger Lösungen aus dem sauren in den neutralen oder leicht alkalischen Bereich verschieben. Benutzen Sie einen pH-Indikator (erhältlich in der Apotheke)!



### **Geschirrspüler desodorieren:**

Einfach jeden Morgen eine Handvoll Natriumhydrogencarbonat in die noch leere Maschine streuen. Es absorbiert Gerüche den ganzen Tag.

### **Badezimmer-Armaturen polieren:**

Natriumhydrogencarbonat auf einen feuchten Lappen oder Schwamm gestreut, beseitigt schonend Kalkflecken und Belag.

### **Haustiere im Zimmer:**

Unangenehme Gerüche treten erst sehr viel später auf, wenn unter der Streu im Hamster-, Kaninchen- oder Meerschweinchenkäfig oder in der Katzentoilette ca. 50 g Natriumhydrogencarbonat verstreut wird. Natriumhydrogencarbonat auf den Schlafplatz gestreut, absorbiert unangenehme Gerüche und ist völlig unschädlich für Haustiere.

### **Insekten auf Autolack oder Windschutzscheibe:**

Festgeklebte Insekten oder sonstiger Schmutz lassen sich mit Natriumhydrogencarbonat, auf ein feuchtes Tuch gestreut, sanft mühelos und schonend abreiben.

### **Kühlschränke desodorieren:**

Eine Untertasse gefüllt mit Natriumhydrogencarbonat in den Kühlschrank stellen. Absorbiert Gerüche für 3-4 Wochen.

### **Uringeruch in Teppichen:**

Wichtig für Hunde- oder Katzenfreunde: Natriumhydrogencarbonat absorbiert alle Arten von Gerüchen in Teppichen. Einfach Natriumhydrogencarbonat (1 TL auf 4 m<sup>2</sup>) gleichmäßig auf den Teppich streuen, über Nacht einwirken lassen und anschließend absaugen oder ausklopfen. **Achtung:** nicht bei feuchten Teppichen anwenden. Im Zweifelsfall vor Gebrauch Farbechtheit prüfen. Dazu 1/2 TL Natriumhydrogencarbonat in einer halben Tasse Wasser lösen, an einer versteckten Stelle auftragen, trocknen lassen und absaugen. Wenn sich die Farben verändern, ist der Teppich nicht farbecht.

### **Babyflaschen, Milchgeschirre, Sahnespender:**

Der unangenehme und säuerliche Geruch verschwindet durch das Spülen mit einer Lösung von 2 bis 3 TL Natriumhydrogencarbonat im heißen Spülwasser.

### **Blumentöpfe aus Ton:**

Unansehnliche, porenverstopfende Kalkreste verschwinden, wenn die Blumentöpfe einige Stunden in ein warmes Bad mit einer Natriumhydrogencarbonat-Lösung gestellt werden. 1 TL auf 1 Liter Wasser.

### **Schmuck, Münzen und Silberbestecke reinigen:**

Alufolie in eine metallfreie Schüssel legen, 1 TL Natriumhydrogencarbonat und 1 TL Kochsalz aufstreuen und mit heißem Wasser auffüllen. Jetzt einfach die angelaufenen Teile in die Lösung legen.

### **Aschenbecher desodorieren (auch im Auto):**

Einfach etwas Natriumhydrogencarbonat auf den Boden des leeren Aschenbechers streuen.

# Wissenswertes über Natriumhydrogencarbonat

## *für Kosmetik & Wellness*



### **Deodorant:**

Einfach mit einem Wattebausch oder mit einem feuchten Finger etwas Natriumhydrogencarbonat aufnehmen und in den Achselhöhlen verteilen.

### **Brennnesseln / Insektenstiche:**

Die juckenden Hautstellen mit einem Brei aus Natriumhydrogencarbonat und Wasser bestreichen, einwirken lassen und später kalt abspülen.

### **Mundgeruch / Mundwasser:**

1 TL Natriumhydrogencarbonat in einem Glas lauwarmen Wasser auflösen, gurgeln und kräftig durchspülen. Erfrischt den Atem und neutralisiert Mundgeruch.

### **Unbehagen, Unwohlsein, Völlegefühl:**

Nach reichlichen Mahlzeiten und ungewohnter Kost Natriumhydrogencarbonatlösung trinken: 1 TL oder 1-2 Tabletten auf 1 Glas Wasser.

# Kaiser-Natron®

## ... Schoko Muffins

### 1. Schritt Die Zutaten

---

- 90 g Vollkornmehl
- 140 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Kaiser-Natron®
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 3 EL Kakaopulver
- 120 g gehackte Walnüsse

Zutaten in einer kleinen Schüssel gut vermischen.

### 2. Schritt Weitere Zutaten

---

- 1 Ei (verquirlen)
- 80 ml Pflanzenöl
- 1 TL Vanille-Backaroma
- 300 g Buttermilch

Zutaten in einer großen Schüssel gut verrühren.

### 3. Schritt Der Belag

---

für den Belag je eine Walnusshälfte

---

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffinbleche einfetten oder mit Backförmchen auslegen. Nun geben Sie die gemischten trockenen Zutaten **1.** auf die Feuchten **2.** und heben sie sanft unter. Die Muffinformen nur zu 3/4 mit dem Teig füllen. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.

**Tip:** Die Walnusshälften können nach dem Backen auf mit Schokoladenguß überzogene Muffins gesetzt werden. Auch eine Kirsche als Dekoration sieht gut aus.

# Kaiser-Natron®

## ... Pizza Muffins

### 1. Schritt Die Zutaten

---

120 g Vollkornmehl  
140 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
1/2 TL Kaiser-Natron®  
1/2 TL Salz  
1 TL getrocknete Zwiebeln  
1/2 TL Oregano  
Knoblauchpulver nach Belieben  
125 g geschnittener Mozzarella  
1 große grüne oder rote Paprika, fein gewürfelt  
Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen und bereitstellen.

### 2. Schritt Weitere Zutaten

---

1 Ei (verquirlen)  
60 ml Olivenöl  
180 g Buttermilch  
110 g Tomatensauce  
12 Salamischeiben (120 g) in Streifen geschnitten  
Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel gut verrühren.

### 3. Schritt Zum Bestreuen

---

40 g geriebener Parmesankäse  
Zum Bestreuen vor dem Backen oder zum wieder aufbacken und bereitstellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffinbleche einfetten oder mit Backlörmchen auslegen. Nun geben Sie die gemischten trockenen Zutaten **1.** auf die Feuchten **2.** und heben sie sanft unter. Die Muffinformen nur zu 3/4 mit dem Teig füllen. Auf jedes Teigteil etwas geriebenen Käse geben. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.

**Tip:** Wenn Sie die Muffins aufbacken möchten, einfach noch einmal mit etwas geriebenem Käse bestreuen und ca. 3-4 Minuten bei 180 °C in den Backofen.

# Kaiser-Natron®

- weitere Produkte

- Kaiser-Natron® *Spülmittel*
- Kaiser-Natron® *Allzweckreiniger*
- Kaiser-Natron® *Tierfreund*
- Kaiser-Natron® *Basen Bad*
- Kaiser-Natron® *Basen Fußbad*
- Kaiser-Natron® *Geruchs Killer*



✓ **Kaiser-Natron®** aus dem Hause **HOLSTE** erspart viele teure Spezialmittel!

✓ **Kaiser-Natron®** gibt es als Pulver und Tabletten, erhältlich im Lebensmittelhandel bei den Backzutaten und Gewürzen, in Drogeriemärkten und Apotheken.

*Allgemeine Informationen und viele andere Anwendungshinweise über Kaiser-Natron® finden Sie auf unserer Homepage.*

**Arnold Holste Wwe.  
GmbH & Co. KG  
33611 Bielefeld  
Sudbrackstraße 1 - 7  
Telefon 0521-52075-0  
Info@Holste.de  
www.Holste.de**