



the princess revolution.

Selbst genießen, Freunde verwöhnen,
Bekannte beschenken.

**Ein kleiner Auszug aus unserem
über 200 Sorten
umfassenden Gesamtsortiment:**

- Erdbeertöpfchen mit Ingwer & grünem Pfeffer
- Erdbeertöpfchen mit Rhabarber & Bourbonvanille
- Erdbeertöpfchen mit Meerrettich
- Erdbeertöpfchen mit Grappa
- Erdbeertöpfchen mit Pistazien
- Erdbeertöpfchen mit Basilikum
- Erdbeere-Riesling mit grünem Pfeffer
- Erdbeertöpfchen mit weisser Schokolade
- Beerentöpfchen mit Bourbonvanille (Erdbeer-Heidelbeer)
- Erdbeertöpfchen "Cassis" (Erdbeeren & schw. Johannisbeeren)
- Erdbeertöpfchen (die reine Frucht)
- Erdbeer-Orange mit Cointreau
-
- Himbeer-Rhabarber mit Bourbonvanille
- Himbeer-Paprika mit Chili
- Himbeer-Johannisbeer-Töpfchen
- Himbeer-Limetten-Töpfchen
- Himbeertöpfchen (die reine Frucht)
- Himbeertöpfchen mit Maracuja
- Himbeertöpfchen mit Grapefruit
-
- Kirschtöpfchen (die reine Frucht)
- Jamaica-Rum-Kirsch-Töpfchen
- Kirschtöpfchen mit Amaretto & Bourbonvanille
- Kirsch-Espresso-Delice
- Rotwein-Kirsche mit Honig
- Kirschtöpfchen mit Lübecker Marzipan
- Kirschtöpfchen mit Schokolade
- "Bauernschmaus" (Kirsch-Holunder & Mandeln)
- Kirschtöpfchen mit ganzen Früchten
-
- Bittere Orange mit Zitrone
- Bittere Orange mit Whisky
- Ingwer-Orange "englische Art"
- Campari-Blutorange
- Pomeranze "französische Art"
- Orangengelee mit Cointreau
- Mango-Orange
-
- "Winzerfrühstück" (Rotwein-Pflaume mit Zimt)
- Wiesbadener Pflaumenmus
- Sauerkirsch-Pflaume mit Amaretto
-
- Aprikosentöpfchen (die reine Frucht)
- Marillentöpfchen mit Rum
-
- Quittengelee
- Tomaten-Limetengelee mit Ingwer
- Quitten-Apfel-Gelee mit etwas Chili
-



the princess revolution.

Die Wiesbadener Marmeladen- & Senfmanufaktur.

- Holundergelee
- Hollermus (aus ganzen Holunderbeeren)
- Holundergelee mit Zimt und Koriander
- Thymian-Apfelgelee (ein Hochgenuss zu Ziegenkäse)
- Wiesbadener Apfelgelee
- Tomaten-Basilikumgelee mit Balsamessig
- "Bratäpfelchen" (mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Rum)
-
- Blaubeer-Ananas mit etwas Rum
- "Black Berry" (Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)
- Brombeertöpfchen "Cassis" (mit schwarzen Johannisbeeren)
-
- "Dulce de Leche" (Milchkonfitüre)
- "Haselnusshonig" (aus karamelisierten Rohrohr-Zucker)
-
- Feigensenf "tessiner Art"
- Feigensenf mit Meerrettich
- Orangen-Ingwer-Senf
- Orangen-Senf "piment d'espelette" (fruchtig, mild-pikant)
- "Äpfelersenf" (mit Apfelwein veredelt)
- Kapern-Senf
- Senf "Schwarze Olive"
- "Würstchensenf" (mittelscharf, mit Majoran)
- Scharfer Senf nach Dijon-Art
- Grober Senf nach Dijon-Art (mit ganzen Senfkörnern)
- Apfel-Honig-Senf (ideal zum Salat)
- Bärlauch-Honig-Senf
- Preiselbeer-Meerrettich-Senf
- "Confit von roten Zwiebeln" (mit Wildpreiselbeeren & Weinessig)
- Pflaumensenf mit etwas Zimt & Koriander
- Fruchtiger-Knoblauch-Senf (veredelt mit frischen Aprikosen)
- Curry-Ananas-Senf
- Chili-Knoblauch-Senf (sehr scharf)
- Senf "grüner Pfeffer"
- Orangen-Karamell-Senf
-

Selbstverständlich darf bei uns auch ausgiebig gekostet werden - das gilt sowohl für Ihren Besuch in unserem Ladengeschäft als auch an unseren Marktständen in Wiesbaden & Mainz.

Öffnungszeiten unserer Manufaktur:

Montag, Dienstag, Donnerstag + Freitag 9 - 19 Uhr



Rheinstraße 38 - 65185 Wiesbaden

Telefon: 0611- 98 78 583 Telefax: 0321- 212 33 058

Email: post@the-princess-revolution.com

<http://www.the-princess-revolution.com>



**Mittwochs + Samstags verkosten wir unsere
vorzüglichen Leckerschmeckereien zusätzlich auf dem
Wiesbadener Wochenmarkt (7 - 14 Uhr)**



**Kulinarisch-herzliche Grüße
Ihre Familie Kleinjung**



the princess revolution.

Die Wiesbadener Marmeladen- & Senfmanufaktur.



**Herzlich willkommen im Königreich
des guten Geschmacks!**

Unser kleines Schloss steckt voller kulinarischer Überraschungen. Wenn Sie uns in unserer Manufaktur besuchen kommen, dann stehen Sie quasi schon in der Küche, in der pausenlos gerührt, geklappt, gekocht und gekostet wird.

Mitten im Herzen Wiesbadens haben wir hier in der Rheinstraße 38 unser Reich gefunden: ein zauberhaftes Hinterhofanwesen mit rund 200 qm, die wir aufwendig saniert und renoviert haben.

Der verführerische Duft von frisch gekochten Früchten, der durch die zumeist geöffnete Ladentüre auf den Hof und Straße dringt, hat schon so manchen Feinschmecker in unsere Manufaktur gelockt. Heute ist sie ein beliebter Treffpunkt für kleine und große Leckerschmecker.

Wir möchten, dass handgekochte Delikatessen, frisch gekocht aus idealerweise regionalen, zumindest aber aus deutschen Rohstoffen und selbstverständlich ohne Zusatz von Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen, für jeden Geldbeutel erschwinglich sind. Seit ihrer Gründung ist **the princess revolution** ein Garant für hochwertige, handgekochte Produkte. Was mit frischen Marmeladen im Freundeskreis begann, ist heute auf ein Sortiment von über 200 Sorten angewachsen. Neben köstlichen Gelees und Fruchtaufstrichen erhalten Sie bei uns eine Vielzahl an einzigartigen Senfkreationen- & Saucen, Chutneys, Essige und Liköre in höchster Qualität.

Und wie **the princess revolution** zu ihrem Namen kam, das fragen Sie mal die Chefin persönlich...



Wir laden Sie ein auf einen Blick hinter die Kulissen unserer Feinkost-Manufaktur!

**Liebe Freunde handgekokchter Delikatessen,
Liebe Geniesser und Leckerschmecker,**

Jeder kennt sie, die meisten lieben sie, jedoch weiß kaum noch jemand, wie Marmelade und Senf hergestellt werden. In Zusammenarbeit mit der Landeshauptstadt Wiesbaden bieten wir interessierten Privatpersonen und Gruppen einen Blick hinter die Kulissen unserer Wiesbadener Marmeladen- & Senfmanufaktur.

Das 'Leckerschmecker-Stübchen' in unserem kleinem Schloss in der Rheinstraße wird Ihnen Einblicke in eine Welt schenken welche glücklicherweise wieder mehr und mehr an Bedeutung gewinnt:

Bei uns in der Familie Kleinjung wird mehr als nur gekocht und probiert, bei uns werden Traditionen & Werte seit vielen Jahrzehnten gepflegt und gelebt.

Im Mittelpunkt stehen dabei unsere 2 Prinzessinnen Romi & Emily (die 2 Krönchen), all unsere Freunde & Gäste, sowie die Freude an guten Nahrungsmitteln und die Lust am "Essen und Genießen".

Hier in der Rheinstrasse entstehen Produkte aus Überzeugung. Produkte, die mit handwerklicher Passion und Wertschätzung sorgsam gefertigt werden. Jede einzelne Sorte überzeugt durch Qualität & Frische, folgt in seiner Herstellung alten Traditionen und erzählt eine ganz individuelle Geschichte. Das Wichtigste hierbei: Kochen mit ganzer Hingabe, Offenheit und der Blick für das Besondere. So kann man wohl am Besten umschreiben, was die Leckerschmeckereien aus dem Hause **the princess revolution**. zu etwas ganz Besonderem macht. Ein immer wachsender Anspruch an Qualität und Sorgfalt verleihen unseren feinen Manufakturprodukten eine hervorragende Güte.

Gelebte Ess- und Trinkkultur, Grundstoffe aus regionalem Anbau und traditionelle Kochkunst sind wesentliche Teile unserer Ausrichtung:

In aufwendiger Handarbeit wird die alte Tradition des Marmeladen- und Senfkochens auf einzigartige Weise neu wieder belebt. Erleben Sie die Kochbuchautorin Stefanie Kleinjung LIVE in ihrer Küche bei der Ausübung ihrer Kochkunst. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen! Sie werden staunen wie Früchte bester Qualität - unter Zugabe von wenig Rohrohrzucker - langsam im offenen Kupferkessel gekocht werden, wobei nur maximal 2 kg Früchte verarbeitet und von Hand gerührt werden. So entsteht das unverwechselbare Aroma, das Stefanie Kleinjung schnell über die Grenzen von Hessen hinaus bekannt machte und für viel Furore sorgte. Je nach jahreszeitlichem Angebot stellt sie und ihr Team über 200 verschiedene Sorten & Köstlichkeiten her.



the princess revolution. Die Wiesbadener Marmeladen- & Senfmanufaktur.

Zwar haben durchaus auch Klassiker wie „Quitte“, „Pflaumenmus“ und „Aprikose“ ihren Platz. Das Angebot bietet aber auch ganz außergewöhnliche Kreationen wie „Himbeer-Paprika mit Chili“, „Konfitüre von Orangen und Grünen Tomaten“ oder „Thymiangelee“.

Die Senfmanufaktur des Hauses verwöhnt Sie mit über 30 herrlich frischen Senfsorten und Saucen. Ob zu Nudeln, Käse, Salat oder einem Stück Fleisch: Delicium wie Feigensenf, "Curry-Ananas-Senf" oder „Apfel-Honig-Senf“ bringen auf sehr feine Weise Abwechslung in Ihre Alltagsküche und lassen Sie genießen, wie in Ihrem Lieblingsrestaurant.

Es ist unser Ziel, Sie mit jedem Happen und jedem Glas unserer Leckerschmeckereien von unserer Kompetenz in Sachen Feinkost zu überzeugen.

Dauer der Führung: ca. 2,5 Stunden
Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen / Maximal 25

Preis pro Person, inklusive sättigender Verkostung:
13,00 EUR

Mögliche Veranstaltungstage: Montag, Dienstag,
Donnerstag oder Freitag
Spätester Veranstaltungsbeginn: 17h.

Haben Sie Fragen zu Terminen oder wünschen weitere Informationen?

Rufen Sie uns an und fragen Sie bitte nach Herrn Kleinjung
Wir sind gerne für Sie da: 0611. 98 78 583

Willkommen in der Welt von
the princess revolution.



the princess revolution. Die Wiesbadener Marmeladen- & Senfmanufaktur.



Unser Firmen-Service:

Die Liste der Firmen, für die wir bisher tätig waren, ist lang. Angeführt wird sie natürlich von der Landeshauptstadt Wiesbaden, für die wir exklusive Sorten herstellen.

Daneben haben wir für Hotels, Reisebüros, Hochzeitsgesellschaften, Messeausrichter, Blumengeschäfte, Krankenhäuser, Event-Agenturen - um nur einige Branchen zu nennen - bereits zahlreiche, individuelle "Give-Aways" hergestellt.

Und das hat sicher einen guten Grund: ein kleines Gläschen Konfitüre oder Senf, versehen mit Ihrem Logo und Ihrer ganz persönlichen Aussage, hat natürlich eine ganz andere Wirkung und Wertigkeit als ein Kugelschreiber oder Kalender.

Unsere Kunden jedenfalls berichten begeistert, dass sie noch lange auf diese köstliche (Werbe)Idee angesprochen werden.

Dabei werden Sie sich wundern, wie günstig wir Ihr handgefertigtes Firmenpräsen herstellen können - ganz gleich, ob Sie nur kleinere Mengen benötigen (bis 100 Gläser) oder einen größeren Bestellwunsch haben (ab 500 Gläser).

Fordern Sie einfach Ihre Kostproben und Ihr Angebot an. Es ist unser Ziel, Sie mit jedem Glas von unserer Kompetenz in Sachen Feinkost zu überzeugen. Exzellenter Service sowie eine kompetente Beratung und Beantwortung Ihrer Fragen rund um unser individuelles Firmenangebot sind für uns selbstverständlich.

Rufen Sie uns an und fragen Sie bitte nach Herrn Kleinjung
Wir beraten Sie gerne: 0611. 98 78 583

für ganz eilige Anfragen auch gerne Mobil:
0163. 73 777 29

