



Neue Genuss-Destinationen für Bio-Feinschmecker: Orient und Amerika

Fischbachau, 15. Februar 2007

Herbaria erweitert die Gourmet-Gewürzserie Bio-Feinschmecker um zwei Länderlinien. Mit neuen Raffinessen von Konrad Geiger für die orientalische als auch für die nord- und südamerikanische Küche haben Genießer jetzt die Auswahl unter sechs hochqualitativen Linien in 100 % Bio-Qualität. Auch das bestehende Sortiment glänzt mit neuen kulinarischen Highlights des Spitzenkochs – exklusive Kompositionen für Salatdressings und Gemüsezubereitungen versprechen einen freudereichen Feinschmecker-Frühling. Die neuen Gewürze sind ab Mai 2007 deutschlandweit in Biomärkten und Naturkostläden zu erwerben.

1001 Genüsse

Kunstvoll und phantasie reich wie Sheherazade in Tausendundeiner Nacht erzählt auch Konrad Geiger mit seinen Gewürzmischungen wirkungsvolle orientalische Märchen. Mit erlesenen Zutaten wie Rosenblüten, Safranfäden, Minze, Korinthen und Datteln zaubert er uns in die geheimnisvolle Welt der Sultanspaläste, Schlangenbeschwörer und Souks. Geiger hat den Orient häufig bereist: „Verführerische Essensdüfte locken an jeder Ecke und überall wird man aufgefordert zu probieren.“ Auch mit der Bio-Feinschmecker Linie Orient kann man die Gastfreundschaft Hoch leben lassen. Wer die köstlichen Ideen des Gewürzkünstlers für Couscous, Tajine oder Duftreis auf den Tisch bringt, sollte sich jedoch nicht wundern, wenn der Teppich zu fliegen beginnt.

Ein Kontinent – viele Süppchen

Multikulti im Topf – das ist Amerika. Der riesige Kontinent zwischen dem kanadischen Kap Columbia im Norden und dem chilenischen Süzipfel Kap Hoorn bietet eine paradiesische Fülle an Küchengenüssen. Kulinarischer Glücksfall: das Zusammentreffen alter Bewohner und neuer Einwanderer, reicher Kochtraditionen und eines überwältigenden Reichtums der Natur. Spitzenkoch Konrad Geiger – in den USA aufgewachsen – hat eine Bio-Feinschmecker Schlemmertour durch seinen Heimatkontinent zusammengestellt.

Neue Stars bei Bio-Feinschmecker Deutschland, Asien und Basics

Drei originelle Geiger-Kreationen befördern Salate und Gemüse von der Nebenrolle zum kulinarischen Hauptdarsteller. Auch das neue deutsche Nachwuchstalente „Majoran aus dem rheinhessischen Wonnegau“ braucht das Rampenlicht nicht zu scheuen. Bühne frei für Bio-Feinschmecker von Herbaria!

Bio-Feinschmecker Orient:

„Reisparfum“ für orientalischen Duftreis, „Große Karawane“ für Hackfleisch und Falafel, „Tajine Marrakesch“ für marokkanische Schmor- und Eintopfgerichte, „Ruf der Oase“ für Tabouleh und Salat, „Wunderhuhn“ für orientalische Geflügelzubereitungen.



Bio-Feinschmecker Amerika:

„Salsa Xocolatl“ für mexikanische Fleischsaucen, „Schätze der Karibik“ für Scampi und Fischgerichte, Argentisches Steakgewürz „El Gaucho“, „Cajun Spices“ für die französisch inspirierte Küche der USA.

Bio-Feinschmecker Deutschland:

Salatgewürz „Wilde Hilde“, Suppen- und Eintopfgewürz „Kürbiskönig“

Bio-Feinschmecker Asien:

Salatgewürz „Buddhas Bauch“

Bio-Feinschmecker Basics:

Majoran aus dem Wonnegau.

Bildmaterial: Druckfähige Bilddaten der Bio-Feinschmecker Gewürze und von Spitzenkoch Konrad Geiger erhalten Sie von: sos-design, Lindwurmstr. 71, 80337 München, Tel: +49 (0)89 28 52 51, E-Mail: post@sos-design.de

Pressekontakt:

Herbaria Kräuterparadies GmbH
Hagnbergstrasse 11
83730 Fischbachau
Ansprechpartnerin: Elke Winkler
Tel: +49 (0)8028 9057-42
Fax: +49 (0)8028 9057-25
E-Mail: Elke.Winkler@herbaria.de