



Die neue Gewürzserie von Herbaria: Bio-Feinschmecker

Gourmet-Gewürzmischungen von Spitzenkoch Konrad Geiger und feine Einzelgewürze aus ausgesuchten Regionen – in hundert Prozent Bio-Qualität

Fischbachau, 16. Februar 2006

Herbaria bringt bis zum Sommer 2006 die neue und sehr hochwertige Gewürzserie „Bio-Feinschmecker“ deutschlandweit in Biomärkte und Naturkostläden. Das hochqualitative Gewürzsortiment für anspruchsvolle Genießer besteht aus vier thematischen Linien. Konrad Geiger, Spitzenkoch mit ausgeprägter Bio-Philosophie, komponierte raffinierte Mischungen für drei Länderküchen: Deutschland, Mediterran und Asien. Dazu bietet die Linie „Basics“ eine Grundausrüstung für die feine Bio-Küche aus Einzelgewürzen ausgewählter Regionen. Auch die Verpackungen spiegeln die erstklassige Qualität der neuen Bio-Feinschmecker Gewürze: Stapelbare Designer-Dosen und schöne Glasmöhlen bringen Eleganz und Ordnung die Küche.

Gewürzsortiment für anspruchsvolle Genießer

Eine Pizza ohne Oregano? Ein Apfelstrudel ohne Zimt? Undenkbar! Gewürze sind ein winziger Teil unseres Essens, aber von großer kulinarischer Bedeutung. Erst die köstlichen Aromen aus Samen, Blättern oder Früchten machen aus fade schmeckenden Rohstoffen leckeres Essen. Raffiniertes Würzen jedoch ist eine Kunst! Ein erlesenes Sortiment für hohe kulinarische Ansprüche präsentiert die Firma Herbaria mit der neuen Bio-Feinschmecker Serie: verführerische Gewürzmischungen des Spitzenkochs Konrad Geiger für die deutsche, mediterrane und asiatische Küche, ergänzt durch die Linie „Basics“ aus regionalen Gewürzspezialitäten und -raritäten.

Konrad Geigers Kreationen für die deutsche, mediterrane und asiatische Küche

Konrad Geiger ist einer der Pioniere, die Bio-Philosophie und gehobene Kochkunst zusammen erlebbar machen. Der Amerikaner mit deutschen Wurzeln verwöhnt als Küchenchef eines Gourmet-Restaurants seine Gäste mit phantasievollen Kreationen in hundert Prozent Bio-Qualität. Mit der Bio-Feinschmecker Serie von Herbaria kann man seine kunstvollen Gewürzkompositionen nun erstmals zu Hause genießen und als Spitzenköchin oder Spitzenkoch am eigenen Herd stehen.

Die neue Spielwiese der Sterne-Gastronomie heißt Deutschland. Ob Bratkartoffeln, Wildgerichte oder Sonntagsbraten – Konrad Geigers Ideen sorgen für inspirierende Begegnungen von Genießer-Gaumen und deutschen Klassikern.

In drei kleinen Gewürz-Meisterwerken hat der Küchenprofi den Süden für uns Nordländer eingefangen: die lichtdurchflutete Landschaft Frankreichs in der „Provenzalischen Wildblütenmischung“ mit Lavendel- und Thymianblüten, den wilden Charme der Gebirgsinsel Korsika im „Duft der Macchia“ mit Myrten- und Olivenblättern und die Seele Italiens in „Neptuns Traum“ mit schwarzen Oliven und Tomaten.

Die asiatische Kombinationslust in Sachen Gewürze hat weltweite Aroma-Bestseller wie das chinesische Fünfgewürz „Five-Spice“ oder Indiens nuancenreiche Currymischungen hervorgebracht. Würzvirtuosen wie Konrad Geiger komponieren natürlich selbst. Die Bio-Feinschmecker Spezialitäten „Six-Spice“ oder die „Farben von Jaipur“ sind Genuss und Abenteuer in einem.



Ausgesuchtes aus aller Welt

Obwohl es die Gewürze sind, die Gaumen und Nase schmeicheln sollen, fehlt es erstaunlicherweise häufig an Wissen über Sorten und Qualitäten. Herbaria hat für das Grundsortiment „Basics“ die Feinsten der Feinen aus ausgesuchten Regionen zusammengestellt. Ein paar Beispiele: Drei schwarze Pfefferspezialitäten - von der indischen Malabar-Küste, der tansanischen Küstenregion Killindi und aus Sri Lanka - vereinen ihre charakteristischen Geschmacksnoten in der eleganten Mischung „Trio Noir“. Der würzig duftende Oregano stammt von einem Hof weitab von Industrie und Verkehr in der süditalienischen Region Basilikata, und die hervorragenden Kümmelqualitäten liefert ein kleinbäuerlicher Erzeuger im bayerischen Fichtelgebirge.

Dosen und Mühlen – schön und praktisch

Bio-Feinschmecker Gewürze werden in stapelbare Designer-Dosen und schöne Glasmühlen abgefüllt. In den doppelt verschließbaren Dosen hält die Freude am Geschmack lange an, und mit den Mühlen kommt die Prise Aroma direkt auf das Essen.

Herbaria Kräuterparadies GmbH: Der Name Herbaria steht für höchste Qualität und Kompetenz bei hochwertigen Tees, Kräutern und Gewürzen aus kontrolliert biologischem Anbau. Gegründet 1919, seit 2000 Firmensitz im oberbayerischen Fischbachau. Das Unternehmen hat heute 25 Mitarbeiter.

Vita Konrad Geiger: Geboren 1969 in Vancouver, USA. Ab 1987 drei Jahre Kochlehre im Schwarzwald, anschließend drei Jahre Chef de Partie in Zermatt in der Schweiz. Von 1993 bis 1996 erster Koch auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa. Nach der Küchenmeisterprüfung Küchenchef im Restaurant „Alt Cannstatt“ in Stuttgart. Seit 2001 Küchenchef des Bio-Gourmet-Restaurants „Fürstenfelder“ im bayerischen Fürstenfeldbruck.

Bildmaterial: Druckfähige Bilddaten der Bio-Feinschmecker Gewürze und von Spitzenkoch Konrad Geiger erhalten Sie von: sos-design, Beichstr. 8, 80802 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