



## **Konrad Geiger – ein Spitzenkoch mit Bio-Philosophie**

**Der Schöpfer der raffinierten Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen von Herbaria ist Küchenprofi und Botschafter des Bio-Gedankens in einer Person**

Fischbachau, 16. Februar 2006

**Von Kindesbeinen an hat der deutsch-amerikanische Spitzenkoch Konrad Geiger einen engen Bezug zum ökologischen Landbau. Seine Ausbildung und Kochkarriere führten ihn von der Pazifikküste nach Europa und zweimal rund um die Erde. Als Küchenchef des Gourmet-Restaurants „Fürstenfelder“ begeistert der heute 37-Jährige seine Gäste mit unwiderstehlichen Geschmackskompositionen, ausschließlich in Bio-Qualität. Im Sommer 2006 kommen seine phantasievollen Würzideen in der Bio-Feinschmecker Serie der Firma Herbaria in Biomärkte und Naturkostläden.**

### **Spitzenkoch mit Bio-Philosophie**

„Für mich ist es das Allerschönste, aus hochwertigen Rohstoffen etwas Außergewöhnliches zu zaubern, so dass selbst der anspruchsvollste Gastkritiker nichts vermisst.“ Gehobene Küche und Bio-Philosophie, der deutsch-amerikanische Spitzenkoch Konrad Geiger bringt beides zusammen. Als Küchenchef des Gourmet-Restaurants „Fürstenfelder“ in der Nähe von München sorgt er dafür, dass ausschließlich Produkte aus biologischem Anbau, artgerechter Tierhaltung und anderen naturnahen Konzepten auf den Teller kommen. Seine Überzeugung: „Biologische Rohstoffe müssen in der gehobenen Küche eine Selbstverständlichkeit sein. Wie soll etwas Vernünftiges herauskommen, wenn Topköche nur auf den Preis schauen und keinen Wert auf die Herkunft der Ware legen.“ Geiger ist berühmt für seine phantasievollen und verführerischen Kompositionen, die selbst den bodenständigsten Esser auf neues Terrain locken. Unter gehobener Kochkunst versteht der Meister nämlich „weit mehr als Gänsestopfleber mit einer witzigen Soße“, Schöpfungen wie „Bayerisch Sushi“ aus Lachsforellen, Rettich und Wirsing sind längst Klassiker auf der Karte.

### **Kulinarischer Kosmopolit**

Die Heimat des 37-Jährigen ist der amerikanische Bundesstaat Vancouver. Im Evergreen State an der Pazifikküste ist der Sohn deutscher Auswanderer mit der Bio-Philosophie aufgewachsen – sein Vater widmete sich in der Freizeit der ökologischen Landwirtschaft. Das Kochtalent Geigers manifestiert sich auf dem College. Er gewinnt mehrere nationale Kochwettbewerbe und verlässt das heimatliche Naturparadies mit 18 Jahren, um in Europa das professionelle Küchenhandwerk zu erlernen. Der Ausbildung im baden-württembergischen Freudenstadt folgen drei Jahre Haute Cuisine im Schweizer Wintersportort Zermatt. Von dort reist der Kosmopolit als erster Koch auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa zweimal rund um die Erde und durch die Küchen dieser Welt.

Mit Inspirationen aus den Kochtöpfen vieler Länder wieder in Schwaben angekommen, reüssiert Konrad Geiger als Küchenchef im Stuttgarter Restaurant „Alt Cannstadt“. Sein Erfolgsrezept: regionale, hochwertige Rohstoffe – wenn möglich in Bio-Qualität -, veredelt durch hohe Kochkunst und einen aufregenden, aber zugänglichen Cross-Culture-Stil. Nach drei Jahren ist das schwäbische Gourmet-Restaurant ein Publikumsliebhaber vor Ort und erhält viel Aufmerksamkeit in der Feinschmecker-Presse.



## **Bio in Bayern**

Seinen großen Traum, als Chef eines reinen Bio-Spitzenrestaurants zu arbeiten, erfüllt er sich im oberbayerischen Fürstenfeldbruck. Ein idealer Standort, wie er meint, durch die vielen großen und kleinen Bio-Anbauverbände und ökologisch wirtschaftenden Landwirte in der Nähe. Neben der kontinuierlichen Suche nach regionalen Lieferanten engagiert sich der Vater zweier Töchter in der Initiative der EUROTOQUES-Chefköche auch europaweit für eine gesunde Ernährung. Geiger ist zudem Mitglied der Vereinigung „Bio-Spitzenköche“, einer Gruppe von Gourmetprofis, die durch unwiderstehliche Gaumenfreuden möglichst viele Menschen vom Geschmack und der Qualität von Bio-Lebensmitteln überzeugen wollen.

Zurzeit verwöhnt der Küchenkünstler seine Gäste im „Fürstenfelder“ mit orientalischen Geschmackscreations wie „Muskatkürbis-Koskosnuss-Suppe mit Curry“ oder „Wachtel-Kebab mit Sesampaste“.

## **Bio-Feinschmecker – Konrad Geigers Gewürzmischungen bei Herbaria**

Wer Konrad Geigers Kochkunst zu Hause genießen möchte, hat nun erstmalig die Gelegenheit, die phantasievollen Würzideen bei der Firma Herbaria zu kaufen. Die Bio-Feinschmecker-Linie startet im Sommer 2006 deutschlandweit mit Gourmet-Gewürzmischungen zur deutschen, mediterranen und asiatischen Küche.

**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