



VERKOSTUNG | Stephanie Landsmann hat keine Scheu vor Schärfe.



LUFTTROCKNUNG | Paprika in Netzen.



TEAMARBEIT | Kontrolle der Eingänge.

Herbaria DEM AROMA AUF

Den Gaumen mit ausgefallenen Gewürzspezialitäten und -raritäten verwöhnen – das ist die Mission des Naturkostpioniers Herbaria. Die Zutaten für die Gourmet-Produkte stammen von biologischen Kleinerzeugern weltweit und liefern sowohl ausgesuchte Qualität als auch unvergleichlichen Geschmack.

Morgens um halb acht auf leeren Magen Chilieingänge kontrollieren? Allein bei dem Gedanken daran bekommt der eine oder andere Magenschmerzen. Für Stephanie Landsmann ist das kein Problem. Die Produktmanagerin von Herbaria hat die scharfen Schoten zu ihrer Passion gemacht. Rund um den Globus ist die 28-Jährige auf der Suche nach Sorten, die das gewisse Etwas haben, und Produzenten, die den hohen Qualitätsanspruch von Herbaria teilen. Beispielsweise kommen die Chilischoten des bayerischen Gewürzspezialisten zukünftig aus der indischen Provinz Kerala. Die kleinen Gewürzgärten des Lieferanten liegen in unmittelbarer Nähe des Nationalparks Periyar und seinem Tigerreservat.

Einer von vielen Kleinerzeugern weltweit, die heute Gewürzspezialitäten und -raritäten in Bio-Qualität für Herbaria anbauen. Gegründet wurde das

Unternehmen 1919 als Kräuterfirma für die Arzneimittelherstellung; ab 1981 beliefert Herbaria die ersten Naturkostläden mit ökologischen Tees, Kräutern und Gewürzen. Zu den jüngsten Erfolgen der bayerischen Bio-Spezialisten zählen die »Bio-Feinschmecker«-Linien. »Wir wollten eine Serie von Gourmet-Produkten schaffen, die hochwertige Ernährung und hohe kulinarische Ansprüche zusammenbringt«, erklärt Vertriebsleiter Erwin Winkler.

SONNENGEREIFT | Zum Siegeszug der Feinschmecker-Gewürze tragen nicht zuletzt auch Mitarbeiter wie Stephanie Landsmann bei. Die studierte Diplom-Oecotrophologin ist jedes Mal Feuer und Flamme, wenn Produktmuster neu eintreffen. Beispielsweise von Betrieben wie dem ungarischen Vertragsanbauer in

Szeged. Bereits in der dritten Generation werden auf dem Hof nahe dem Dreiländereck mit Serbien und Rumänien traditionelle Paprikasorten mit eigenem urtypischen Geschmack angebaut. Rund 2.000 Sonnenstunden im Jahr sorgen für ideale klimatische Bedingungen. »Fünf bis sechs Mal wird während der Haupterntezeit zwischen Juli und September

Lufttrocknung stabilisiert Duft und Farbe der Paprikafrüchte

per Hand geerntet«, erzählt Landsmann. Denn nicht alle Schoten werden gleichzeitig reif. »Bei konventionellen Betrieben wird da schon mal mit speziellem Gas nachgeholfen«, weiß die Produktmanagerin. Diese nutzen auch eine schnelle Trocknungsmethode – sie lassen die Schoten über eine Art Fließband laufen und trocknen sie mit Wärme von oben, ähnlich einem Fön. Das spart zwar Zeit, raubt aber sehr viel Aroma. Nicht so bei Herbaria. »Unsere Vertrags-



ANBAU | Traditionelle Sorten in Ungarn.



GOURMET | Spitzenkoch Konrad Geiger. KÜCHE | Chili bereichert die Gerichte.

DER SPUR

anbauer verwenden noch die klassische Lufttrocknung. Hierfür werden die Schoten in grobmaschige Netze mit einem Durchmesser von rund 15 Zentimeter gefüllt«, beschreibt die Fachfrau das Verfahren. Rund zwei Meter kann so eine »Paprikasalami« lang werden. Durch die Vortrocknung mit Hilfe der Sonne wird Energie gespart und ein Pilzbefall verhindert, da sich der Wassergehalt reduziert. Anschließend werden die Schoten so kurz wie möglich bei maximal 70 Grad nachgetrocknet, bis der Restfeuchtegehalt einen vordefinierten Wert erreicht hat.

Jetzt werden die maximal grob zerkleinerten Früchte erst mal zwischengelagert. »Wir lassen immer nach Bedarf frisch vermahlen«, erklärt die Expertin. Das garantiert Frische und Stabilität des Paprikapulvers. Übrigens: Ob das Pulver edelsüß oder scharf ist, ist abhängig von der Sorte und vom vermahlenden Kernanteil. In großen Säcken kommen die Lieferungen ins bayerische Fischbachau zur Abfüllung. Und hier schlägt wieder die große Stunde von Stephanie Landsmann. Akribisch beurteilt sie mit

Vertriebsleiter Erwin Winkler jede Charge. Neben der sensorischen Beurteilung hinsichtlich Farbe, Aussehen, Vermahlstärke und Fremdanteile spielt das Probieren eine wichtige Rolle. »Da darf man keine Scheu haben«, weiß die Oecotrophologin. Denn was der Duft verspricht, muss der Geschmack halten. Schließlich hat sich Herbaria auf die Fahnen geschrieben, Bio-Feinschmeckerzutaten zu liefern.

VOM FEINSTEN | Dazu zählen neben ausgesuchten Monogewürzen hochwertige Mischungen. Diese entspringen der Fantasie von Sternekoch Konrad Geiger. Der deutsch-amerikanische Küchenvirtuose hat ein Händchen dafür, die Gewürze genau so zu kombinieren, dass sie sich weder gegenseitig, noch den Geschmack der Speisen übertönen. Vor allem den scharfen Schoten kann der 39-Jährige viel abgewinnen: »Ich liebe Chili. Es gibt so viele Arten und Schärfegrade, dass man mit unterschiedlichen Sorten alleine ein Gericht würzen kann. Chili ist in meinen Augen die Seele des Würzens.« ■ smb | www.herbaria.de



Unser neues Bircher Muesli in drei leckeren Sorten. Purer Genuss durch extra hohen Fruchtanteil - ideal auch für unterwegs.



Weißenhorner Molkerei GmbH
Siemensstraße 5 · D-89264 Weißenhorn
Info-Telefon: 07309-963231
info@weissenhorner-molkerei.de