



Fischbachau, 10. Februar 2020

Herbaria-Rezeptvideos: „Die Melodie des Schnitzels“

Neu: Rezeptvideos zum Bio-Feinschmecker Gewürzsoriment / Stop-Motion-Clips von Hans Gerlach als moderne Kunstform mit Anspruch auf Unterhaltung

Ab sofort gibt es zu den hochwertigen Bio-Feinschmecker Gewürzen der Herbaria Kräuterparadies GmbH auch Rezeptvideos. Diese ergänzen die Rezeptpostkarten, die bereits seit der Markteinführung der Bio-Feinschmecker Serie im Jahr 2006 zur Mitnahme im Laden angeboten werden. „Rezeptentwicklung gehört zur Produktentwicklung, im Sinne einer Verständnishilfe oder Inspiration. Die Rezepte sollen es Kunden leicht machen, eine neue Bio-Feinschmecker Gewürzmischung kennenzulernen. Sie zeigen, wie man mit unseren Produkten im Alltag schnell und unkompliziert kulinarisch anspruchsvolle Geschmackserlebnisse erzielen kann“, erklärt Erwin Winkler, Geschäftsführer des Bio-Unternehmens. „Nun ergänzen wir die klassischen Postkarten aus Bild und Text durch eine ganz eigene Kunstform, nämlich Stop-Motion-Rezeptvideos.“

Partner für die Produktion der Rezeptvideos ist der Koch Hans Gerlach, der seit rund zehn Jahren auch in der Produkt- und Rezeptentwicklung für die Bio-Feinschmecker Gewürze mit Herbaria zusammenarbeitet. Gerlach hat sich auf die Produktion von Stop-Motion-Food-Videos spezialisiert und dabei seinen eigenen Stil geschaffen. „Meine Videos sollen nicht nur eine bebilderte Betriebsanleitung sein, sondern ich habe den Anspruch, die Zuschauer zu unterhalten. Die Videos erzählen in nur 15 bis 30 Sekunden kleine Geschichten“, erläutert Gerlach, der im Mai 2019 die Stop-Motion-Workshops beim Internationalen Foodphoto Festival im dänischen Vejle leitete. In seinen Filmminiaturen entwickeln Zutaten, Küchengeräte und Gewürzdosen ein Eigenleben und vollführen in ihren Rollen humorvolle, und spielerische Kapriolen, die Bilder sind ästhetisch durchkomponiert.

Am Medium Film schätzt Gerlach auch die Dimension des Hörens. „Dass Kochen mit Farbe, Duft, Geschmack, Texturen zu tun hat, ist ja klar. Aber auch die Melodie des Schnitzels in der schäumenden Butter und der Sound von platzenden Teigbläschen gehören unbedingt dazu, wenn man die Welt des Kochen und Essen bewusst wahrnimmt.“

Gerlachs Food-Infotainment-Produktionen verzichten bewusst auf Textinformationen aus dem Rezept. „Standard-Rezeptvideos, die Mengenangaben oder Kochanweisungen einblenden, vermitteln den Eindruck, dass man komplizierte Gerichte – wie beispielsweise das italienische Schmorgericht Ossobuco – nach 30 Sekunden kochen kann. Dieses Wissen kann man aber gar nicht in der Zeit vermitteln. Deshalb will ich den Anschein nicht erwecken, sondern konzentriere mich auf den Aspekt der Unterhaltung. Über den Spaß am Anschauen will ich die Lust am Kochen wecken. Mit dem Rezept kann man sich dann im nächsten Schritt auseinandersetzen. Für komplizierte Details, zum Beispiel wie man einen Teig in einer bestimmten Weise faltet, nutze ich die Videos natürlich. Aber ich erkläre nicht, wie man eine Prise Salz zugibt.“

Vita Hans Gerlach

Hans Gerlach, geb. 1966, sammelte nach einer Kochlehre mehrere Jahre Erfahrung als Koch in Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants in Deutschland, Italien und Australien. Anschließend studierte er Architektur,

kehrte danach aber zurück in die Gastronomie. Seit 1998 arbeitet er als Produkt- und Rezeptentwickler, Food-Fotograf und Food-Autor. Seit vier Jahren hat er sich mit seinem Studio „food und text“ auf die Produktion von humorvollen Stop-Motion-Videos spezialisiert. Im Mai 2019 leitete er die Stop-Motion-Workshops beim Internationalen Foodphoto Festival im dänischen Vejle, einem Treffen der wichtigsten Foodfotografen der Welt. Einem größeren Publikum ist Hans Gerlach als Kolumnist der Süddeutschen Zeitung bekannt („Kochen fast ohne Rezept“, „Probier doch mal!“). Gerlach lebt mit seiner Familie in München.

Weiterführende Links:

Alle Rezeptvideos von Herbaria auf einen Blick: <https://www.herbaria.com/rezeptvideos/>

Das Unternehmen

Die Herbaria Kräuterparadies GmbH hat ihren Sitz in Fischbachau in Oberbayern und beschäftigt rund 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Produktsortiment in Bio-Qualität umfasst Gewürze, Tee, Kaffee und Elixiere. Bekannt ist das Unternehmen vor allem für das Premium-Gewürzsortiment Bio-Feinschmecker, das 2006 auf den Markt kam und inzwischen in mehr als 20 Länder exportiert wird. Im Jahr 2019 feierte das Unternehmen sein 100-jähriges Bestehen.

Vorschau Pressefotos PM 03/2020:



Rezeptfoto 1: „Blumenkohl-Steak mit Kurkuma-Joghurt“ mit Kurkuma aus der Bio-Feinschmecker-Gewürzlinie „Basics“. **Copyright:** Hans Gerlach für foodundtextstudios

Produktfoto 1: Bio-Feinschmecker Kurkuma aus Südindien. **Copyright:** Herbaria Kräuterparadies GmbH

Rezept mit Rezeptvideo: <https://www.herbaria.com/rezeptvideos/>



Rezeptfoto 2: „Quinoa-Pflanzerl“ mit der Bio-Feinschmecker Gewürzmischung „Fisch Ahoi“
Copyright: Hans Gerlach für foodundtextstudios

Produktfoto 2: Bio-Feinschmecker Gewürzmischung „Fisch Ahoi“ aus der Deutschland-Linie.
Copyright: Herbaria Kräuterparadies GmbH
Rezept mit Rezeptvideo: <https://www.herbaria.com/rezeptvideos/>



Bildbeschreibung: Hans Gerlach entwickelt Gewürzmischungen, schreibt Rezepte und dreht Rezeptvideos für das Bio-Feinschmecker Sortiment von Herbaria.
Copyright: Hans Gerlach für foodundtextstudios

Weitere Rezept- und Produktfotos erhalten Sie gerne auf Anfrage unter: presse@herbaria.de



Pressekontakt:

Herbaria Kräuterparadies GmbH
Sonja Epp
Assistentin der Geschäftsleitung
Hagnbergstr. 12
83730 Fischbachau
Tel.: 08028 9057 32
E-Mail: presse@herbaria.de