

PRESSEMITTEILUNG // VERANSTALTUNG

Erster Herbaria Online-Gewürz-Kochkurs am 25. Juli 2021: Veganes Menü „Alles von der Rübe“

Fischbachau, 18.6.2021 – Mit einem interaktiven Online-Kochkurs am Sonntag, 25. Juli 2021, startet die Herbaria Kräuterparadies GmbH ein neues Angebot zu den Bio-Feinschmecker Premiumgewürzen. Viktor Gerhardinger, Sternekoch im vegetarischen Restaurant Tian in München, kocht per interaktivem Livestream mit den Teilnehmern ein veganes Menü in 100 % Bio-Qualität. Im Mittelpunkt steht das Thema „Alles von der Rübe“. Alle Zutaten werden in einer Box geliefert, dazu gehören vier vorportionierte Herbaria Bio-Feinschmecker Gewürze. Der zweite Gewürz-Kochkurs findet am Donnerstag, 16. September 2021, zum Thema Geflügelküche statt, weitere Kurse sind für 2022 in Planung. Servicepartner für die Kurse ist die Online-Kochschule One Chef in Hamburg.

Das Küchenkonzept, die ganze Gemüsepflanze von den Blättern bis zur Wurzel („leaf to root“) zu verwerten, zeigt Respekt vor der Natur und leistet einen Beitrag dazu, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Gleichzeitig bereichern die bisher verschmähten Strünke, Stiele, Blätter und Wurzeln die Vielfalt der Aromen in der Gemüseküche und bescheren neuartige Geschmackserlebnisse. Im Online-Kochkurs lernen die Teilnehmer, wie sie mit den Bio-Feinschmecker Gewürzen von Herbaria und den Gemüsesorten Kohlrabi, Petersilienwurzel und Topinambur aus ökologischem Anbau ein kulinarisch anspruchsvolles veganes Menü zubereiten.

Das 3-Gang-Menü:

Kohlrabi-Tatar mit Kohlrabiblatt-Salsa, zweierlei Kürbiskerne und Bio-Feinschmecker Dillspitzen
Konfierte Petersilienwurzel und Petersilienwurzel-Slaw mit Petersilienwurzel-Jus, Salsa Verde,
Hanfcrumble und Bio-Feinschmecker Gewürzsalz „Duft der Macchia“

Topinambur-Panna-Cotta mit pfeffrigem Apfelkompott und knuspriger Topinamburschale mit Bio-Feinschmecker Tonkabohnen und Bio-Feinschmecker Andaliman-Pfeffer.

Die verwendeten Bio-Feinschmecker Gewürze von Herbaria:

- **Andaliman-Pfeffer | Pfeffer-Raritäten.** Wächst nur wild; handgesammelt in den Wäldern im nördlichen Sumatra, in Schilfkörbchen sonnengetrocknet.
- **Dillspitzen | Bio-Feinschmecker Basics.** Von einem Familienbetrieb aus dem Wittelsbacher Land bei Aichach-Friedberg. Auf gutem Lösboden in bester Bioland-Qualität gewachsen.
- **Tonkabohnen-Zucker | Bio-Feinschmecker Tonka.** Rarität, da nur selten in Bio-Qualität erhältlich. Aus einer biozertifizierten Wildsammlung in Brasilien, gesammelt vom Volk der Quilombolas in den Wäldern des Amazonas.
- **Duft der Macchia, Bio-Feinschmecker Mediterran.** Geschmacklich komplex abgestimmtes Mittelmeer-Gewürzsalz mit Lemonmyrte, Lavendelblüten, Olivenblättern, Thymianblüten- und blättern, Salbei, Oregano, Orangen- und Zitronengranulat, Kubebenpfeffer, schwarzem Pfeffer, Wacholder und Macis.

**Der Koch:**

Durchgeführt wird der Kochkurs von Viktor Gerhardinger, Küchenchef im Münchener vegetarischen Gourmet-Restaurant Tian. Seine Küche wurde in den Jahren 2020 und 2021 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Format:

Livestream aus verschiedenen Kameraperspektiven mit Chat für Fragen, Live-Feedback vom Sternekoch und der Möglichkeit, Bilder zu schicken. Die Aufzeichnung des Livestreams als Video steht Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Kochkurses noch 180 Tage online zur Verfügung.

Teilnahme: ab zwei Personen

Preisbeispiele: 84,50 EUR pro Person bei zwei Personen, 72,25 EUR pro Person bei vier Personen
Die Preise enthalten bereits die Versandpauschale von 19,00 Euro (Deutschland).

Versand nach Österreich mit Aufpreis. Versand in die Schweiz auf Anfrage.

Termin Livestream: Sonntag, 25. Juli 2021, 14:00 Uhr

Dauer des Kurses: ca. 4 Stunden

Kochbox: Die Zutaten für den Kochkurs und Menükarte mit Informationen werden an Wunschadresse kurz vor dem Kurs verschickt (im Preis inkl.).

Bestellfrist für die Kochbox: Sonntag, 18. Juli 2021

Empfohlene technische Voraussetzung: Notebook, Tablet oder Smart-TV mit Bildschirm und zusätzlich ein Smartphone oder eine Tastatur, um während des Livestreams Fragen zu stellen.

Buchung und weitere Informationen:

<https://www.onechef.de/shop/termine-im-juli/herbaria-alles-von-der-ruebe/>

Termin nächster Gewürz-Online-Kochkurs von Herbaria: Donnerstag, 16. September 2021

Thema: Nachhaltiges Geflügel mit Spitzenkoch Thomas Sampl aus Hamburg

Weitere Herbaria Gewürz-Kochkurse für 2022 sind in Planung.

Herbaria Kräuterparadies GmbH:

Das Produktsortiment der Herbaria Kräuterparadies GmbH umfasst Bio-Gewürze, Bio-Kräutertee, Bio-Kaffee und Bio-Elixiere in 100 % Bio-Qualität. Das Premium-Gewürzsoriment Bio-Feinschmecker wird in mehr als 20 Länder exportiert. Herbaria stellt das gesamte Bio-Sortiment mit einem durchgängigen und sehr aufwändigen Qualitätssicherungssystem her, das der Herstellungserlaubnis für Arzneimittel entspricht. Dies geht weit über die gesetzlichen Anforderungen für Bio-Lebensmittel hinaus und wird behördlich kontrolliert. Herbaria ist Bio-Pionier der ersten Stunde und Gründungsmitglied des Bundesverbands Naturkost Naturwaren e. V. (BNN) im Jahr 1987. Seit 2012 ist das Unternehmen auch Mitglied im Bioland-Verband. Bereits seit 1997 ist Herbaria nach dem EU-Standard für Umweltmanagement EMAS-zertifiziert. Im Jahr 2019 qualifizierte sich Herbaria als eines der ersten beiden Bio-Unternehmen, und sogar als einer der ersten beiden Lebensmittelhersteller in Deutschland überhaupt für die EMASplus-Nachhaltigkeitszertifizierung. Die Herbaria Kräuterparadies GmbH hat ihren Sitz in Fischbachau in Oberbayern und beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen wurde 1919 als Heilmittelfirma gegründet und feierte 2019 sein 100-jähriges Bestehen. | www.herbaria.com



Download der Pressefotos:

[Herbaria Online-Gewürz-Kochkurs - Alles von der Rube](#)

Bildnachweis: ©OneChef

Pressekontakt:

Pressebüro Herbaria

c/o Katharina Heuberger

Agentur für Kommunikation

Arnulfstr. 41

80636 München

Büro: 089 54 04 50 10

Mobil: 0175 875 51 92

www.katharinaheuberger.de

herbaria@katharinaheuberger.de