



## Pressemitteilung

Fischbachau, 15. September 2022

# Herbaria feiert den neuen EU-Bio-Tag am 23. September mit einem Probiertag auf dem Firmengelände in Fischbachau

- Herbaria ist Teil der europäischen Bio-Bewegung und feiert den EU-Bio-Tag
- Kostenlose Verkostungs- und Informationsangebote auf dem Firmengelände
- 10 % Rabatt im Herbaria Laden

**Anlässlich des neuen EU-Bio-Tags (EU Organic Day) am Freitag, dem 23. September 2022, lädt der Bio-Gewürzhersteller Herbaria zum ersten Herbaria Probiertag auf dem Firmengelände in Fischbachau ein. An verschiedenen Ständen und im Herbaria Laden gibt es Verkostungs- und Informationsangebote zu den hochwertigen Bio-Gewürzen sowie ein Mitmachprogramm für Erwachsene und Kinder. Herbaria Mitarbeitende stehen für Gespräche zur Verfügung. Die Veranstaltung ist offen für alle und kostenlos.**

„Als Bio-Pionier mit einer 100-jährigen Firmengeschichte und einer Produktpalette in 100 % Bio-Qualität begrüßen wir es, dass 2021 erstmals ein offizieller EU-Bio-Tag ins Leben gerufen wurde, der das Bewusstsein für die Vorteile des biologischen Landbaus schärfen soll. Bio-Landwirtschaft ist aus unserer Sicht die einzig zukunftsfähige Art der Landwirtschaft, denn nur sie schont und bewahrt unsere Lebensgrundlagen“, unterstreicht Erwin Winkler, Geschäftsführer von Herbaria. „Als Bio-Gewürzfirma freuen wir uns zudem, dass die ökologischen Anbauflächen in der Europäischen Union laut EU-Öko-Aktionsplan bis 2030 einen Anteil von 25 Prozent erreichen sollen. Viele Rohstoffe, die Herbaria aktuell für das Sortiment einkauft, kommen aus Bayern, Deutschland und anderen EU-Regionen. Wir sind Teil der europäischen Bio-Bewegung!“

Im Mittelpunkt des Probiertags steht die Herbaria Bio-Genusswelt. Besucherinnen und Besucher erleben die Herbaria Riksha in Aktion. Herbaria Mitarbeitende bereiten in dieser mobilen Küche kleine Speisen mit den hochwertigen Herbaria Bio-Gewürzen zu. Außerdem stehen alle sechs Sorten der Herbaria Moon Milk zum Probieren bereit. Die ayurvedisch inspirierten Moon Milk Bio-Gewürzmischungen werden mit Milch oder Pflanzendrinks verrührt und zur Entschleunigung im Alltag oder zur Entspannung am Abend genossen.

Einen Einblick in die anspruchsvolle Qualitätsphilosophie des Bio-Unternehmens vermitteln Mitarbeitende aus dem Einkauf an einem eigenen Stand. Täglich sucht Herbaria weltweit die besten Rohstoffe aus zertifiziertem Bioanbau für das hochwertige Gewürzsoriment. Das Sensorik- und Verkostungsteam vergleicht und prüft sorgfältig Aussehen, Geruch, Geschmack und Analyseergebnisse aus dem Labor, bis sich Herbaria für einen Lieferanten entscheidet. „Am Herbaria Probiertag erleben unsere Besucher live am Beispiel Zimt, wie wir die perfekte Bio-Qualität finden“, erläutert Annette Haugg, die das Einkaufsteam leitet. „Wir stellen außerdem die Geschmacksnuancen unserer Pfefferspezialitäten und -raritäten vor und informieren über die Anbauprojekte in den verschiedenen Ursprungsregionen.“

Herbaria Gewürzmischungen bestehen aus vielen duftenden Einzelgewürzen aus biologischem Anbau, die von Profiköchen fein aufeinander abgestimmt werden. Die aromatischen Zutaten aus Samen, Früchten, Knollen, Wurzeln, Blüten oder Blättern von Gewürzpflanzen aus der ganzen Welt können mild, scharf, erfrischend, erdig, herb, bitter, süß, salzig, herzhaft, harzig, warm oder



fruchtig schmecken – und genau so vielseitig sind auch ihre Anwendungsmöglichkeiten in der Küche. Mit Unterstützung des Herbaria Vertriebsteams, inklusive einer erfahrenen Köchin, dürfen Besucherinnen und Besucher an einem Stand selbst eine Gewürzmischung aus verschiedenen Zutaten nach ihrem Gusto komponieren und mit nach Hause nehmen.

Der Herbaria Laden, der ganzjährig das komplette Herbaria Bio-Sortiment im Angebot hat, ist geöffnet. Dort können alle Herbaria Gewürze probiert werden. Die hochwertige Bio-Feinschmecker Serie umfasst sowohl Einzelgewürze als auch vielseitige Gewürzmischungen für verschiedene Länderküchen und Ernährungsstile, beispielsweise herzhaft bayerische Mischungen für Schweinebraten und Brathendl, mediterrane Gewürzmischungen für Pasta und Gemüse oder orientalische Mischungen, zum Beispiel für ein veganes Tabouleh. Auf Wunsch gibt es Beratung, welche Gewürze zu den persönlichen Kochvorlieben passen und Tipps zur Verwendung. Besucherinnen und Besucher profitieren auch am Herbaria Probiertag von 10 % Rabatt im Laden.

Ebenfalls geplant ist ein Gewinnspiel und Mitmach-Programm für Kinder, unter anderem Dosenwerfen mit Herbaria Gewürzdosen.

#### **Erster Herbaria Probiertag am EU-Bio-Tag**

**Termin: 23. September 2022 von 14 bis 19 Uhr.**

**Ort: Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau**

**Anfahrt mit dem ÖPNV:** Mit der BOB von München Hauptbahnhof in Richtung Bayrischzell. Haltestelle: Bahnhof Fischbachau. 6 Minuten Fußweg zu Herbaria.

**Lageplan auf Google Maps:** <https://goo.gl/maps/zoGK4qJ5BukjeyCf9>

**Website:** [www.herbaria.com/probiertag](http://www.herbaria.com/probiertag)

#### **Angebot für Medienvertreterinnen und -vertreter (Anmeldung erbeten):**

- Pressepaket mit Herbaria Bio-Produkten und Informationen
- Interviewgelegenheiten: Erwin Winkler, Geschäftsführer; Annette Haugg, Teamleitung Einkauf
- Die Veranstaltung eignet sich gut für Fotos.

#### **Der EU-Bio-Tag**

Der EU-Bio-Tag (EU Organic Day) wurde am 23. September 2021 offiziell vom Europäischen Parlament, der Kommission und dem Rat der Europäischen Union in einer gemeinsamen Erklärung ins Leben gerufen und ist eine der Maßnahmen des EU-Öko-Aktionsplans. Der Europäische Bio-Dachverband (IFOAM Organics Europe) und der Bioland-Verband, bei dem auch Herbaria Mitglied ist, begrüßen die Einführung des EU-Bio-Tags, da er die zentrale Rolle des Ökolandbaus für die Zukunft der Land- und Ernährungswirtschaft unterstreicht.

#### **Herbaria Kräuterparadies GmbH:**

Das Produktsortiment der Herbaria Kräuterparadies GmbH umfasst Gewürze, Tee, Kaffee und 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 wurde 1919 als Heilmittelfirma gegründet und ist seit 1979 Teil der inhabergeführten Salus Unternehmensgruppe. Das Unternehmen beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an seinem Sitz in Fischbachau in Oberbayern. | [www.herbaria.com](http://www.herbaria.com)

**Pressebilder:** Bildmaterial senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.

**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](http://www.katharinaheuberger.de)  
[www.herbaria.com/presse](http://www.herbaria.com/presse)  
[herbaria@katharinaheuberger.de](mailto:herbaria@katharinaheuberger.de)