



Pressemitteilung

Fischbachau, 23. März 2023

Herbaria startet Kooperation mit EAT SMARTER Cooking CLASSES

- Die Zusammenarbeit mit dem Verlag EAT SMARTER beginnt im April 2023
- EAT SMARTER Cooking CLASSES kochen mit Bio-Feinschmecker Gewürzen von Herbaria

Ab April 2023 ist das Bio-Unternehmen Herbaria Kräuterparadies GmbH exklusiver Kooperationspartner für Gewürze bei den EAT SMARTER Cooking CLASSES. EAT SMARTER ist ein Verlag für gesunde Ernährung mit Online- und Printprodukten. Die Zusammenarbeit ist für ein Jahr geplant.

In den rund vierstündigen EAT-SMARTER-Kochkursen lernen Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wie leicht eine gesundheitsbewusste genussvolle Ernährung zuzubereiten ist. Dabei verraten Profiköche die wichtigsten Regeln und Kniffe der fettarmen Küche. Pro Kurs wird ein Gericht mit einer Gewürzmischung in Premiumqualität aus dem Bio-Feinschmecker Sortiment von Herbaria gekocht. EAT SMARTER entwickelt für diese Kochkurse dazu eigens die passenden Rezepte. Im April steht das Salatgewürz Wilde Hilde aus der Bio-Feinschmecker Länderlinie Deutschland im Fokus, im Mai die mediterrane Bio-Feinschmecker Gewürzmischung Duft der Macchia für Fisch, Gemüse und Pasta.

Die EAT-SMARTER-Kochkurse werden achtmal im Jahr von eigenständigen Kochschulen in ganz Deutschland durchgeführt, darunter auch von einer Online-Kochschule. Die Termine der EAT-SMARTER-Kochkurse legen die jeweiligen Kochschulen individuell fest. Preis: ab 85 EUR inklusive Getränke.

„Wir freuen uns, dass nun ernährungsbewusste Kochbegeisterte in EAT SMARTER Cooking Classes unsere Bio-Gewürze in höchster Qualität kennenlernen werden, denn eine gesunde Ernährung beginnt mit hochwertigen Zutaten“, sagt Daniel Fehling, Marketingleiter bei Herbaria.

Die zwölf Kochschulen

Berlin: Kochschule Berlin

Bielefeld: Kochstudio Pöschel

Braunschweig: Winzerküche

Cottbus: Kochkultur Cottbus

Düsseldorf: Kochschule Düsseldorf

Hamburg: Kochschule Hamburg

Herten: Kochwerkstatt Ruhrgebiet

Kerpen: Kochschule by Uwe Hemm

München: Koch dich glücklich

Schwerin: Krömer Weinhandel & Kochschule

Stuttgart: Ilzhöfers Event-Kochschule

Online: One Chef Live GmbH

Mehr Informationen zu den Kochkursen und die Links zu den Kochschulen findet man unter:

www.eatsmarter.de/kurse/kochkurse

**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 10 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 Gruppe. Das Unternehmen beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an seinem Sitz in Fischbachau in Oberbayern. | www.herbaria.com

Pressefoto hier herunterladen: <https://nextcloud.herbaria.de/index.php/s/jXSRpJbW5zeTbGT>

Bildnachweis: siehe Urheberrechtsvermerk im jeweiligen Bilderordner

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
www.herbaria.com/presse
herbaria@katharinaheuberger.de