



## Pressemitteilung

Fischbachau, 16. August 2023

# Neu: Herbaria Bio-Gewürze im Glas-Gewürzstreuer

- **Neue Verpackung: praktische Glas-Gewürzstreuer**
- **Drei neue und zwei klassische Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen im Streuer**
- **Entwickelt in Zusammenarbeit mit Spitzenkoch Hans Gerlach**
- **100 % Premium Bio-Qualität, natürlicher Geschmack, ohne Zusätze und ohne Hilfsstoffe**

Die Herbaria Kräuterparadies GmbH präsentiert drei neue Gewürzreationen in Premium Bio-Qualität, die das hochwertige Bio-Feinschmecker Sortiment bereichern: „Gerdas Garten“ mit grünen Kräutern von deutschen Bioland-Betrieben, „Kebap Queen“ für orientalische Grill- und Pfannengerichte und eine italienisch-scharfe „All'Arrabbiata“-Mischung. Herbaria bietet die Bio-Gewürze in einer neuen, hochwertigen und praktischen Verpackung an: im Glas-Gewürzstreuer, in einem neuen farbenfrohen Design. Auch die Herbaria Klassiker „Pizza e Pasta“ für die italienische Küche und das Kartoffelgewürz „Gaumenschmaus“ erhalten im Glas-Gewürzstreuer einen neuen Auftritt.

Die drei neuen Bio-Gewürzreationen wurden gemeinsam mit Spitzenkoch Hans Gerlach entwickelt, der einem größeren Publikum als Kochbuchautor und Food-Kolumnist der Süddeutschen Zeitung bekannt ist. Alle Mischungen enthalten hochwertige, fair und sozial gehandelte Rohstoffe in 100 % Premium Bio-Qualität. Sie sind frei von jeglichen Zusatzstoffen und rein pflanzlich.

**Neu: Herbaria Gerdas Garten, Bio-Feinschmecker Deutschland.** „Gerdas Garten“ eignet sich besonders gut für Kräuterquark, Salatdressings, Dips und Kräuterbutter. Die Bio-Gewürzzubereitung besteht aus klassischen grünen Gartenkräutern, wie Petersilie, Liebstöckel und Brennnessel von deutschen Bioland-Betrieben, die geschmacklich mit Lemongras, Paprika, Fenchel, Salz und Pfeffer abgerundet sind. Dies ergibt einen besonders ausgewogenen, frischen Kräutergeschmack.

**Neu: Herbaria Kebap Queen, Bio-Feinschmecker Orient.** „Kebap Queen“ würzt Grill- und Pfannengerichte, veredelt sowohl gebratenes Fleisch als auch Gemüse, Tofu oder Jackfruit. Auch vom Imbiss-Stand mitgebrachte orientalische Speisen, wie Kebap, Dürum, Lahmacun oder Falafel, können mit „Kebap Queen“ schnell und einfach verfeinert werden. Säuerlich-fruchtige Sumachbeeren in Kombination mit Kreuzkümmel, Koriandersamen und einer dezenten Chili-Schärfe verleihen einen intensiven aromatischen, fruchtig-würzigen Orient-Geschmack.

**Neu: Herbaria All'Arrabbiata, Bio-Feinschmecker Mediterran.** „All'Arrabbiata“ ist eine Herbaria-Gewürzreation für den pikant-scharfen italienischen Klassiker Penne all'arrabbiata sowie Pizza und weitere mediterrane Gerichte, die noch mehr Schärfe erhalten sollen. „All'Arrabbiata“ überzeugt mit einer Balance aus Chilischärfe, fruchtiger Paprikanote, aromatischem Rosmarin und einem dezenten Knoblauchgeschmack. Auf Salz wurde bewusst verzichtet, damit Liebhaber der scharfen Küche mit „All'Arrabbiata“ als Tischgewürz nach Belieben nachwürzen können.

Neben den Neuprodukten werden jetzt auch die Herbaria Klassiker „Pizza e Pasta“, das Allround-Gewürz für die italienische Küche von Herbaria, und das herzhaft Kartoffelgewürz „Gaumenschmaus“ aus der Bio-Feinschmecker Länderlinie Deutschland im Streuer angeboten.



### **Der Herbaria Glas-Gewürzstreuer**

Die neue Verpackung ist praktisch und wiederverwendbar. Der Herbaria Glas-Gewürzstreuer bietet eine einfache und unmittelbare Anwendung in der Küche durch den handlichen Glaskorpus und einen Deckel mit Streugitter. Dieser ist abschraubbar. So kann der Korpus auf einfache Weise beliebig oft neu befüllt und wiederverwendet werden. Die Verpackung ist zu 100 % recyclingfähig. Der Glaskorpus kann im Altglas, der Deckel aus Polypropylen (PP) in der Gelben Tonne entsorgt werden.

**Die fünf Herbaria Bio-Feinschmecker Gewürzcreationen im neuen Glas-Gewürzstreuer sind ab September im Handel erhältlich. UVP jeweils 4,99 EUR.**

### **Übersicht Bio-Feinschmecker Gewürze im neuen Glas-Gewürzstreuer von Herbaria:**

#### **Neu: Herbaria Gerdas Garten, Bio-Feinschmecker Deutschland**

**Inhalt:** 25 Gramm

**Verwendung:** für Quark, Kräuterbutter und Joghurtdressing

**Zutaten:** Winterheckenzwiebel\*, Petersilie\*, Steinsalz, schwarzer Pfeffer\*, Lemongras\*, Paprika\*, Brennessel\*, Koriandersamen\*, Fenchelsamen\*, Liebstöckelblätter\*, Bockshornkleesamen\*. \*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

**UVP:** 4,99 EUR

#### **Neu: Herbaria Kebap Queen, Bio-Feinschmecker Orient**

**Inhalt:** 40 Gramm

**Verwendung:** für orientalische Grill- und Pfannengerichte

**Zutaten:** Sumachbeeren\*, Paprika\*, schwarzer Pfeffer\*, Steinsalz, rote Zwiebeln\*, Oregano\*, Kreuzkümmel\*, Koriandersamen\*, Chili\*. \*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

**UVP:** 4,99 EUR

#### **Neu: Herbaria All'Arrabbiata, Bio-Feinschmecker Mediterran**

**Inhalt:** 40 Gramm

**Verwendung:** für italienisch-scharfe Gerichte

**Zutaten:** Chili, Paprika, Petersilie, Knoblauch, Rosmarin. Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

**UVP:** 4,99 EUR

#### **Klassiker: Herbaria Pizza e Pasta, Bio-Feinschmecker Mediterran**

**Inhalt:** 50 Gramm

**Verwendung:** für typisch italienische Gerichte

**Zutaten:** Steinsalz, schwarzer Pfeffer\*, Tomatenflocken\* (Tomatenmarkkonzentrat\*, Maisstärke\*), Paprika\*, Knoblauch\*, Thymian\*, Oregano\*, Petersilie\*. \*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

**UVP:** 4,99 EUR

#### **Klassiker: Herbaria Gaumenschmaus, Bio-Feinschmecker Deutschland**

**Inhalt:** 55 Gramm

**Verwendung:** verfeinert alle Kartoffelgerichte

**Zutaten:** Steinsalz, Paprika\*, Zwiebeln\*, schwarzer Pfeffer\*, Ysopkraut\*, Knoblauch\*, Wacholder\*, Koriandersamen\*. \*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

**UVP:** 4,99 EUR



### **Spitzenkoch Hans Gerlach:**

Nach seiner Kochlehre in einem schwäbischen Sternerrestaurant sammelte Hans Gerlach Erfahrung bei Spitzenköchen weltweit, unter anderem in Deutschland, Italien und Australien. Er studierte anschließend Architektur und begann gleichzeitig Rezepte für Verlage und Agenturen zu schreiben. Heute arbeitet Gerlach in seinen „food und text studios“ als Produktentwickler, Foodfotograf und Autor. Bekannt wurde er durch seine Kolumnen „Kochen fast ohne Rezept“ und „Probier doch mal!“ im Magazin der Süddeutschen Zeitung. Mit dem Bio-Gewürzhersteller Herbaria arbeiten der Spitzenkoch und sein Team seit Jahren besonders eng zusammen – von der Gewürz- und Rezeptentwicklung bis zum Produktvideo. Gerlach lebt mit seiner Familie in München.

### **Herbaria Kräuterparadies GmbH:**

Das Produktsortiment der Herbaria Kräuterparadies GmbH umfasst Gewürze, Tee, Kaffee und Elixiere in 100 % Bio-Qualität. Das Premium-Gewürzsortiment Bio-Feinschmecker wird in mehr als zehn 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](http://www.herbaria.com)

### **Vorschau Pressefotos (Auswahl):**



**Bildnachweis:** Herbaria Kräuterparadies GmbH

**Download-Link alle Pressefotos:**

<https://salus-gruppe.px.media/share/1692029356Qu54cZNUouXhb7/shared-content/overview>

### **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)