



Pressemitteilung

Fischbachau, 16. August 2023

Neu: Herbaria Bio-Gewürze für die Levante-Küche

- **Neue Bio-Gewürze von Herbaria für die Trendküchen Levante und Orient**
- **Traditionelle Mischungen neu interpretiert: Za'atar, Harissa und Ras el Hanout**
- **Entwickelt in Zusammenarbeit mit Spitzenkoch Hans Gerlach**
- **100 % Premium Bio-Qualität, natürlicher Geschmack, ohne Zusätze und ohne Hilfsstoffe**
- **Verpackt in der nachhaltigen Aromaschutzdose aus Weißblech**

Drei Neuinterpretationen traditioneller Gewürzmischungen für die hocharomatische levantinische und orientalische Küche erweitern ab September das Bio-Feinschmecker Gewürzsortiment von Herbaria: würzig-nussiges Za'atar für die trendige Levante-Küche, Harissa für scharfe orientalische Gerichte und Ras el Hanout, der Klassiker für den authentisch-orientalischen Geschmack. Die Neuprodukte wurden von Herbaria gemeinsam mit Spitzenkoch Hans Gerlach entwickelt. Sie enthalten ausschließlich hochwertige fair und sozial gehandelte Rohstoffe in 100 % Premium Bio-Qualität, sind frei von jeglichen Zusatzstoffen und rein pflanzlich. Die drei neuen genussreichen Kreationen für die Bio-Feinschmecker Orient-Linie sind in einer in Süddeutschland hergestellten Aromaschutzdose aus reinem Weißblech erhältlich.

Neu: Herbaria Za'atar, Bio-Feinschmecker Orient. „Za'atar“ ist ein fester Bestandteil der vielfältigen, oft vegetarischen Levante-Küche, die in der östlichen Mittelmeerregion zuhause ist und durch Kochbücher von Yotam Ottolenghi schnell zum Genuss-Trend avancierte. „Za'atar“ bezeichnet ursprünglich eine wilde Thymian-Sorte. In der Herbaria-Interpretation des traditionellen Gewürzes harmonieren die grünen Kräuter Thymian und Oregano ausgewogen mit nussigen Aromen von Schwarzkümmel und geröstetem weißem Sesam. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch das säuerlich-fruchtige Aroma von Sumachbeeren, den roten Früchten des Essigbaums (*Rhus coriaria*), einer beliebten Zutat in den Küchen des östlichen Mittelmeerraums. „Wir verwenden Sumachbeeren zum ersten Mal in einer Gewürzmischung. Es war eine besondere Herausforderung dieses Gewürz in einer Qualität zu finden, die unseren Ansprüchen an das Aroma und unseren eigenen analytischen Vorgaben entspricht, erläutert Annette Haugg, Leiterin des Rohstoffeinkaufs bei Herbaria. „Die Sumachbeeren von Herbaria stammen aus bio-zertifiziertem Anbau und bio-zertifizierter Wildsammlung in den höheren Lagen des Irans. Der Geruch unseres Sumachs erinnert etwas an Johannisbeeren. Der Geschmack ist säuerlich, dezent fruchtig, leicht bitter und sehr erfrischend!“

Neu: Herbaria Harissa, Bio-Feinschmecker Orient. „Harissa“ ist eine traditionelle nordafrikanische Gewürzzubereitung für eine scharfe Würzpaste. Für das Bio-Feinschmecker Sortiment hat Herbaria den Klassiker gemeinsam mit Spitzenkoch Hans Gerlach neu interpretiert. Die Chili-Schärfe ist fein ausbalanciert und abgestimmt mit leicht nussigem Schwarzkümmel, fruchtigen Noten von Tomaten, Paprika und Hibiskusblüten und einem Hauch erfrischender Nanaminze. Harissa von Herbaria in 100 % Premium Bio-Qualität ist vielseitig einsetzbar. Die hochwertige Bio-Gewürzzubereitung verfeinert pikant-orientalische Suppen, Eintöpfe, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichte sowie Couscous oder scharfe Dips und verleiht eine typische orientalische Schärfe. „Mit dem neuen Harissa von Herbaria setzen wir im Bio-Markt den neuen Maßstab für Liebhaber der scharfen orientalischen Küche“, freut sich Daniel Fehling, Leiter Marketing bei Herbaria.



Neu: Herbaria Ras el Hanout, Bio-Feinschmecker Orient. Der Klassiker „Ras el Hanout“ darf bei Liebhabern der orientalischen Küche im Gewürzregal nicht fehlen. Übersetzt heißt der Name des Gewürzes „Chef des Ladens“. Die komplexe Mischung besteht aus vielen verschiedenen Zutaten, die – so wird vermutet – nur vom Chef des Gewürzladens zusammengestellt werden konnten. „Ras el Hanout“ für das Bio-Feinschmecker Sortiment von Herbaria besteht aus 15 ausgewählten, hochqualitativen Bio-Zutaten, die von Chef-Koch Hans Gerlach fein abgestimmt wurden. Die Gewürzmischung holt die authentisch-orientalische Genusswelt in die eigene Küche und verleiht allen Gerichten ein rundes, süßlich-würziges Aroma aus Fenchel, Zimt, Piment, Kardamom und Kreuzkümmel, mit einer dezenten Schärfe von Ingwer, Pfeffer und Chili. „Ras el Hanout“ von Herbaria ist sehr vielseitig in der Küche zu verwenden. Es eignet sich sowohl für Lamm, Hühnchen und Schmorgerichte als auch Reis-, Linsen- und Gemüsepfannen oder Couscous, Suppen, Aufstriche und Dips.

Die umweltfreundliche Herbaria-Aromaschutzdose

Weißblechdosen sind nachhaltig, praktisch und vielseitig. Das Material bietet optimalen Produkt- und Aromaschutz, da es eine trockene und dunkle Lagerung ermöglicht. Der Innendeckel ist beliebig oft wieder verschließbar und schützt das Aroma der Gewürze zusätzlich. Die Herbaria-Weißblechdosen sind stapelbar und sorgen so für Ordnung im Küchenregal. Und: Sie können nach dem Verzehr der Gewürze weiterverwendet werden. Man kann die Dosen aber auch in den Recyclingkreislauf zurückführen. Sie sind innen wie außen nicht lackiert und aus reinem Weißblech. Dieses ist zu 100 Prozent recycelbar und kann beliebig oft ohne Qualitätsverlust wiederverwendet werden. Für den Knauf in unseren Innendeckeln verwenden wir ausschließlich FSC-zertifiziertes heimisches Buchenholz aus dem bayrischen Staatswald des Forstamtes Scheßlitz. Das Holz ist unbehandelt und stammt aus kontrolliert nachhaltiger und umweltgerechter Waldwirtschaft. Die Weißblechdosen für Herbaria werden in Süddeutschland hergestellt.

Die drei neuen Herbaria Bio-Feinschmecker Gewürzcreationen für die Levante- und Orient-Küche sind ab September im Handel erhältlich. UVP jeweils 5,99 EUR.

Übersicht neue Bio-Feinschmecker Gewürze für die Levante- und Orient-Küche von Herbaria:

NEU: Herbaria Za'atar, Bio-Feinschmecker Orient

Inhalt: 25 Gramm

Verwendung: für die würzig-nussige Levante-Küche. Tipp: Für die volle Entfaltung des typischen Geschmacks 1 TL Herbaria Za'atar mit hochwertigem Olivenöl anrühren, Fladenbrot dazu reichen und genießen.

Zutaten: gerösteter weißer Sesam*, Sumachbeeren*, Schwarzkümmel*, Steinsalz, Oregano*, Thymian*, Ysop*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

UVP: 5,99 EUR

NEU: Herbaria Harissa, Bio-Feinschmecker Orient

Inhalt: 30 Gramm

Verwendung: für scharfe orientalische Gerichte. Tipp: Für selbstgemachte Harissapaste 1 EL Herbaria Harissa mit 1 EL heißem Wasser und 2 EL Olivenöl anrühren. Fladenbrot dazu reichen und in die pikant-würzigen Geschmackswelten Nordafrikas eintauchen.

Zutaten: Chili grob*, Steinsalz, Chili gemahlen*, Tomatenflocken* (Tomatenmarkkonzentrat*, Maisstärke*), rote Zwiebeln*, Tomaten*, Paprika*, Kreuzkümmel*, Schwarzkümmel*, Hibiskusblüten*, Nanaminze*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

UVP: 5,99 EUR



NEU: Ras el Hanout, Bio-Feinschmecker Orient

Inhalt: 25 Gramm

Verwendung: für authentisch-orientalische Gerichte. Tipp: Auch zum Verfeinern von Hummus oder für orientalische Dips.

Zutaten: Fenchelsamen, Zimt, Paprika, Bockshornkleesamen, Ingwer, Kreuzkümmel, Piment, Koriandersamen, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Kurkuma, Anis, Chili, Gewürznelken. Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

UVP: 5,99 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-Gewürzsoriment 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

Vorschau Pressefoto (Auswahl):



Bildnachweis: Herbaria Kräuterparadies GmbH

Download-Link alle Pressefotos:

<https://salus-gruppe.px.media/share/1692029339RuX04xfGKPDHkb/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

www.herbaria.com/presse

herbaria@katharinaheuberger.de