



A1/18 - sos-design


Herbaria



Herbaria Kräuterparadies GmbH,
Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau
Tel: +49-(0)8028/9057-0, Fax: +49-(0)8028/9057-54,
E-Mail: info@herbaria.de

www.herbaria.de

DE-ÖKO-003

Bio-Feinschmecker
Gewürze für die feine Bio-Küche

**Neuer Alleskönner für
echte Meister am Grill!**



Bio-Feinschmecker Gewürze – Hochgenuss und Lebensqualität

Gute Nachricht für Gourmets! Die Bio-Feinschmecker Gewürze von Herbaria bieten ein hochwertiges Genießer-Sortiment für den anspruchsvollen Gaumen – in 100% Bio. Eine wahre Fundgrube für die feine Küche sind das exklusive Grundsortiment „Bio-Feinschmecker Basics“ mit erlesenen Einzelgewürzen aus ausgesuchten Regionen ebenso wie die virtuos komponierten „Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen“.

Nur ausgewählte Rohstoffe

Unsere Gewürzspezialitäten und -raritäten stammen von biologischen Kleinerzeugern weltweit und werden von uns mit größter Sorgfalt geprüft und ausgewählt. Neben der reinen Bio-Qualität sind kulinarische Bestnoten in Geschmack, Duft und Aussehen entscheidend. Weil die Wertschätzung von Speisen bei der Kenntnis ihrer Herkunft und ihres Erzeugers anfängt, informieren wir von Herbaria unsere Kunden außerdem genau darüber, wo und wie unsere Bio-Feinschmecker Basics angebaut und geerntet wurden. Zu wissen, was man isst und woher es kommt, bedeutet eben auch Lebensqualität.

Jetzt auch Bioland

Besonders stolz sind wir, dass immer mehr unserer Gewürze auch das Bioland-Logo tragen: der Bioland-Anbauverband geht weit über die Grundstandards von Bio-Ware hinaus – mit konsequenter ökologischer Landwirtschaft nach allerstrengsten Richtlinien und mit Verantwortung für die Zukunft.



Anbauern zusammen. Unsere Lieferanten, die Anbauer und wir verfolgen alle das gleiche Ziel: bestmögliche Rohstoffe in bestmöglicher Bioqualität und mit bestmöglichem Geschmack. Je intensiver wir uns mit einzelnen Rohstoffen beschäftigen, desto mehr rücken dabei die Feinheiten ins Bewusstsein, besonders auch die geschmacklichen.

Terroir – regionale Geschmacksunterschiede

Vom Wein kennt man schon den Begriff Terroir. Das Aroma des Weins wird geprägt vom jeweiligen Anbauggebiet, der Lage, der Bodenbeschaffenheit und des Klimas. Genauso ist es auch bei Gewürzen. Denn Pfeffer ist nicht einfach nur schwarz, weiß oder grün. Er lässt sich qualitativ und geschmacklich viel feiner differenzieren. Dazu muss man nicht nur wissen, um welche Sorte es sich handelt, sondern auch, wo sie angebaut wird. Deshalb beschreiben wir auf den Etiketten unserer Gewürze die Ursprungsregion – das Terroir. Denn wir möchten eben auch unsere Kunden für die aromatischen Feinheiten bei hochwertigen Gewürzen aus ökologischem Anbau begeistern.

Unsere Basics – die Besten der Besten

„Der Weise entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für Wohlgeschmack.“

Diese Maxime des antiken Genuss-Philosophen Epikur nehmen wir uns zu Herzen und suchen für unser anspruchsvolles Grundsortiment „Basics“ auf der ganzen Welt nach den Allerbesten unter den Gewürzen. Wir verkosten und vergleichen regelmäßig und sorgfältig Rohstoffe aus den unterschiedlichsten Regionen, ehe wir einen Lieferanten auswählen. Diese arbeiten wiederum eng mit den jeweiligen





Unsere Gewürzmischungen – neue Aromawelten

Stolz sind wir auch auf unsere kreativen, hochkomplexen „Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen“. Raffinierte Kreationen mit Datteln, Mangos, Hopfen oder Grüntee zaubern nicht nur faszinierende Geschmackserlebnisse auf den Teller, sondern sind auch eine echte Herausforderung: Es erfordert

große Erfahrung und das Wissen um die Rohstoffe und ihre Einsatzmöglichkeiten beim Kochen, um viele verschiedene Aromen so harmonisch zu verbinden, dass ein volles Bouquet entsteht. Und auch in punkto Rohstoffbeschaffung ist hier viel Einsatz gefragt. Selten nachgefragte Aromaspender in Bio-Qualität wie Myrtenblätter oder Kubebenpfeffer sind oft schwer und nur in kleinen Mengen auf dem Markt zu finden und machen auch deshalb die „Bio-Feinschmecker Gewürze“ zu etwas ganz Besonderem.

Einmal um den Globus und zurück

Gewürzmischungen haben in den Küchen der Welt eine lange Tradition. Und so haben wir uns inspirieren lassen von den Curry-Gewürzen Indiens oder den erlesenen Mischungen des Orients. Wir haben außerdem mit vielen feinen Einzelgewürzen unsere Fantasie spielen lassen und Gewürzcreationen entwickelt, die kulinarisch rund um den Globus führen – von Mittelmeerländern wie Frankreich und Italien über Länder Arabiens und Asiens bis hin zu Amerika. Auch die eigenen kulinarischen Wurzeln haben wir neu komponiert und in unsere bunten Weißblech-Dosen gepackt. Mit Linien wie „Bayern“ oder „Hausgemacht“ lassen sich klassische Gerichte nicht nur leicht nachkochen, sondern auch mal ganz neu interpretieren.

Unsere exquisiten Gewürzmischungen geben jedem Gericht den besonderen Kick und machen Hobbyköche zu wahren Kochkünstlern. So wird Gourmetküche ganz einfach.

Unsere Experten – Schöpfer unserer Gewürzmischungen

Mit viel Fingerspitzengefühl, kulinarischem Sachverstand und Geduld sind es die beiden Kochexperten Konrad Geiger und Hans Gerlach, die für uns die einzelnen „Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen“ komponieren.

Konrad Geiger

„Gewürze sind für mich Instrumente, Nahrungsmittel zum Leben zu erwecken,“ sagt Konrad Geiger. Er ist es, der von Anfang an bei der Entwicklung der Herbaria Gewürz-



mischungen mit großer Kreativität den Takt angegeben hat. Als Sohn deutscher Eltern in den USA geboren, verbrachte Geiger seine Jugend im Evergreen State Washington, „einem Lebensmittel-Mekka.

Hier gibt es Wein, Fisch, Obst, Gemüse, Fleisch und Geflügel aus Nappa Valley, der Südsee, der Karibik, Alaska oder Südamerika.“ Schon am College gewann Konrad nationale Kochwettbewerbe, bevor er schließlich seine Ausbildung am Herd begann – im Schwarzwald. Weitere Stationen als Koch: Zermatt in der Schweiz und das Kreuzfahrtschiff MS Europa, für ihn eine kulinarische Inspiration rund um den Globus. Seine reichhaltigen Erfahrungen, auch als Küchenchef, lässt Geiger in die Entwicklung der Herbaria-Gewürzspezialitäten einfließen. „Mich interessiert es zum Beispiel, wie ich den erdigen Geschmack, den ein marokkanischer Tontopf an das Essen abgibt, in die gehobene Küche integrieren kann.“

Hans Gerlach

„Fantasievolles Würzen ist die einfachste Methode, aufsehenerregend zu kochen,“ findet Hans Gerlach.



Der bekannte Kochbuchautor vervollständigt seit einiger Zeit das Entwicklungsteam von Herbaria mit seinen individuellen Rezepten und weiteren ausgeklügelten Gewürzmischungen.

Gerlach hat viele Jahre als gelernter Koch und Küchenchef in europäischen Sternerestaurants gearbeitet. Seine erste eigene Gewürzmischung entwickelte er schon vor 30 Jahren als chef de saucier bei Italiens damals einzigem Drei-Sterne-Koch Gualtiero Marchesi: „Es war eine Curry-Mischung für Orechiette mit Cime di Rapa“. Die faszinierende Welt der Gewürze ließ den neugierigen Koch nicht mehr los – seine große Erfahrung bringt er heute beim Schreiben von Rezepten zum Ausdruck wie in seinem erfolgreichen Werk „Aromen & Gewürze“. Einem breiteren Publikum bekannt wurde Gerlach auch durch seine Kolumnen im Magazin der Süddeutschen Zeitung. Für ihn ist beim Kochen „das Abschmecken das A und O“. Seine Rezepte und auch die Gewürzmischungen, so der Kochprofi, „sollen die Kochfantasie anregen und zum Experimentieren einladen.“



Unsere Anbauer – mit Herzblut dabei

All unsere Gewürze werden von engagierten Biobauern auf der ganzen Welt angebaut. So verschieden ihre Bedingungen in Asien, Afrika oder Europa auch sein mögen, etwas haben die meisten unserer Anbauer gemeinsam: eine gehörige Portion Idealismus und ein fast schon liebevolles Verhältnis zu ihren hochwertigen Erzeugnissen.

Wie zum Beispiel Christian Hennings. Er baut den Thymian für die Bio-Feinschmecker Gewürze an – in Schwebheim, dem sogenannten Kräutergärtlein Frankens. Hier ist der leichte, sandige Boden ideal für den Kräuteraanbau geeignet, eine Grundvoraussetzung für den besonderen Geschmack. Trotzdem bleibt gerade der Thymiananbau eine echte Herausforderung. „Ich habe schon viele Bauern aufgeben sehen“, lacht Christian Hennings, „denn um Thymian muss man sich jeden Tag intensiv kümmern.“ Er bückt sich, um einen winzigen Rest Portulak zwischen den Thymiansträuchern auszurupfen. Christian Hennings scheut den enormen Mehraufwand des Bioanbaus ohne chemisch-synthetische Düngemittel nicht. Er ist Biobauer aus Überzeugung. Nach seinem Landwirtschaftsstudium hat er den kleinen Hof in Schwebheim gepachtet und die gesamten 30 Hektar in Bio-Anbaufläche umstrukturiert. Jetzt wachsen auf seinen Feldern Thymian, Majoran, Ysopkraut und viele andere Kräuter höchster Bio-Qualität. „Ich könnte mir nicht vorstellen, meine Kräuter mit Fungiziden und anderen Wirkstoffen zu behandeln. Ich baue meine Pflanzen so an, wie ich sie auch selbst am liebsten essen würde.“

So perfekt wie irgend möglich

Christian Hennings ist nicht der einzige Biobauer in Schwebheim. Das ist gut, denn so kann der Wind keine



Düngemittel von benachbarten Äckern auf seine sorgfältig gepflegten Bio-Pflanzen wehen. Unkraut darf auf den ordentlichen Bio-Feldern natürlich trotzdem nicht wachsen. Zuerst wird maschinell gestriegelt, dann in mühevoller Handarbeit gejätet. Außerdem beachtet der Feinschmecker-Bauer die Bodenbeschaffenheit jedes einzelnen Quadratmeters und wählt die Fläche für seinen Thymian sorgfältig aus. Auch das garantiert den feinen geschmacklichen Unterschied.

Dillspitzen – Bioland



Von einem Familienbetrieb im bayerischen Franken. Gleich nach der Ernte direkt am Hof getrocknet.

Fenchelsamen



Ganze Samen. Vom Fuße des Taurus-Gebirges in der südtürkischen Region Antalya.

Kardamom



Aus der Kandy-Area im Herzen Sri Lankas. Von Kleinbauern in vielfältigen Mischkulturen angebaut, handgeerntet und sorgfältig sortiert.

Koriander – Bioland



Ganze Samen der hocharomatischen Sorte „Jantar“, angebaut von einem Biolandhof nahe des Loreley-Felsen in der UNESCO-Welterbe-Kulturlandschaft Oberes Mittelrheintal.

Kreuzkümmel



Fein gemahlen. Aus besonders aromatischen Kreuzkümmel-Samen frisch verarbeitet. Aus der Türkei.

Kümmel – Bioland



Ganze Samen. Von einem erfahrenen Kümmelbauern im Lippischen Bergland in Niedersachsen angebaut. Mit hohem Ölgehalt, deshalb besonders aromatisch.

Kurkuma



Kurkuma von einer Erzeugergemeinschaft im Süden Indiens. Eine intensive Mischung aus besonders aromatischen, regionalen Sorten.

Lavendelblüten



Aus dem bulgarischen Tal der Rosen südlich des Balkan-Gebirges.

Lorbeerblätter



Von der Kräuter-Farm „Futacoyan“ am Villarica-See, einer vulkanreichen Region in Süd-Chile.

Majoran – Bioland



Aus Schwebheim, besonders schonend getrocknet aus dem traditionellen Kräuteraanbauort in Unterfranken.

Muskatnüsse



Ganze Muskatnüsse aus einem zertifiziertem Kleinbauern-Projekt aus der Ursprungsregion des Muskatbaumes auf den Molukken. Handgepflückt.

Oregano – Bioland



Oregano angebaut und verarbeitet von einem Biolandhof nahe des Loreley-Felsens in der UNESCO-Welterbe-Kulturlandschaft Oberes Mittelrheintal.

Paprika edelsüß



Von einem Familienbetrieb bei Szeged in Ungarn. Die klassische Lufttrocknung in Netzen erhält das sonnengereifte Aroma und die leuchtende Farbe.

Rosmarin



Hocharomatische Rosmarinspitzen aus den Hanglagen am Villarica-See, einer vulkanreichen Region in Süd-Chile.

Rote Zwiebeln – Bioland



Feine rote Zwiebelstückchen, aus Bayern. Speziell getrocknet, dadurch besonders mildes und fruchtiges Aroma. Angebaut, von Hand geerntet und direkt am Hof verarbeitet.

Schwarzer Sesam



Regionale Sorte „Santa Cruz“, von Familien einer kleinbäuerlichen Genossenschaft im Herzen Boliviens angebaut und von Hand geerntet.

Schwarzer Senf – Bioland



Schwarze Senfkörner von einer Anbaugemeinschaft dreier Bioland-Bauern aus den Landkreisen Schaumburg und Lippe.

Thymian – Bioland



Aus Franken. Aus dem traditionellen Kräuteraanbauort Schwebheim. Besonders schonend getrocknet und gerebelt.

Urwald-Nelken



Ganze Knospen, angebaut von einer Kleinbauern-Kooperative in den Urwäldern nördlich der Stadt Tamatavein der Region Vavatenina auf Madagaskar.

Wilder Wacholder

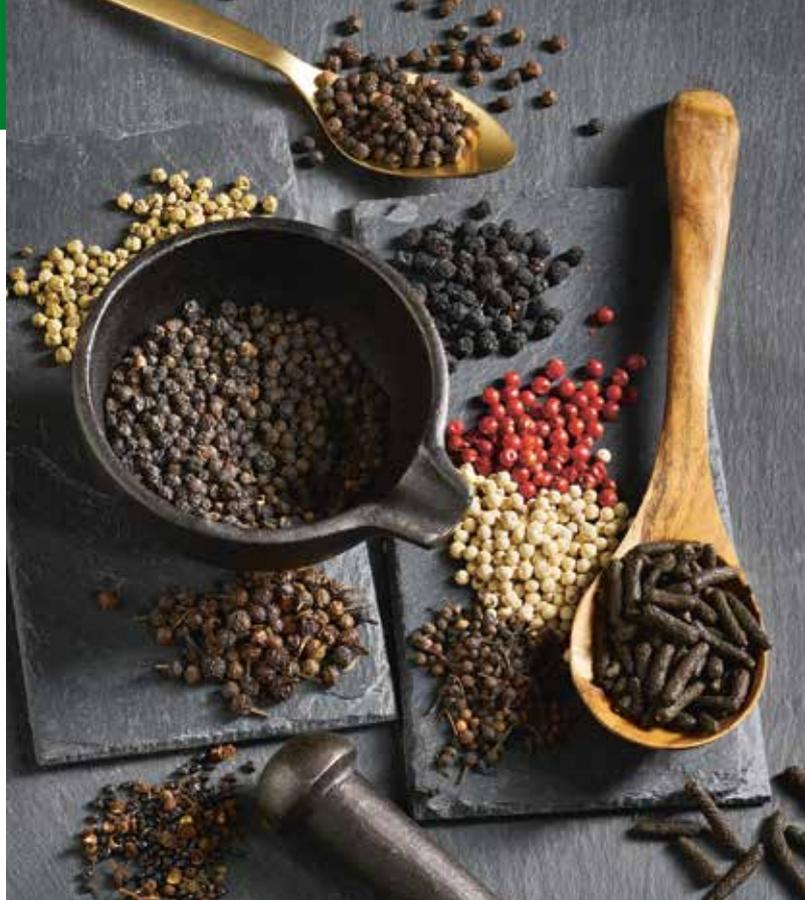


Aus unberührter Natur im Südwesten Bosniens, wo die aromatischen Beeren wild wachsen. Von Hand gesammelt, schonend getrocknet.

Zimt



Zimtrinde, fein gemahlen. Aus nachhaltigem Zimtanbau am Rande des Kerinci-Seblat Nationalparks auf Sumatra.



Pfeffer kann mehr als scharf

Ob kurz oder lang, aus den Bergen oder dem Regenwald, aus Indien oder Tasmanien – wir sind ganz wild auf Pfeffer. Kein Wunder, Pfeffer ist so unglaublich vielseitig. Er verleiht jedem Gericht nicht nur Schärfe, sondern auch sein ureigenes Aroma. Deshalb entdeckt Herbaria immer wieder neue, seltene Sorten. Sei es tasmanischer Bergpfeffer mit prickelnder Kamphernote, Voatsiperifery Pfeffer mit seinem fruchtig-exotischen Aroma nach Muskatnuss oder der intensiv nach Zitrusfrüchten schmeckende Andaliman-Pfeffer – sie alle laden mit ihrer unterschiedlichen Schärfe und vor allem ihren ganz eigenen Aromen zum höchst kreativen Einsatz im Kochtopf ein. Damit es für Ihren Gaumen immer spannend bleibt!

Bio-Feinschmecker Pfeffer

Trio Noir



Pfefferspezialität mit schwarzen Pfefferkörnern aus drei Regionen: indische Malabar-Küste, Sri Lanka und Tansania.

Kubebenpfeffer



Aus Sumatra. Charaktervolles Gewürz mit herber Schärfe und trocken-holzigem, warmem, würzig-pfeffrigem Aroma.

Pink Pepper



Rosa Pfefferbeeren aus Brasilien. Riechen blumig, schmecken süßlich, aromatisch-würzig und leicht scharf. Auch für raffinierte Desserts geeignet.

Tellicherry Urwaldpfeffer



Der großfruchtige schwarze Pfeffer wird aus fast reifen, gelb-roten Beeren hergestellt und schmeckt deshalb besonders aromatisch.

Grüner Bergpfeffer



Für den weniger scharfen, fruchtigen, grünen Pfeffer werden die Beeren unreif gepflückt und sofort nach der Ernte eingelegt.

Weißer Bergpfeffer



Weißer Pfefferkörner aus den Bergen im Herzen Sri Lankas. Von Kleinbauernfamilien in artenreichen Mischkulturen angebaut, direkt im Ursprung verarbeitet und fair gehandelt.

Viele unserer Pfefferspezialitäten erhalten Sie sowohl in der Glasmühle als auch in zwei verschiedenen Nachfüll-Dosen.



Pfeffer Raritäten

Sehr exklusive, seltene oder schwer zu beschaffende Pfefferschätze aus der ganzen Welt – oft in limitierter Auflage.

Wilder Andaliman-Pfeffer – „Zitrus-Pfeffer“



„Zanthoxylum acanthopodium“ wird auch „Zitrus-Pfeffer“ genannt. Leicht prickelnde Schärfe, intensive Zitrus-Note, intensiviert die Gaumen-Wahrnehmung – ein Hochgenuss!

Wilder Voatsiperifery-Pfeffer



Piper Borbonese auch „Bourbon-Pfeffer“ genannt. Warme Schärfe, waldiges Aroma mit blumiger Zitrusnote, erinnert etwas an Muskatnuss. Handgesammelt in den tropischen Regenwäldern Madagaskars.

Wilder Tasmanischer Bergpfeffer



„Tasmania lanceolata“ auch als „Kaviar-Pfeffer“ bekannt. Süßlich-fruchtige Anfangs-Note mit kurzem prickelnd scharfem Abgang, der an Wacholder erinnert. Aus Wildsammlung.

Schokoladenpfeffer **NEU**



„Piper Longum“ oder „Kleiner Langpfeffer“. Feiner, leicht nussiger Schokoladengeschmack mit milder Schärfe. Aus biozertifizierter Wildsammlung von der Südseite des Himalaya in Nepal. Solargetrocknet.

Rezept für „Voatsiperifery-Pfeffer“

von Hans Gerlach



Zander mit Sesam, Pfeffer und Kürbis

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 600 g Zanderfilet mit oder ohne Haut, 500 g Muskatkürbis, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Gojibeeren getrocknet, 1 EL Sesam, 2 EL Olivenöl, 1/2 TL Herbaria Voatsiperifery-Pfeffer, Flor de Sal, 2-3 EL Butter, Zitronenspalten, 1/2 Bund Koriander. Alternativ Rucola oder Kerbel

Kürbis schälen und z.B. mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe leicht quetschen, Kürbis salzen und Beides mit Gojibeeren und Olivenöl mischen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Körner duften, auf einem Teller abkühlen lassen. Mit 1/2 TL Flor de Sal mischen. 1/2 TL grob gemahlene Voatsiperifery-Pfeffer untermischen.

Zanderfilet in 4 Portionen schneiden, leicht salzen und mit 2 EL Butter auf der Hautseite bei mittlerer Hitze etwa 4 Min. knusprig braun braten. Sobald nur noch die Oberseiten der Filets leicht glasig sind, Zander in der Pfanne wenden und noch 1 Min. ziehen lassen. Kürbismischung ganz kurz in der Pfanne braten, bis die Streifen heiß sind. Zanderfilets auf dem Kürbis anrichten, mit Sesam-Voatsiperifery-Pfeffer bestreuen und mit Zitronenspalten und reichlich Koriander garnieren. (Zeit: 30 Min.)

Rezept für „Kubebenpfeffer“

von Konrad Geiger

Knusprige Apfeltarte mit Kubebenpfeffer

Zutaten für 4 Personen:

100 g Butter, 200 g Rohrzucker, 6 Umdrehungen Zimt & Zucker aus der Mühle, 1 EL Kubebenpfeffer aus der Mühle, 2 kg Äpfel geschält und in Spalten geschnitten, 200 g Blätterteig, 250 ml Vanilleeis, 4 kleine Tarteförmchen

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Zucker dazugeben, etwas schmelzen lassen, mit Zimt & Zucker und Kubebenpfeffer würzen. Apfelspalten dazugeben und 30 Min. leicht köcheln lassen, dabei öfter umrühren, damit der Zucker nicht zu stark karamellisiert. Wenn die Flüssigkeit verdunstet und der Zucker schön gebräunt ist, Pfanne vom Herd nehmen und Inhalt auf Tarteförmchen verteilen.

Blätterteig dünn ausrollen und vier Kreise – etwas größer als die Förmchen – ausstechen. Dann je ein Teigstück auf ein Förmchen legen und überstehenden Teig zwischen Äpfeln und Förmchenrand eindrücken. Tartes bei 180 °C 20 Min. backen, herausnehmen, ca. 10 Min. abkühlen lassen und jeweils auf einen Teller stürzen. Mit Vanilleeis servieren. (Zeit: 50 Min. / Garzeit: 50 Min. / Ziehzeit: 10 Min.)





Feinschmecker Salz

Wasser, Wind und Sonne

Unser blütenweißes Flor de Sal kommt aus den Salinen von Fuencaliente im UNESCO-Biosphärenreservat La Palma. Die kanarische Insel – genannt „die Schöne“ – liegt auf der Höhe der Sahara in den Weiten des atlantischen Ozeans. An heißen Sommertagen bildet sich an der Oberfläche des Salinenwassers eine hauchdünne, zerbrechliche Salzkruste. Wenn sich die Passatwinde aufs Meer zurückziehen, schöpft der Salinero die Salzblüten mit größter Sorgfalt ab. Die außergewöhnlich zarte Kristalltextur dieser kleinen, glitzernden Salzpailletten aus La Palma zergeht wie Schnee auf der Zunge und betört durch ihr ausbalanciertes, sehr mildes mineralisches Bouquet. Eine delikate Würze aus Wasser, Wind und Sonne!

Feinschmecker Salz

Flores de La Palma – Flor de Sal



Salzblüten von der Atlantikinsel La Palma; von Hand geerntet, naturbelassen, ohne Zusätze. Das feine Gourmetsalz veredelt jedes Gericht.

Blütenkonfetti – Flor de Sal



Ein farbenfroher Akzent aus Hibiskus-, Rosen-, Lavendel-, Malven-, Erika-, Sonnenblumen- und Kornblumenblüten auf Blattsalaten und Fisch.

Sizilianisches Steinsalz – Keramik-Salzmühle



Naturbelassene Steinsalzkristalle von der Vulkaninsel im Mittelmeer. Über 100 Millionen Jahre alt, reich an Mineralstoffen, ohne Zusätze.

Luisenhaller Pfannensalz – Keramik-Salzmühle

NEU



Salz aus der Saline Luisenhall in Göttingen, der letzten Pfannensiederei in Europa. Aus der Sole gesiedet, unjodiert und ohne Zusätze.

Tannenrauchsalz – Keramik-Salzmühle

NEU



Spanisches Meersalz nach Schwarzwälder Art kaltgeräuchert über Tannen- und Buchenholz aus nachhaltiger Forstwirtschaft und Wacholderbeeren aus bio-zertifizierter Wildsammlung.



Bio-Feinschmecker Brotzeitsalz



Viel Geschmack für Unterwegs!

Ganz viel Geschmack geht auch in klein: Unsere feinen Gewürzsalze in der praktischen Mini-Mühle sind einfach perfekt für unterwegs. Sie geben jeder Brotzeit, jedem Lunch genau die richtige Würze – gleichgültig, wo man sich gerade aufhält.

Die insgesamt sieben verschiedenen Salzmischungen enthalten feines Salz aus Europas einziger noch existierender Pfannensaline, kombiniert mit raffinierten Gewürzmischungen.

Natürlich wie immer in 1a-Bio-Qualität. Egal ob auf der Radl-Tour, beim Picknick, am Strand, auf dem Gipfel oder mittags im Büro: So ist auch unterwegs immer die Kulinarik gesichert. Gibt's in der praktischen kleinen Pocket-Mühle oder in der großen Salzmühle mit hochwertigem Keramik-Mahlwerk.

Chili-Kakao Brotzeitsalz **NEU**



Aromatische Kombination aus scharfen Chilis und gerösteten Kakaonibs. Passt sehr gut zu Avocado, Mais, Gemüsepürees und Suppen.

Waldpilz Brotzeitsalz **NEU**



Schmeckt sehr gut auf Rührei und anderen Eierspeisen, Kartoffeln, Kohlgemüse, zu Käse, in Salaten, in Dips und vielem mehr.

Biergarten Brotzeitsalz



Kombination aus schwarzem Pfeffer und Siedesalz. Schmeckt zu Tomaten, Radieschen, Ei, Rettich, Gurken oder Käse.

Bauern Brotzeitsalz



Mit herzhaften Kräutern und Gewürzen. Perfekt auf Kartoffeln, Käse und vielem mehr.

Kräuter Brotzeitsalz



Mit aromatischen Gartenkräutern wie Basilikum, Oregano und Petersilie. Gut auf Fleisch, in Soßen, Suppen und vielem mehr.

Mediterranes Brotzeitsalz



Kombination aus schwarzem Pfeffer und mediterranen Kräutern. Schmeckt auf Tomate-Mozzarella, in Salaten, Dips und vielem mehr.

Knofi Brotzeitsalz



Für alle Knoblauchfans. Gibt Dips, Quark, Salatsoßen, Avocado und Gemüse den Aroma-Kick.

Bio-Feinschmecker Curry

> Basic-Gewürze wie Koriander, verschiedenen Chilisorten, Langpfeffer und Senfsamen, aber auch so ungewöhnlichen Zutaten wie Maracuja, grünem Tee und Steinpilzpulver haben wir ganz individuelle Currymischungen komponiert. Und die sind nicht nur gelb, sondern auch rot, grün oder schwarz – und wahre Aroma-Feuerwerke. Es fällt leicht, mit ihnen die eigene kulinarische Fantasie spielen zu lassen. Mit unseren nuancenreich komponierten Mischungen aus ganz frischen Gewürzen reisen Sie von Asien mit dem fruchtigen Calypso Tropical Curry auch in Richtung Karibik oder mit dem erdigen Stromboli Fire Curry zum Mittelmeer. Und von leicht bis ganz schön scharf.



Curry – Feuerwerk für den Gaumen

Was wäre die Küche Asiens ohne ihre Currys? Sie bringen Farbe und Schärfe ins Essen. Im klassischen Pulver können bis zu 35 verschiedene Gewürze stecken, allen voran *Kurkuma*, Gelbwurz. Es gibt der prominenten Gewürzmischung die gelbe Farbe. Ob fruchtig, pikant oder eher scharf – im Mutterland der Currygewürze, in Indien, hat fast jede Familie ihr eigenes Rezept. Wir haben diese Tradition aufgenommen, gehen aber noch weiter: Aus der großen Palette unserer exklusiven >

Good Old Mild Curry

 Schärfegrad: 3



Unsere verfeinerte Version des Klassikers für Curry-Huhn, Geschnetzeltes oder „Gourmet-Currywurst“. Probieren Sie auch mal Kürbis-Curry-Suppe.

Calypso Tropical Curry

 Schärfegrad: 3-4



Mit getrockneter Maracuja, Mango und Ananas. Geeignet für exotisch-fruchtige Gerichte mit Geflügel und Gemüse. Schöne Grüße aus der Karibik!

Mild Wild Green Curry

 Schärfegrad: 4



Für Thailand-Fans: Zitrusaromen geben hier den Ton an. Für asiatische Fisch- und Geflügelgerichte. Harmoniert perfekt mit Kokosmilch.

Unsere Curry-Mischungen erhalten Sie
in zwei Dosengrößen



Bio-Feinschmecker Curry

Stromboli Fire Curry

🌶️ Schärfegrad: 5



Für mediterrane Gemüse-, Hülsenfrucht- und Schmorgerichte, Pilze, geräuchertes Fleisch. Olivenblätter, Steinpilze und Thymian treffen auf Chili und Co. – Marco Polo hätte sich gefreut ...

Black Magic Curry

🌶️ Schärfegrad: 6



Nussiges Aroma durch gerösteten Mohn und Sesam. Für kurz gebratenes Rind- oder Wildfleisch. Passt zu erdigen, rustikalen Bratgerichten.

Red Hot Chili Curry

🌶️ Schärfegrad: 8



Für die extrascharfe Küche! Am besten in Kokosmilch aufkochen oder mit Joghurtdips kombinieren. Auch für Joghurt-Curry-Gerichte à la Nepal.

Scharf, schärfer, am schärfsten 🌶️

„Scharf“ ist keine Geschmacksrichtung wie süß oder salzig, sondern ein Schmerzreiz. Wirkstoffe wie Capsaicin oder Piperin rufen diesen Reiz hervor, sie stecken in Chillis oder Pfeffer. Diese Stoffe reizen die Nerven des ganzen Gesichtsfeldes, man spürt die Schärfe auch in Augen oder Nase. Weil also nicht direkt die Geschmackspapillen auf der Zunge angesprochen werden, überdeckt Schärfe nicht den Geschmack anderer Gewürze. Im Gegenteil: Durch Scharfes wird der Mund stärker durchblutet, man nimmt Geschmack sogar intensiver wahr. Dabei muss die Schärfe unter einer Schwelle bleiben, ab der sie als unangenehm empfunden wird. Diese Schwelle ist individuell >

> verschieden und kann sich ändern. Wie an Schmerz gewöhnt sich der Körper auch an Scharfes. Weil jeder Schärfe subjektiv empfindet, sind die Schärfegrade unserer Curry-Gewürzmischungen als Richtlinie zu verstehen. Finden Sie Ihre persönlichen Schärfefavoriten! Und spüren Sie, wie gut Schärfe mit verschiedenen Geschmacksrichtungen harmoniert. Man kann Schärfe und Geschmack unserer Currys sogar an unterschiedlichen Stellen des Mundes wahrnehmen – z.B. an der Spitze der Zunge oder seitlich am Gaumen. Probieren Sie es einfach aus.





Glückliches Bayern

Gutes Essen und Trinken gehören so unverzichtbar zum bayerischen Lebensgefühl wie die großartige Kulisse aus Bergen und Seen. Knuspriger Schweinsbraten, süßer Apfelstrudel und andere weiß-blaue Schmankerl machen Wirtshaus und Biergarten zu geschätzten Lustzentren für Genießer. Für die Bio-Feinschmecker Linie „Bayern“ besinnen wir uns deshalb ganz bewusst auf unsere Wurzeln. In einer schönen Balance zwischen tradierten Rezepten und inspirierter Kochkunst haben wir unsere Gewürze für beliebte bajuwarische Spezialitäten gemischt. Gourmet-Glück aus Bayern! Probieren Sie und stimmen Sie dem Dichter Ganghofer zu: „Wen Gott liebt, den lässt er fallen in dieses Land.“

Ludwigs Leibspeis – Schweinsbratengewürz – Bioland



Gewürzsalz für Schweinebraten.
Dem altbayerischen Grundrezept mit Röstgemüse und Bier nachempfunden.

Resi – Für Brathendl



Klassische Zutaten in eleganter Harmonie mit exotischen Zugroasten (Zugereisten) wie Kreuzkümmel und Ingwer. Für den Wiesen-Gourmet!

Sissis Sünd – Für Desserts und Apfelstrudel



Köstliches Aroma für unwiderstehliches bayerisches Hüftgold. Passt auch sehr gut zu Süßspeisen wie Bratäpfeln, Apfelkuchen oder Apfelschmarrn.

Obazd is! – Für Käseaufstrich



Gewürzzubereitung für den beliebten Biergartenklassiker „Obazda“.
Besonders gut auf Brezeln.

Biergarten – Brotzeitmühle



Würzt die Zutaten einer typisch bayerischen Brotzeit wie Tomaten, Radieschen, Rettich, Gurken, Käse oder Eier. Ein Must für den Biergarten.

Alle bayerischen Rezepte unter
www.bio-feinschmecker.de/bayern



Fisch Ahoi – Für Fisch, Nudeln & Bratlinge **NEU**



Gewürzsalz für gebratenen oder gegrillten Fisch, Fischbällchen, Gerichte wie Nudeln mit Lachs oder vegane Bratlinge. Frischer Wind für die Kombüse!

Gaumenschmaus – Für Bratkartoffeln & Gratins



Für Bratkartoffeln und viele andere Kartoffelgerichte wie Gratins, Kartoffelgulasch oder Kartoffelsuppe. Eine Sternstunde für die Knolle!

Himmel auf Erden – Für Braten



Gewürzsalz für Rind-, Kalb- und Schweinefleisch als Braten im Rohr oder Kurzgebratenes aus der Pfanne. Oh, himmlische Fleischeslust!

Kürbiskönig – Für Suppen und Eintöpfe



Mischung für königliche Kürbisgerichte. Passt auch sehr gut zu Zucchini, Karotten und Wurzelgemüse.

Querbeet – Für Suppen und Eintöpfe – Bioland



Mischung für klare Suppe. Allroundtalent zum Einfach-So-Trinken, für Dressings, Sauce oder als Brühe für Risotto und Co.

Waldeslust – Für Pilz- und Wildgerichte



Mischung für Wild und Wildgeflügel oder Pilzgerichte. Weckt die Lust auf saisonale Genüsse aus Wald, Feld und Flur.

Wilde Hilde – Für Salate



Für Salate der neuen deutschen Küche, anregend für alle fünf Geschmackssinne: süß, salzig, sauer, bitter und scharf.



Neue deutsche Küche

Germany goes Gourmet. Lieblingsgerichte von Müttern in allen Ehren – doch Spitzenköche in Deutschland zeigen jetzt, was wirklich in unseren kulinarischen Klassikern steckt. Die hohe Kunst des Kochlöffels zaubert aus Hausmannskost raffiniert zubereitete Gaumenfreuden und überraschende Geschmackserlebnisse für höchste Ansprüche. Von Bratkartoffeln über Wildgerichte bis zum Sonntagsbraten unsere Bio-Feinschmecker Gewürzcreationen für die deutsche Küche bescheren Genießern ein völlig neues Essvergnügen.

Kleene Lene – Für Fruchtdesserts



Gewürzzucker für rote Grütze, Fruchtsaucen, Mousse, Quark- und Joghurtcremes. Passt auch in warme Knödel, Rohrnudeln oder Pfannkuchen mit Früchten.

Naschkatzl – Für Streuselkuchen



Gewürzzucker für Streuselkuchen, Plätzchen und Gebäck aller Art, aber auch für Rührteig, Waffeln und süße Aufläufe.

Zimt & Zucker – Dessertmühle



Gewürzmischung für feine Süßspeisen und eine besondere Note für Ihren Cappuccino. Darüber mahlen – fertig!

Süßes aus der Heimat

Mal ehrlich, die deutsche Küche ohne köstlichen Käsekuchen, ohne Apfelstrudel, ohne saftigen Zwetschgendatschi im Herbst oder gar ohne Plätzchen in der Weihnachtszeit? Geht gar nicht. Deutschland ist ein Backparadies und hat wie das Nachbarland Österreich eine ausgeprägte Süßspeisenkultur. Egal ob als sättigendes Hauptgericht wie Kaiserschmarrn, als frisches Dessert wie Rote Grütze oder als verführerisches Gebäck zum Nachmittagskaffee – süß muss einfach sein. Mit unseren raffinierten Mischungen kriegen Sie jetzt nicht nur all die geliebten Klassiker perfekt hin, kreative Naschkatzen peppen damit gerne auch viele andere Süßspeisen auf.





Und ewig lockt der Süden

Die sinnlichen Genüsse und die Lebensart in den Mittelmeerlandern haben uns im Norden schon immer magisch angezogen. Lassen Sie den Süden auch in Ihrer Küche aufleben: die lichtdurchflutete Landschaft Südfrankreichs mit der „Provenzalischen Wildblütenmischung“, den wilden Charme der Gebirgsinsel Korsika mit „Duft der Macchia“, den Süden Italiens mit „Neptuns Traum“ oder „Maestro di BBQ“ und die aromatisch duftenden Wälder des Piemont mit „Trüffelglück“. Mit Lavendel- und Thymianblüten, Myrten- und Olivenblättern, schwarzen Oliven und Tomaten, Steinpilzen und Trüffel schmecken Sie Urlaub auf der Zunge.

Bio-Feinschmecker Mediterran

Maestro di BBQ – Für echte Meister an der Glut **NEU**



Grillgewürz für Fleisch, Huhn, Fisch, Meeresfrüchte, Grillkäse, Feta oder Gemüse. Passt auch wunderbar in Dips oder sogar zu Pasta – ein wahrer Meister eben!

Petit Chef – Vive la France



Die mediterrane Gewürzmischung passt wunderbar zu Ratatouille, Gemüsesuppen, Eintöpfen und Nudelsoßen, aber auch zu Fischfilet oder Fleisch.

Heureka – Zeus bittet zu Tisch



Griechische Mischung für die Sommerküche. Für Gyros, Hackfleisch, gegrilltes und gebratenes Fleisch. Oder für Gemüse, Dips, Quark und Joghurt.

Trüffelglück – Für Risotto, Pasta und Salat



Mit Trüffeln und sechs weiteren Edelpilzen. Rundet mit edlem Aroma Risotto-, Pasta-, Pilz- und Schmorgerichte oder feine Salatdressings ab. Der Wald ruft!

Duft der Macchia – Korsische Kräuter



Für mediterrane Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ein hervorragendes Allround-Gewürz, das sich auch für sommerliche Frischkäse-Aufstriche eignet.

Neptuns Traum – Göttlich für Fisch & Pasta



Vielseitiges Gewürzsalz für mediterrane Gerichte mit und ohne Fisch. Gibt auch Pasta, Salaten oder Saucen ein italienisches Flair – Saluti da Pescara.

Provenzalische Wildblüten



Gewürzmischung für mediterranes Lamm und Gemüse. Dieser dekorative Blütenreigen eignet sich auch für außergewöhnliche Desserts.

Pizza e Pasta – Italienische Gewürzmischung



Gewürzsalz für Pizza und italienische Nudelgerichte. Darüber mahlen – fertig! Italienisch für Eilige.

Farben von Jaipur – Indischer Curry



Gewürzmischung für edle indische Fleisch-, Fisch- und Gemüsezubereitungen. Ein echter Bollywood-Star!

Grüner Kakadu – Wokgewürz



Gewürzmischung für Gemüsegerichte, gebratenen Reis oder Nudeln. Das fruchtige Allroundgenie für die asiatische Küche.

Gärten von Siam – Wokgewürz



Gewürzzubereitung für thailändisches Wokgemüse oder Thai-Fischgerichte. Eine Liebeserklärung an das Land des Lächelns.

Buddhas Bauch – Salatgewürz



Mischung für asiatische Salate und kalte Gemüsegerichte. Mit gerösteten Erdnusskernen, Meeressalat und Shiitakepilzen.

Hot'n Spicy – Chilimühle



Kleine rote Schoten für die scharfe Küche. Bitte vorsichtig verwenden, lieber mehrmals abschmecken.



Kulinarische Exotik

Die Küchen Asiens sind spannend und faszinierend. Der größte Kontinent der Erde ist Heimat vieler Gewürzpflanzen und aufregender Küchentraditionen. Die asiatische Kombinationslust in Sachen Gewürze hat weltweite Aromabestseller hervorgebracht. Und auch wir haben uns von der unglaublichen Vielfalt inspirieren lassen: „Farben von Jaipur“, „Grüner Kakadu“, „Gärten von Siam“ und „Buddhas Bauch“ entführen Sie am eigenen Herd in genussvolle Abenteuer.

Bio-Feinschmecker Orient

> wieder Ihre Freunde ein und verwöhnen Sie sie mit Köstlichkeiten aus dem Morgenland. Servieren Sie unsere raffinierten Bio-Feinschmecker Ideen für Couscous, Tajine oder Duftreis und wundern Sie sich nicht, wenn Ihr Teppich zu fliegen beginnt!

Dunkler Diwan – Für Kaffee, Schokolade und Kuchen



Mischung für Kaffee, Schokogenüsse wie Fondue Saucen und Glasuren, für Kuchen, Plätzchen oder Muffins. Zum Würzen von heißen Getränken.

Reisparfum – Orientalische Gewürzmischung



Mit dekorativen Rosenblüten für orientalische Reisgerichte, helle Beilagen wie Salzkartoffeln und Blumenkohl oder auch als Akzent für Cremesuppen.

Tajine Marrakesch – Marokkanische Gewürzmischung



Für marokkanische Tajinegerichte im traditionellen Tontopf und andere orientalische Schmor- und Eintopfgerichte. Bringt den Reichtum des Souks auf den Tisch.

Große Karawane – Gewürz für Hackfleisch und Falafel



Für Hackfleischgerichte oder vegetarische Varianten wie Falafel oder Bratlinge. Eine aromatische Expedition in den Orient.

Ruf der Oase – Mischung für Tabouleh und Salate



Für orientalische Gerichte aus Bulgur (geschrotetem Weizen) wie Tabouleh und Couscous sowie Hülsenfrüchte und Salate. Mit Datteln, den Früchten der Oase.

Wunderhuhn – Orientalische Gewürzmühle



Gewürzsalz nicht nur für Hühnchen und Geflügelgerichte. Damit zaubern Sie auch Kaninchen in der Pfanne – Aladin würde staunen!

1001 Genüsse

Kunstvoll und fantasiereich wie Scheherazade in Tausend und einer Nacht möchten auch wir mit unseren Gewürzmischungen betörende orientalische Märchen erzählen. Lassen Sie sich mit erlesenen Zutaten wie Rosenblüten, Safranfäden, Minze, Korinthen und Datteln hineinzaubern in die geheimnisvolle Welt der Sultanspaläste, Schlangenbeschwörer und Souks. Wer die Länder des Orient bereist, erlebt es hautnah – hier locken verführerische Essensdüfte an jeder Ecke und überall wird man aufgefordert zu probieren. Apropos Gastfreundschaft: Laden Sie doch mal >



Ein Kontinent – viele Süppchen

Multikulti im Topf – das ist Amerika. Der riesige Kontinent zwischen dem kanadischen Cape Columbia im Norden und dem chilenischen Süzipfel Kap Horn bietet eine paradiesische Fülle an Küchengenüssen. Kulinarischer Glücksfall: das Zusammentreffen alter Bewohner und neuer Einwanderer, reicher Kochtraditionen und eines überwältigenden Reichtums der Natur. Deshalb haben wir für Sie eine ganz schön spannende Bio-Feinschmecker Schlemmertour durch diesen wunderbaren Kontinent zusammengestellt. Die Route führt von der französisch-inspirierten Cajun-Küche der Südstaaten der USA an die weißen Strände der Karibik und klingt in den Weiten Patagoniens beim romantischen BBQ aus.

Bio-Feinschmecker Amerika

Grandma's Flash – Süße Mischung für Muffins



Gewürzzucker für Muffins, Kuchen und Pancakes. Köstlich auf French Toast und in warmem Gebäck. Perfekt für heiße Milchgetränke.

Chili con Carlos – Für mexikanische Eintöpfe und Soßen



Mischung für Chili con Carne, Gulasch und vegetarische Schmorgerichte oder auch als Soße. Vollmundige Kombination aus pikanter Schärfe und dunkler Schokolade.

Mapuche-Feuer – Für Grill- und Schmortopfgerichte



Mischung nach einem traditionellen Gewürz der Mapuche-Indianer in Chile. Zum Grillen, für Schmortopfgerichte, Fleisch, dicke Suppen und Bohnen.

Tango Spice – Argentinisches Steakgewürz



Spice Rub zum Braten und Grillen. Für Rind, Lamm und Schweinefleisch nach Art der Gauchos. Lässt die Sterne Argentiniens über Ihrem Grill aufgehen.

Schätze der Karibik – Scampi- und Fischgewürz



Für Scampi, Garnelen und Fischfilets. Fruchtig-scharfer Spice Rub für die karibische Küche. Mit Kokos, Ananas und Mango.

Caesar Salad – Salatgewürz



Für den US-amerikanischen Salatklassiker nach dem italienischen Einwanderer und Chefkoch Cesare Cardini.

Cajun Spices – Grill-Gewürzmühle



Mischung für die französisch inspirierte Cajun-Küche aus den Südstaaten der USA. Für Grill- und Pfannengerichte. Let's BBQ!



Jetzt geht's ans Hausgemachte!

Einkochen, Einlegen, Räuchern – die selbst gemachten Schätze aus der Vorratskammer sind voll im Trend. Klar, das große Universum des Konservierens bietet schließlich unendlich viele Möglichkeiten. Im Sommer schön reif geerntetes Gemüse schmeckt auch eingelegt nach voller Sonne. Selbst gebeizter Fisch hat einfach mehr Aroma als nur selbst gekaufter. Und was geht schon über frisches, selbst gebackenes Brot? Der Clou: Alle neuen Gewürzcreationen können Sie auch einfach mal für die schnellere Küche verwenden.

Der Hofbäck – Brotgewürz – Bioland



Gewürzmischung für stolze Selber-Bäcker. Gibt aber auch Pizza- und Flammkuchenteigen oder Semmelknödeln und Brotfüllungen das „Gewisse Etwas“.

Tutto mio! – Für Antipasti



Gewürzmischung zum Marinieren oder Einlegen von Pilzen und Gemüse, wie z. B. Artischocken, Chilis oder Kirschpaprika.

Graf Lax – Zum Beizen und Marinieren



Gewürzsalz zum Beizen von Fleisch und Fisch, z. B. um „Graved-Lachs“ selbst zu machen. Perfekt auch als Trockenmarinade vor dem Grillen oder Schmoren. Feiner Rauchgeschmack auch ohne Räuchern!

Tutto mio! – Die Mühle für Antipasti und Ofengemüse



„Tutto mio!“ in der praktischen Mühle z. B. für gebratene Antipasti direkt aus der Pfanne. Oder zu mediterranen Salaten und Suppen. Oder, oder...

Es geht leichter und schneller als gedacht: Brot backen oder auch den berühmten Graved Lachs selber machen.

Zwei Rezepte finden Sie auf den folgenden Seiten. Weitere Anregungen für allerlei selbst gemachte Köstlichkeiten für die Vorratskammer, sowie Tipps für „schnell Eingemachtes“ und Anregungen für Party-Mitbringsel finden Sie auf unserer Homepage: www.bio-feinschmecker.de

Rezept für „Graved Lachs“

von Konrad Geiger



Graved Lachs selbst gemacht

Zutaten für 1 Lachsseite:

1 kg Bio-Lachsfilet (mit Haut ohne Schuppen), 4 EL „Graf Lax“, 1 EL „Sizilianisches Steinsalz“, 3 cl Bio Gin z.B. „The Duke“, 2 EL Herbaria Dillspitzen

Lachs mit der Haut nach unten in eine tiefere Platte oder Reine legen. „Sizilianisches Steinsalz“ mit „Graf Lax“ mischen, auf dem Lachsfilet verteilen – dabei darauf achten, dass die dickeren Teile stärker gewürzt werden. Die Gewürze leicht in das Filet einmassieren und mit Gin beträufeln. Fischfilet möglichst luftdicht in Frischhaltefolie wickeln, mit einem Gewicht gleichmäßig beschweren und 36 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

Das Filet aus dem Kühlschrank nehmen mit Küchenpapier trocken tupfen, und mit dem Dill bestreuen. Lachs im Kühlschrank mindestens 5 Stunden trocknen lassen – dieses Mal ohne Folie.

Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und sofort genießen, oder das Filet mit Frischhaltefolie zudecken und bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.

(Zeit: 15 Minuten / Beizezeit: 36 Std. / Ruhezeit: 5 Std.)

Rezept für „Der Hofbäck“

von Konrad Geiger

Bauernbrot vom Hofbäck

Zutaten für 2 Brote à ca. 500 g:

450 g Weizenmehl (Typ 550) und etwas Mehl zum Bestäuben, 1 EL Puderzucker, 1/2 Würfel frische Hefe, 300 g Roggenmehl (Typ 1150), 1 EL Blütenhonig, 20 g Sizilianisches Steinsalz aus der Mühle, 1 EL Der Hofbäck, 1 EL Butterschmalz

Für den Vorteig 100 g Weizenmehl, Puderzucker, Hefe und 150 ml warmes Wasser verrühren. Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen. Restliche Zutaten, bis auf das Butterschmalz, zum Vorteig dazugeben. 500 ml warmes Wasser dazu gießen. 5 Min. lang gründlich verkneteten. Den Teig etwa 1 Std. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Backofen vorheizen auf 220 °C (keine Umluft). Eine kleine, feuerfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Ein Backblech mit Butterschmalz einreiben, mit Mehl bestäuben, zwei Laibe formen und auf das Blech legen. Mit einem Tuch bedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. Die Laibe mit Weizenmehl bestäuben und auf der mittleren Schiene im Ofen 30 Min. backen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und die Brote weitere 30 Min. fertig backen.

(Zeit: 25 Min. / Ruhezeit: 90 Min. / Backzeit: 60 Min.)





Auf die Plätzchen, fertig, los!

Wenn's draußen frostet und die Schneeflocken tanzen, wärmt heißer Glühwein oder Apfelpunsch Leib und Seele. Mit den Gewürzmischungen von Herbaria gelangen Ihnen diese traditionellen Wintergetränke auf Anhieb. Ob beim Eisstockschießen im Stadtpark oder in den eigenen vier Wänden auf dem Sofa – „Oh Du Fröhliche“ und „Hot Apple Cider“ heizen Ihnen so richtig schön ein. Und verbreiten noch dazu den wohligen Duft von Zimt, Sternanis, Nelken oder Orangenschalen. Da braucht es gar kein flackerndes Kaminfeuer mehr. Und wer sagt eigentlich, dass es >

Bio-Feinschmecker Winter

> Plätzchen nur zu Weihnachten geben darf? Mit „Ginger & Bread“ können Sie ganz einfach feines Ingwer-Gebäck zaubern – perfekter Genuss zur Teestunde, wenn's schon früh dunkel wird. So schmeckt der Winter. Machen Sie es sich gemütlich. Väterchen Frost muss draußen bleiben.

Knusperhexe – Gewürz für Lebkuchen und dunkle Soßen



Gewürzmischung für Gewürzkuchen, Plätzchen und Lebkuchen. Verfeinert auch Soßen oder Schmorbraten.

Ginger & Bread – Gewürz für Ingwer-Kekse



Mischung für würziges Ingwer-Teegebäck nach skandinavischer Tradition. Schmeckt gut zu Tee, nicht nur in der Weihnachtszeit. Mit Elchusstechform!

Oh Du Fröhliche – Glühweingewürz



Mischung für Glühwein, Punsch oder Tee. Aromatisch mit Zimt, Orangenschalen, Ingwer und Holunderbeeren. Es weihnachtet sehr!

Hot Apple Cider – Für heißen Apfelpunsch



Mischung für ein Heißgetränk aus Apfelsaft – eine herrlich aromatische Alternative zu Glühwein, mit Rum oder alkoholfrei.



Wussten Sie schon?

Halloween, Thanksgiving oder Weihnachten – besonders in den USA und in Teilen Kanadas wird an diesen Feiertagen im Herbst und Winter gerne Hot Apple Cider serviert: heißer, gewürzter Apfelsaft. Traditionell bleiben die Gewürze im Getränk. Wer mag, kann sie aber auch vor dem Trinken durch ein feines Sieb abseihen.

Bio-Feinschmecker für Naschkatzen

Deutschland: Kleene Lene – Für rote Grütze und Fruchtdesserts



Gewürzzucker für rote Grütze, Fruchtsaucen, Mousse, Quark- und Joghurtcremes. Passt auch in warme Knödel, Rohrnudeln oder Pfannkuchen mit Früchten.

Deutschland: Naschkatzl – Für Waffeln und Gebäck



Gewürzzucker für Streuselkuchen, Plätzchen und Gebäck aller Art, aber auch für Rührteige, Waffeln und süße Aufläufe.

Orient: Dunkler Diwan – Für Schokolade und Kaffee



Mischung für Schokogenüsse wie Saucen und Glasuren, Schokofrüchte und -fondue, Kuchen oder Muffins. Zum Würzen von heißen Getränken.

Amerika: Grandma's Flash – Für Muffins und warmes Gebäck



Gewürzzucker für Muffins, Kuchen und Pancakes. Köstlich auf French Toast und in warmem Gebäck. Perfekt für heiße Milchgetränke.

Winter: Knusperhexe – Gewürz für Lebkuchen und dunkle Soßen



Gewürzmischung für Gewürzkuchen, Plätzchen und Lebkuchen. Verfeinert auch Soßen oder Schmorbraten.

Winter: Ginger & Bread – Gewürz für Ingwer-Kekse



Mischung für würziges Ingwer-Teegebäck nach skandinavischer Tradition. Schmeckt gut zu Tee, nicht nur in der Weihnachtszeit. Mit Elchusstechform!

Süßes aus aller Welt

Ob erfrischendes Eis, fruchtige Desserts oder schön saftige Mehlspeisen: Süßes liebt man auf der ganzen Welt. Und wie heißt es so schön? „Ein gutes Dessert ist immer eine Sünde wert“ oder so ähnlich. Und mit unseren unwiderstehlichen Gewürzen ist es sicher auch zwei Sünden wert. Die süßen Mischungen zaubern in Kuchen und Co. einfach einen Hauch mehr Raffinesse, eine Prise mehr Aroma, ein Quäntchen mehr Verführung. Aber Vorsicht: Suchtgefahr! Diese süßen Sünden machen Sie definitiv glücklich.

Rezept für „Kleene Lene“

von Konrad Geiger



Frühstück für Lene

Zutaten für ca. 4 Personen:

1 aromatischer Apfel (z. B. Topaz oder Cox-Orange), 220 g Haferflocken Kleinblatt, 400 ml Milch, 1 EL Kleene Lene, 1 EL Haselnüsse grob gestoßen, 150 g frisches Obst (z. B. Beeren, Pfirsich, Aprikose, Zuckermelone, Kirschen) in kleinen Würfeln, 1-2 EL getrocknete Beeren (z. B. Gojibeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Cranberries), 200 g Rahm-Joghurt (10%), 2 EL Apfeldicksaft oder Blütenhonig, 1 TL geröstete Sesamkörner

Den Apfel gründlich waschen. Mit oder ohne Schale reiben und mit Haferflocken, Milch und Kleene Lene verrühren. Zudecken und im Kühlschrank einige Stunden quellen lassen – zum Beispiel über Nacht.

Haselnüsse grob hacken oder im Mörser zerstoßen. Obst waschen und klein würfeln, zarte Beeren ganz lassen. Mit Trockenfrüchten mischen – die können auch mal das frische Obst ganz ersetzen.

In vier hohe Gläser abwechselnd Müsli, Joghurt und den Obstsalat verteilen. Mit Apfeldicksaft oder Honig beträufeln. Zuletzt mit Sesam und Haselnüssen bestreuen. (Zeit: 20 Min. / Ziehzeit: 2 Std.)

Rezept (nicht nur) für „Naschkatzl“

von Hans Gerlach

Sandkuchen für Naschkatzl

Zutaten für ca. 12 Stück:

125 g Puderzucker, 4 EL Naschkatzl (oder Süße Geisha, Kleene Lene), 175 g weiche Butter, 75 g Stärke, 4 Eier (M), 2 EL Zitronensaft, 4 EL Milch, 125 g Dinkelvollkornmehl

Backofen auf 200° vorheizen (keine Umluft). 100 g Puderzucker, Naschkatzl – oder eines der anderen genannten Gewürze – und Butter 5 Min. cremig-schaumig schlagen. 1 EL Stärke zugeben, nacheinander die Eigelbe unterschlagen. Eiweiß mit restlichem Puderzucker steif schlagen. Zitronensaft, Milch und ein Drittel vom Eiweiß unter die Buttermischung rühren. Restliches Eiweiß vorsichtig unterziehen. Mehl und restliche Stärke auf die Masse sieben und kurz unterheben.

Ein Muffinblech oder ein Mini-Gugelhupfblech buttern. Den Teig in die Formen verteilen, auf der mittleren Schiene 20-25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann aus den Formen stürzen. Abkühlen lassen, evtl. mit Puderzucker und Sissis Sünd bestäuben, oder mit Schokoguss oder Zitronenglasur überziehen.

Oder: Den Teig einfach in eine gebutterte Kastenform füllen und etwa 45 Min. backen. (Zeit: 25 Min. / Backzeit: 20 - 25 Min.)



Bio-Feinschmecker süße Sachen



Safran, Vanille und die süßen Sachen

Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. Die Safran-Blütenstempel einer Krokusart, des *Crocus sativus* aus Bio-Anbau werden teurer gehandelt als Gold. Wir sind stolz auf unseren sorgfältig geernteten Safran einer marokkanischen Frauenkooperative. Ebenfalls nahezu unerschwinglich ist zur Zeit die echte Vanille. Die Vanille in unserer Mini-Vanillezucker-Mühle stammt aus Madagaskar und wurde mit einem Spezialverfahren schonend getrocknet. Aber auch mit einer raffinierten Mischung aus Kaffeebohnen, Kakaonibs und Ahornsirup lässt sich so manches Dessert oder auch Kaffeegetränk sehr fein aromatisieren. Einfach mal naschen.

Kaffeeklatsch Mini-Mühle **NEU**



Kombination aus Rohrohrzucker, gerösteten Kaffeebohnen, Kakaonibs und Ahornsirupflakes. Passt perfekt auf Desserts, Müsli und Cappuccino. Für Zuhause oder unterwegs.

Vanillezucker Mini-Mühle



Schonend getrocknete Bourbon-Vanille mit Rohrohrzucker in der nur 10 cm hohen Mini-Mühle. Für den Büro-Kaffee oder den Pausen-Joghurt.

Safran-Fäden



Von einem von Frauen geführten Familienbetrieb in Marokko von Hand geerntet. Am besten löst sich das Safranaroma, wenn Sie die Fäden vor Gebrauch in etwas Wasser oder Weißwein einweichen.

Safran, gemahlen



Von einem von Frauen geführten Familienbetrieb in Marokko von Hand geerntet. Gemahlene Safran können Sie direkt ins fast fertige Essen geben. Das Pulver färbt sofort und entfaltet sein Aroma rasch.

Unser erstes Kochbuch: Grillen für Bio-Feinschmecker

Keine Frage, Grillen macht Spaß! Wenn's dann noch so richtig gut schmeckt – umso besser. Und weil unsere Bio-Feinschmecker Gewürze für kulinarische Freiluft-Aktivitäten das ganze Jahr über die perfekten Begleiter sind, haben wir uns etwas Besonderes für Sie ausgedacht: ein ganzes Buch rund ums Outdoor-Brutzeln. Konrad Geiger hat dafür jede Menge kreative Grillrezepte ausprobiert – auch für Vegetarier. Und weil er ein echter Barbecue-Experte ist, verrät unser Spitzenkoch Ihnen darin außerdem auch noch all seine Tipps für ein perfektes Grillerlebnis. Eine Kostprobe aus dem Buch sehen Sie auf der rechten Seite.

„Grillen für Bio-Feinschmecker“ können Sie direkt gegen eine Schutzgebühr von 7.95 EUR bei www.herbaria.de bestellen. Oder Sie fragen Ihren Händler.



Gegrillte Schneckenwurst im „Himmel auf Erden“

Zutaten für 4 Personen:

4 Bratwurstschnecken, 1 EL „Himmel auf Erden“ Bratengewürz, 2 EL Whisky (z.B. „Slyrs“), 2 EL Birnen-Dattelkraut (Alternative: Honig), 2 EL Hot Ketchup, 1 TL „Cajun Spices“ aus der Mühle

Holzkohlegrill auf etwa 250 °C vorheizen. Falls der Grill kein eigenes Thermometer hat, ist es am einfachsten, die Temperatur bei geschlossenem Grill mit Hilfe eines Grill- oder Fleischthermometers zu kontrollieren. Bratwurstschnecken mit „Himmel auf Erden“ Bratengewürz gründlich einreiben. Whisky, Birnen-Dattelkraut, Ketchup und „Cajun Spices“ zu einer Marinade verrühren. Die Bratwurstschnecken auf den Grill legen, etwa 10 Min. grillen, währenddessen häufig mit der Marinade bepinseln.