



Herbaria-Koriander: „Bayerns bestes Bioprodukt 2021“

Beitrag

Wir suchen nicht nur die Besten, sondern die Besten der Besten – und wenn möglich aus regionalem Anbau. So lautet der hohe Anspruch des oberbayerischen Bio-Gewürz-Herstellers Herbaria an seine Rohstoffe in 100 % Bio-Qualität. Dass dies gelingt, bestätigt nun offiziell die Prämierung der Herbaria Bio-Koriandersamen aus Unterfranken im Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte 2021“ in der Kategorie Bronze. Ausgeschrieben wird der Preis alljährlich von der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. (LVÖ).

Erzeugt werden die hocharomatischen Korianderfrüchte für das Herbaria Bio-Feinschmecker Sortiment auf dem Biolandhof Köhler in Billingshausen, westlich von Würzburg. In der trocken-warmen Weinbauregion gedeihen auf den Muschelkalkböden nicht nur Reben, sondern auch Korianderpflanzen sehr gut. „Schon während der Vegetationsperiode telefoniere ich regelmäßig mit den Bio-Landwirten, um mir ein Bild von der Entwicklung des Korianders auf dem Feld zu machen“, erläutert Annette Haugg, die für den Einkauf der biologisch erzeugten Rohstoffe von Herbaria seit elf Jahren verantwortlich ist.

Laborkontrollen und Sensorikprüfung

Im August werden die zwei bis drei Millimeter großen braunen Koriandersamen geerntet, gereinigt und sortiert. Noch bevor die bestellte Menge ins Lager der Schwesterfirma Salus in Bruckmühl geliefert werden darf, erfolgt die erste Qualitätskontrolle. „Wir erhalten bis zu drei Mustern von verschiedenen Korianderfeldern, denn der Geschmack und die Qualität unterscheidet sich auch von Feld zu Feld“, erläutert die diplomierte Agraringenieurin Haugg. „Unsere hohen Anforderungen an die Qualität haben uns in der Branche den Ruf eingebracht, außergewöhnlich anspruchsvolle Kunden zu sein. Das empfinden wir als großes Kompliment!“

Nach der Freigabe wird der fränkische Bio-Koriander im Labor auf Rückstände von Pestiziden und mikrobielle Verunreinigungen analysiert. „Im Unterschied zur gesetzlichen Vorgabe untersuchen wir nicht nur Stichproben, sondern jede Charge an Rohstoffen. Hier betreiben wir einen sehr großen Aufwand, um unsere hohen Anforderungen an die Qualität sicherzustellen“, betont Haugg. Für die geschmackliche Qualität sei es wichtig, dass die Samen einen Mindestgehalt an ätherischen Ölen

aufweisen. Schließlich prüft ein hausinternes Sensorik-Panel die Muster auf Geschmack. Früchte des Bio-Korianders dürfen nur das typische Korianderaroma haben, keine Fehltöne, dazu eine leichte Bitternote und einen milden Geschmack.

Optische Qualitätskontrolle: Das Auge isst mit.

Am Ende zählt auch die optische Qualität. Nur die ganzen runden Kügelchen dürfen in der Aromaschutzdose als Herbaria-Einzelgewürz „Bio-Feinschmecker Koriander“ ins Regal. Die auseinandergebrochenen und kleinere Samen werden vermahlen und bereichern mit ihrer geschmacklichen Top-Qualität die Gewürzmischungen der Bio-Feinschmecker Serie wie beispielsweise das Fisch- und Pastagewürz „Fisch Ahoi“ in der Deutschland-Linie. „Wir arbeiten derzeit mit rund 260 Rohstoffen und bei jedem einzelnen betreiben wir diesen Aufwand“, berichtet Haugg. Ihr Fazit: „Mehr Qualität geht nicht! Es freut mich sehr, dass dies nun durch die Auszeichnung ‚Bayerns bestes Bio-Produkt‘ auch offizielle Anerkennung findet!“

Langjährige Partnerschaften

Seit 2018 arbeitet Herbaria mit dem Familienbetrieb Köhler in der unterfränkischen Gemeinde Birkenfeld zusammen. „Langjährige vertrauensvolle und partnerschaftliche Beziehungen zu unseren Bio-Erzeugern sind uns sehr wichtig“, erklärt Haugg. Ein Lieferant muss jedoch nicht nur die Rohstoffe in der geforderten Qualität erzeugen, er muss sich zusätzlich einem aufwändigen Prozedere unterziehen, um sich als Lieferant für das mittelständische Traditionsunternehmen in Fischbachau zu qualifizieren. „Wir durchleuchten einen Betrieb gewissermaßen, bevor er bei uns auf die hauseigene Liste der zugelassenen Produzenten kommt. Das reicht von der Bio-Zertifizierung bis zur Personalhygiene und dem Putzplan in den Lagerräumen.“ Im Gegenzug erhält der Bio-Landwirt bereits im Winter noch feste Abnahme- und Preisgarantien für die kommende Saison.

Koriander aus bodenschonendem Bio-Anbau

Die Köhlers haben bereits 1995 aus Überzeugung auf Bio umgestellt. Sie setzen auf Vielfalt und bauen 25 verschiedene Kulturen an Hackfrüchten, Leguminosen, Getreide und Kräutern auf 88 Hektar an, davon entfallen rund zwei Hektar auf den Koriander. Sie bewirtschaften ihre Flächen mit einer komplexen achtjährigen Fruchtfolge. Damit erhalten sie die Bodenfruchtbarkeit und kontrollieren auf natürliche die sogenannten Beikräuter, also insektenfreundlicher Ackerwildkräuter wie Kornblumen und Mohnblumen, die zwischen den Feldfrüchten wachsen. Dafür nehmen sie sogar wirtschaftliche Einbußen in Kauf, auf 25 Prozent der Flächen wächst als Gründünger und zur Bodenverbesserung immer Klee gras, das aber keine Einnahmen bringt.

Bayerns beste Bioprodukte: Der Wettbewerb

Seit dem Jahr 2012 schreibt die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. (LVÖ) Bayern alljährlich den Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte“ aus. Prämiert werden zehn Produkte in den vier Kategorien Gold, Silber, Bronze und Innovation. Im Jahr 2021 gingen 63 Produkte von 43 Bio-Betrieben ins Rennen. Beteiligen können sich bayerische Bio-Betriebe mit Lebensmittel-Produkten, die aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Mehr Informationen gibt es unter www.bayerns-beste-bioprodukte.de.

Herbaria Kräuterparadies GmbH

Die Herbaria Kräuterparadies GmbH hat ihren Sitz in Fischbachau in Oberbayern und beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Produktsortiment in 100 % Bio-Qualität umfasst Bio-Gewürze, Bio-Kräutertee, Bio-Kaffee und Bio-Elixiere. Das Premium-Gewürzsortiment Bio-Feinschmecker wird inzwischen in mehr als 20 Länder exportiert. Herbaria stellt sein gesamtes 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 Gründungsmitglied des Bundesverbands Naturkost Naturwaren e. V. (BNN) und Mitglied im Bioland-Verband. Bereits seit 1997 ist das Unternehmen nach dem EU-Standard für Umweltmanagement EMAS-zertifiziert, 2019 qualifizierte es sich als eines der ersten beiden Bio-Unternehmen, und sogar als einer der ersten beiden Lebensmittelhersteller in Deutschland überhaupt für die EMASplus-Nachhaltigkeitszertifizierung. Im Jahr 2019 feierte das Unternehmen sein 100-jähriges Bestehen.

Mehr Informationen unter www.herbaria.com.

Text und Fotos: Herbaria





**Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER**

Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger

**Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr**

Karten: www.prutting.de/kartenverkauf

Kategorie

1. Leitartikel

Schlagworte

1. Fischbachau
2. München-Oberbayern
3. Wettbewerb