



## Herbaria Online-Gewürz-Kochkurs am 16. September

### Beitrag

**Der zweite Online-Gewürz-Kochkurs der Herbaria Kräuterparadies GmbH findet am 16. September 2021 statt und widmet sich dem Thema „Nose to Tail – Ganze Tiere essen“. Der Hamburger Gourmetkoch Thomas Sampl zeigt per interaktivem Livestream, wie ein ganzes Hähnchen raffiniert und vielseitig in drei Gängen zubereitet werden kann. Alle Zutaten in 100 % Bio-Qualität werden in einer Box geliefert, dazu gehören sechs vorportionierte Herbaria Bio-Feinschmecker Gewürze. Weitere Kurse sind für 2022 in Planung. Servicepartner für die Kurse ist die Online-Kochschule One Chef in Hamburg.**

Nur etwa zwei Drittel eines Huhns wird in Deutschland durchschnittlich verzehrt, das andere Drittel wird weggeworfen, verfüttert oder exportiert. Auf deutsche Schlachttierzahlen umgerechnet sind das etwa 45 Millionen Hühnchen, die nicht gefüttert und getötet werden müssten (Fleischatlas Extra, Heinrich-Böll-Stiftung, 2014). „Unökologisch und unmoralisch“, urteilt Herbaria-Geschäftsführer Erwin Winkler. Ihm war es deshalb wichtig, einen Herbaria-Gewürz-Kochkurs zum Nose-to-Tail-Prinzip anzubieten, in dem gezeigt wird, wie von einem geschlachteten Tier möglichst alle Teile zu einem schmackhaften Gericht verarbeitet werden können. Thomas Sampl gehört zu den Spitzenköchen, die sich dieser neuen Wertschätzung des ganzen Tieres mit einer Kombination aus Tradition und Avantgarde, Kreativität und Nachhaltigkeit verschrieben haben. Er kocht mit den Teilnehmern nicht nur ein Nose-to-Tail-Hähnchenmenü, sondern gibt auch Tipps, worauf man beim Kauf von nachhaltigem Geflügel achten sollte.

### Das 3-Gang-Menü:

- Hähnchenessenz mit gefüllten Gewürz-Wan-Tan und Sesam-Pakchoi
- Confierte Keule mit Distelöl und Kräutern, buntem Tomaten-Frühlingslauchsalat und Schwarzbrotknusper
- Barbecue-Hähnchenbrust mit Selleriegemüse, Grillgemüse und Knack-Haut

### Die verwendeten Bio-Feinschmecker Gewürze von Herbaria:

- **Resi | Bio-Feinschmecker Bayern.** Gewürzzubereitung für Geflügelgerichte. Klassische Zutaten

wie Paprika und Petersilie in eleganter Harmonie mit Zitronenthymian, Kreuzkümmel und Ingwer.

- **Querbeet | Bio-Feinschmecker Deutschland.** Feine Gemüsebrühe ohne Hefe zum Abrunden und Aufpeppen von fast allen Speisen.
- **Koriander | Bio-Feinschmecker Basics.** Ganze Koriandersamen von einem Biolandhof im unterfränkischen Billingshausen. Ausgezeichnet als Bayerns Bestes Bioprodukt 2021 (Bronze).
- **Oregano | Bio-Feinschmecker Basics.** Angebaut von einem Biolandhof nahe des Loreley-Felsens in der UNESCO-Welterbe-Kulturlandschaft Oberes Mittelrheintal. Direkt am Hof schonend getrocknet und verarbeitet.
- **Rote Zwiebeln | Bio-Feinschmecker Basics.** Von einem Familienbetrieb aus dem Wittelsbacher Land bei Aichach-Friedberg. Auf gutem Lösboden in bester Bioland-Qualität gewachsen.
- **Schwarzer Senf | Bio-Feinschmecker Basics.** Von einer Anbaugemeinschaft dreier Bioland-Bauern aus den Landkreisen Schaumburg und Lippe.

### Der Koch:

Durchgeführt wird der Kochkurs von Thomas Sampl aus der Hamburger Feinschmecker- und Gourmetszene. Er ist Mitgründer der Hamburger Hobenköök, einem Ort der nachhaltigen Kulinarik im Oberhafen, der Markthalle, Restaurant und Catering unter einem Dach vereint. Dort werden fast ausschließlich regionale und saisonale Lebensmittel angeboten. Für Fleischgerichte im Restaurant werden Erzeugern die Tiere im Ganzen abgenommen und komplett verarbeitet.

- **Format:** Livestream aus verschiedenen Kameraperspektiven mit Chat für Fragen, Live-Feedback vom Sternekoch und der Möglichkeit, Bilder zu schicken. Die Aufzeichnung des Livestreams als Video steht Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Kochkurses 180 Tage online zur Verfügung.
- **Teilnahme:** ab zwei Personen
- **Preisbeispiele:** 102,50 EUR pro Person bei zwei Personen, 84,75 EUR pro Person bei vier Personen. Die Preise enthalten bereits die Versandpauschale von 19,00 Euro (Deutschland). Versand nach Österreich mit Aufpreis. Versand in die Schweiz auf Anfrage.
- **Termin Livestream:** Donnerstag, 16. September 2021, 17:00 Uhr
- **Dauer des Kurses:** ca. 4 Stunden
- **Kochbox:** Die Zutaten für den Kochkurs und Menükarte mit Informationen werden an Wunschadresse kurz vor dem Kurs verschickt (im Preis inkl.).
- **Bestellfrist für die Kochbox:** Freitag, 10. September 2021
- **Empfohlene technische Voraussetzung:** Notebook, Tablet oder Smart-TV mit Bildschirm und zusätzlich ein Smartphone oder eine Tastatur, um während des Livestreams Fragen zu stellen.
- **Buchung und weitere Informationen:** [www.onechef.de/shop/termine-im-september/nachhaltiges-gefluegel-mit-thomas-sampl/](http://www.onechef.de/shop/termine-im-september/nachhaltiges-gefluegel-mit-thomas-sampl/)
- **Termin nächster Gewürz-Online-Kochkurs von Herbaria:** Weitere Herbaria Gewürz-Kochkurse für 2022 sind in Planung. Genaue Termine und Themen werden noch bekannt gegeben.

### Herbaria Kräuterparadies GmbH:

Das Produktsortiment der Herbaria Kräuterparadies GmbH umfasst Bio-Gewürze, Bio-Kräutertee, Bio-Kaffee und Bio-Elixiere in 100 % Bio-Qualität. Das Premium-Gewürzsortiment Bio-Feinschmecker wird in mehr als 20 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 hat ihren Sitz in Fischbachau in Oberbayern und beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen wurde 1919 als Heilmittelfirma gegründet und feierte 2019 sein 100-jähriges Bestehen. | [www.herbaria.com](http://www.herbaria.com).

**Bericht:** Herbaria – **Foto:** One Chef



### **Kategorie**

1. Gastronomie

### **Schlagworte**

1. Fischbachau
2. Herbaria
3. Kochkurs
4. München-Oberbayern