



Herbaria bietet Online-Gewürz-Kochkurs an

Beitrag

Ab sofort können die Online-Gewürz-Kochkurse der Herbaria Kräuterparadies GmbH auch mit einem Gutschein verschenkt werden. Der nächste interaktive Livestream-Kochkurs findet am Samstag, dem 19. Februar 2022, um 14:30 Uhr statt und widmet sich dem Thema „Nose to Tail – Ganze Tiere essen“ am Beispiel von Geflügel. Der Hamburger Gourmetkoch Thomas Sampl zeigt, 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 Herbaria Bio-Feinschmecker Gewürze. Servicepartner für die Kurse ist die Online-Kochschule One Chef in Hamburg.

Thomas Sampl gehört zu den Spitzenköchen, die sich der Verarbeitung des ganzen Tieres mit einer Kombination aus Tradition und Avantgarde, Kreativität und Nachhaltigkeit verschrieben haben. Er kocht mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern nicht nur ein Nose-to-Tail-Hähnchenmenü, sondern gibt auch Tipps, worauf man beim Kauf von nachhaltigem Geflügel achten sollte. „Als Bio-Unternehmen ist uns die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Achtung vor dem Tier ein großes Anliegen“, erläutert Herbaria-Geschäftsführer Erwin Winkler. „Uns ist es deshalb wichtig, Kochkurse zu Themen anzubieten, die nachhaltige Ernährungsstile unterstützen. Möglichst aus allen Teilen des geschlachteten Tieres ein schmackhaftes Gericht zu kochen, leistet einen wichtigen Beitrag dazu, weniger Lebensmittel zu verschwenden.“

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: 92,50 EUR pro Person bei zwei Personen, 73,75 EUR pro Person bei vier Personen. Die Preise enthalten bereits die Versandpauschale von 19,00 Euro (Deutschland). Versand nach Österreich mit Aufpreis möglich. Versand in die Schweiz auf Anfrage.

Termin Livestream: Samstag, 19. Februar 2022, 14:30 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: Sonntag, 13. Februar 2022

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/herbaria

Gutschein verschenken: www.onechef.de/shop/gutschein

Über 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. Weitere Informationen unter www.herbaria.com.

Bericht und Foto: Herbaria / One Chef



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Fischbachau
2. Herbaria
3. Weitere Umgebung