



Bio-Laden-Gewinner bei Herbaria im bayerischen Oberland

Beitrag

Zur Feier des 100. Firmengeburtstags im Jahr 2019 verlor Herbaria unter Einzelhändlern der Naturkostbranche ein genuss- und erlebnisreiches Wochenende mit Herbaria. Die Einladung der Gewinner an den Firmenstandort im bayerischen Oberland konnte coronabedingt erst für den 8. und 9. Juli 2022 ausgesprochen werden. Geschäftsführer Erwin Winkler und sein Team freuten sich, nun endlich acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Gewinnerläden begrüßen zu dürfen. Mit dabei waren „Der Biomarkt“ aus Bad Salzuflen (Nordrhein-Westfalen), der „Mühlenladen“ aus Langenargen (Baden-Württemberg), der „Biomarkt Stemmerhof“ aus München (Bayern) und der „Biomarkt Biomichl“ aus Weilheim (Bayern).

„Zum 100-jährigen Firmenjubiläum war es uns ein Anliegen, auch unsere Kundinnen und Kunden an den Feierlichkeiten teilhaben zu lassen und ihnen zu danken. Denn unseren Erfolg verdanken wir ja auch allen Bio-Ladnern, die unsere Bio-Genusserzeugnisse schätzen und verkaufen“, erläutert Winkler. Zum Programm am Freitag gehörten eine Herbaria Betriebsführung in Fischbachau und ein kulinarischer Abend im biozertifizierten Restaurant des Naturhotels und Gesundheitsresorts Tannerhof in Bayrischzell. Serviert wurde ein 5-Gang-Genießer-Menü mit Gewürzen aus dem Bio-Feinschmecker Sortiment von Herbaria.

Am Samstag traf man sich vormittags zum Erlebnisgrillen mit Herbaria-Gewürzen. Die Veranstaltung fand auf dem historischen Hasenöhr-Hof in Geitau bei Bayrischzell statt. Teilnehmerinnen und Teilnehmer bereiteten gemeinsam Zucchini, Tomaten, Hummus und Hühnchen-Spieße vor. Grill-Lehrerin Bärbl Hasenöhr gab praktische Tipps zum richtigen Grillen von Dry Aged Beef und vegetarischen Gerichten in Backpapier. Außerdem gab es eine Kurzschulung zum Brotbacken auf einem Holzkohle-Grill. Zum Nachwürzen aller Speisen wurden Flor de Sal sowie Pfeffer-Spezialitäten und -Raritäten von Herbaria angeboten. Dazu erläuterte Herbaria Mitarbeiter Michael Lechner die hohen Ansprüche an die Qualität beim Rohstoffeinkauf und die Kriterien bei der sensorischen Prüfung.

„Wir wollten den ganzen Genusskosmos, die Vielseitigkeit und die hohe Qualität unserer wunderbaren Produkte für unsere Bio-Laden-Kundinnen und -Kunden am Gaumen erlebbar machen“, erklärt Geschäftsführer Erwin Winkler. „Um zu zeigen, dass auch Spezialitäten und Raritäten aus dem Bio-Feinschmecker Sortiment absolut alltagstauglich sind, aber eben eine nicht alltägliche

Geschmacksnote auf den Speiseplan zaubern, haben wir auch Verkostungsempfehlungen gegeben, zum Beispiel frisch gemörserter Wilder Andalinan-Pfeffer aus Sumatra mit Zitronen-Note zu Zucchini, Roten Kampot-Pfeffer aus Kambodscha zu Geflügel und indonesischen Kubebenpfeffer zu Fleisch.“

Der Samstagnachmittag hatte einen kulturellen Schwerpunkt und war dem Besuch des Freilicht-Museumsdorfs in Schliersee gewidmet, das der ehemalige Skirennläufer Markus Wasmeier in seinem Heimatort aufgebaut hat. Es gibt Einblicke in den Alltag der bayerischen Bauern des 18. und 19. Jahrhunderts.

Werteproduzenten der Region Tegernsee-Schliersee

Alle drei Veranstaltungsorte des Gewinnerwochenendes – der Tannerhof, der Hasenöhrl-Hof und das Freilichtmuseum – gehören wie auch Herbaria zum Kreis der Werteproduzenten der Region Tegernsee-Schliersee. Diese Initiative verschiedener Unternehmen möchte die Qualität von lokalen Produkten und Dienstleistungen in der Region Tegernsee-Schliersee kontinuierlich steigern und sie bekannter machen. „Unsere Partner für dieses Gewinner-Wochenende haben wir bewusst aus dem engagierten Netzwerk der Werteproduzenten ausgewählt, wo auch unsere Vorstellungen von Qualität einfließen“, erläutert Herbaria Geschäftsführer Erwin Winkler. „Wir wollten unseren Kundinnen und Kunden aus dem Naturkosthandel nicht nur etwas ganz Besonderes bieten, sondern auch etwas mit regionalem Bezug – beispielsweise ein kulinarisches Erlebnis mit Blick auf den Wendelstein!“ Dies sei angesichts der positiven Rückmeldungen wohl auch gelungen. „Wir möchten uns für das tolle Wochenende bedanken. Wir werden uns gerne daran erinnern“, schrieb beispielsweise das Team aus dem Mühlenladen Langenargen.

Das Herbaria Menü auf dem Tannerhof in 100 % Bio-Qualität

- – mit Gewürzen aus dem *Bio-Feinschmecker Sortiment* von Herbaria – Nordseekrabben MSC, Curry, Kartoffel, Passe Pierre
- – mit *Good Old Mild Curry* – Kopfsalat, Salzzitrone, Joghurt, Walpilze
- – mit *Trüffelglück* und *Waldeslust* – Essenz, bunte Tomate, Ricotta, Basilikum
- – mit *Duft der Macchia* – Rinderrücken, Mais, Lauch, Estragon
- – mit *Flor de Sal aus La Palma* – Baba au Rhum
- – mit *Tonkabohnen* aus Brasilien –

Das Herbaria Menü auf dem Hasenöhrl-Hof in 100 % Bio-Qualität

- – mit Gewürzen aus dem *Bio-Feinschmecker Sortiment* von Herbaria – Hauseigene Aperitif-Kreationen: Hoppler mit Weißwein und Hopplerin mit Lillet und frischen Kräutern und Beeren
Vinschgerl – Roggen-Sauerteig-Fladen mit Saurrahm-Creme und Lauchzwiebeln
- – mit *Muskatnuss* von Herbaria.
Weißbrot vom Grill mit Hummus-Dip
- – mit *Provenzalische Wildblüten* und *Duft der Macchia* von Herbaria.
Zucchini gefüllt mit Couscous, eingelegten getrockneten Aprikosen, frischem Knoblauch, Chili,

- frischen Datteln und Lauchzwiebeln
- – mit *Heureka* von Herbaria.
Gefüllte Tomaten mit Quinoa, frischen Datteln und frischer Minze
- – mit *Petit Chef* von Herbaria.
Dry Aged Beef von der Hochrippe, pur oder je nach Geschmack mit ausgewählten Pfeffer-Spezialitäten und -Raritäten von Herbaria verfeinert (z.B. hocharomatischer *Tellicherry Urwaldpfeffer* von der indischen Malabarküste)
Hähnchen-Spieße – mit *Wunderhuhn* von Herbaria
Vanille-Eis mit Tonka-Creme und Topping
- – mit *Tonkabohnen*, *Kleene Leene* und *Flor de Sal Blütenkonfetti* von Herbaria

Mehr Informationen:

- [100 Jahre Herbaria Kräuterparadies – die Feierlichkeiten](#)
- [100 Jahre Herbaria – das Kräuterparadies](#)
- [Die Werteproduzenten](#)

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 Unternehmensgruppe. Das Unternehmen beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an seinem Sitz in Fischbachau in Oberbayern. Weitere Informationen unter www.herbaria.com.

Text und Bildmaterial: Herbaria





Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Natur & Umwelt

Schlagworte

1. Bayern
2. Bio-Laden-Gewinner
3. Fischbachau
4. Herbaria
5. München-Oberbayern