

Alles neu –  
der Frühling bei  
Herbaria:  
Neues Design,  
neue Produkte



Wenn Essen  
wie die korsische  
Macchia duftet:  
Gewürze inspiriert  
von mediterranen  
Landschaften



Verführerisch!  
Rezept von  
Konrad Geiger:  
Thailändisches  
Wokgemüse mit  
Reisvermicelli



**Bio-Feinschmecker  
Gewürze von Spitzenkoch  
Konrad Geiger**

# Die fruchtige Oster-Überraschung



**Herbaria**

## Frühlings-Früchtetea mit vielen Blüten

ohne Aromastoffe

Herbaria Kräuterparadies GmbH  
Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

[www.herbaria.de](http://www.herbaria.de)

Liebe Leserin, lieber Leser,

der Frühling ist da! Wir freuen uns, dass sich in diesem Jahr nicht allein die Natur in frischen Farben zeigt. Auch die Firma Herbaria präsentiert sich in einer neuen und zeitgemäßen Erscheinung. Geändert hat sich das Logo unseres Unternehmens: Den Namen „Herbaria“ krönt nun ein eleganter Blätterkranz, der unsere jahrzehntelange Fachkompetenz im Bereich Kräuter, Tee und Gewürze symbolisiert. Die grüne Farbe der Blätter steht für die absolute Naturbelassenheit unserer Produkte und garantiert auch weiterhin die hochwertige Bio-Qualität, die unsere Kunden von uns gewöhnt sind. Auch von unserem Internet-Auftritt [www.herbaria.de](http://www.herbaria.de) gibt es Neuigkeiten: Wir arbeiten gerade an einem modernen, ansprechenden Design und noch mehr interessanten Inhalten für Sie.

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“, so hat Goethe treffend beschrieben, was ein gutes Essen ausmacht. Für bleibende Eindrücke bei Ihren Gästen sorgt unsere neue Gourmet-Gewürzlinie „Bio-Feinschmecker“. Spitzenkoch Konrad Geiger hat aus Gewürzspezialitäten und -raritäten unwiderstehliche Kreationen für die deutsche, mediterrane und asiatische Küche gezaubert. Zusätzlich haben wir in der Linie „Basics“ hochqualitative Einzelgewürze aus ausgesuchten Regionen zusammengestellt – ein Grundsortiment für die feine Bio-Küche. Und das Beste: Alle Gewürze erhalten Sie in stapelbaren, aromatischeren Designer-Dosen oder schönen Gewürzmøhlen aus Glas. Die schaffen endlich Ordnung in der Tøtchen-Anarchie des Gewürzregals und sorgen dafür, dass die köstlichen Aromen sich erst dort entfalten, wo sie es sollen - in Ihrem Essen. Lesen Sie mehr zu unserem exotisch-verföhlerischen „Six-Spice“ oder zum südlich-sinnlichen „Duft der Macchia“ auf den nächsten Seiten und im Internet unter [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de).

Mit den Bio-Feinschmecker-Gewürzen überraschen Sie Freunde und Familie auf jeden Fall als Spitzenköchin und Spitzenkoch am eigenen Herd!

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit  
wünscht Ihnen Ihr Herbaria- Team

# Bio-Feinschmecker-Gewürze – für vollen Genuss in der Küche

Mit den Bio-Feinschmecker-Gewürzen von Herbaria kommen hochwertige Ernährung und Gaumenfreuden endlich zusammen. Ausgesuchte Einzelgewürze und Gourmet-Mischungen des Spitzenkochs Konrad Geiger sorgen für Spaß beim Kochen und höchsten Genuss.

## Kräuter und Gewürze, die kleinen kulinarischen Riesen

Eine Pizza ohne Oregano? Ein Apfelstrudel ohne Zimt? Undenkbar! Gewürze sind ein winziger Teil unseres Essens, aber von großer kulinarischer Bedeutung. Erst die köstlichen Aromen aus Samen, Blättern oder Früchten machen aus fade schmeckenden Rohstoffen leckeres Essen. Gewürze in der Küche, das heißt: Genuss, Abwechslung und Sinnlichkeit. Kein Wunder, dass sie Weltgeschichte schrieben. Im Wettstreit um die wertvollen Geschmacksverbesserer aus fernen Ländern, wie Pfeffer und Muskat, führten europäische Nationen Kriege, umsegelte Magellan das erste Mal die Welt, entdeckte Kolumbus Amerika. Schon vor neuntausend Jahren brachten die Ureinwohner Mexikos mit Chili Schwung in die Küche. Über hundert Sorten verschiedener Größen, Farben und Schärfegrade gibt es. Der Anfang aller Gastronomie. Raffiniertes Würzen ist eine Kunst, es gibt dem Essen die persönliche Note und zeugt von Meisterschaft. Gute Köchinnen und Köche kennen dabei die wichtigste Voraussetzung für ein echtes Geschmackserlebnis: die Güte der Zutaten.

## Das Genießersortiment für die moderne Bio-Küche

Die Bio-Feinschmecker-Gewürze der Firma Herbaria bieten ein hochwertiges Sortiment für den anspruchsvollen Genießer. Ein Muss für jede moderne Bio-Küche: das Grundsortiment „Basics“ mit feinen Einzelgewürzen aus ausgewählten Regionen und die verführerischen Gourmet-Mischungen des Spitzenkochs Konrad Geiger für die deutsche, mediterrane und asiatische Küche. Rezepte und Tipps des Küchenprofis liegen jedem Gewürz bei.

## Ausgesuchtes aus aller Welt

Obwohl es die Gewürze sind, die Gaumen und Nase schmeicheln sollen, fehlt es erstaunlicherweise häufig an Wissen über Sorten, Qualitäten und geschmackliche Unterschiede. Pfeffer ist dann einfach schwarz, weiß oder grün. Wir haben für unsere Kunden lange gesucht, probiert, verglichen und die Feinsten der Feinen ausgewählt, natürlich in hundert Prozent Bio-Qualität. Ein paar Beispiele: Drei schwarze Pfefferspezialitäten - von der

indischen Malabar-Küste, der tansanischen Küstenregion Killindi und aus Sri Lanka - vereinen ihre charakteristischen

regionalen Geschmacksnoten in der eleganten Mischung „Trio Noir“. Den würzig duftenden Oregano für unser Bio-Feinschmecker-Sortiment holen wir von einem Hof weitab von Industrie und Verkehr in der Region Basilicata im südlichen Italien. Denn der typische Geschmack von Oregano ist umso besser, je mehr

Sonne die Pflanze genossen hat. Die Zimtrinde der Kassiabäume für unseren hocharomatischen Zimt wächst nicht auf Massenplantagen,





sondern in einem zertifizierten Regenwaldgebiet im tropischen Indonesien. Aber auch in Deutschland sind wir fündig geworden. Herrlich würzige Kümmelqualitäten liefert ein kleinbäuerlicher Erzeuger im bayerischen Fichtelgebirge, und der fränkische Thymian beeindruckte uns auch nach der Trocknung noch mit intensivem Duft und schönen grünen Blättern.

### Konrad Geigers Gewürz-Kreationen

Körner-Küche ade! Nicht nur bei den Einzelgewürzen, auch bei den Bio-Feinschmecker-Gewürzmischungen haben wir uns hohe kulinarische Maßstäbe gesetzt. Spitzenkoch Konrad Geiger ist einer der Pioniere, die Bio-Philosophie und gehobene Kochkunst zusammen erlebbar machen. Er ist Amerikaner mit deutschen Wurzeln und Kosmopolit in Sachen Geschmack. Seine Bio-Feinschmecker-Kreationen für die deutsche, mediterrane und asiatische Küche zaubern grenzenlosen Genuss auf den Teller

### Neue deutsche Küche

Die neue Spielwiese der Sterne-Gastronomie heißt Deutschland. Kunstwerke aus regionalen Rohstoffen und überraschende Interpretationen vertrauter Hausmannskost beschreiben ein völlig neues Essvergnügen. Ob Bratkartoffeln, Wildgerichte oder Sonntagsbraten – Konrad Geigers Ideen sorgen für inspirierende Begegnungen von Genießer-Gaumen und deutschen Klassikern.

### Und ewig lockt der Süden

Die sinnlichen Genüsse und die Lebensart der Mittelmeerländer haben uns Nordländer schon immer magisch angezogen. In drei kleinen Gewürz-

Meisterwerken hat Konrad Geiger den Süden für uns eingefangen: die lichtdurchflutete Landschaft Südfrankreichs in der „Provenzalischen Wildblütenmischung“ mit Lavendel- und Thymianblüten, den wilden Charme der Gebirgsinsel Korsika im „Duft der Macchia“ mit Myrten- und Olivenblättern und die Seele Italiens in „Neptuns Traum“



mit schwarzen Oliven und Tomaten. Augen schließen, schmecken, träumen!

### Aufregendes Asien

Die Küchen Asiens sind exotisch und faszinierend. Der größte Kontinent der Erde ist Heimat vieler Gewürzpflanzen und aufregender Küchentraditionen. Die asiatische Kombinationslust in Sachen Gewürze hat weltweite Aroma-Bestseller wie das chinesische Fünfgewürz „Five-Spice“ oder Indiens nuancenreiche Currymischungen hervorgebracht. Würzvirtuosen wie Konrad Geiger komponieren natürlich selbst. Die Bio-Feinschmecker-Spezialitäten „Six-Spice“ oder die „Farben von Jaipur“ sind Genuss und Abenteuer in einem.

### Schön und praktisch

Und noch eine gute Nachricht: Bio-Feinschmecker-Gewürze füllen wir in stapelbare Designer-Dosen und schöne Glasmühlen. In den doppelt verschlossenen Dosen hält die Freude am Geschmack der Gewürze lange an und mit den Mühlen kommt die Prise Aroma direkt auf das Essen. Und ganz nebenbei ist auch endlich Schluss mit der kunterbunten Ansammlung verknautschter Papiertütchen und den Bröseln im Gewürzregal!



## Konrad Geiger – die „Bio“-Graphie eines Spitzenkochs

„Ein Koch, ein wirklich guter Koch, ist ein göttliches Wesen“, sagte der französische Philosoph und Feinschmecker Voltaire. Damit unsere Kunden dem Himmel näher kommen, lassen wir die Bio-Feinschmecker-Gewürze von einem wirklich guten Koch mischen.

### Spitzenkoch mit Bio-Philosophie

„Esst und genießt, habt Freude an meinen Kreationen!“ Der deutsch-amerikanische Spitzenkoch Konrad Geiger ist berühmt für seine phantasievollen und verführerischen Kompositionen, die selbst den bodenständigsten Esser auf neues Terrain locken. Unter gehobener Kochkunst versteht der Meister nämlich „weit mehr als Gänsestopfleber mit einer witzigen Soße“. Geigers Schöpfungen wie „Bayerisch Sushi“ aus Lachsforellen, Rettich, Kartoffeln und Wirsing sind längst Klassiker auf seiner Karte. Der Hauptunterschied zu vielen Kollegen, die in der Oberliga brutzeln, besteht jedoch in der ausgeprägten Bio-Philosophie des Kochprofis. Als Küchenchef des Gourmet-Restaurants „Fürstenfelder“ in der Nähe von München sorgt er dafür, dass ausschließlich Produkte aus biologischem Anbau, artgerechter Tierhaltung und anderen naturnahen Konzepten auf den Teller kommen. Seine Überzeugung: „Biologische Rohstoff-

fe müssen in der gehobenen Küche eine Selbstverständlichkeit sein. Wie soll etwas Vernünftiges herauskommen, wenn Topköche nur auf den Preis schauen und keinen Wert auf die Herkunft der Ware legen.“

### Kulinarischer Kosmopolit

Von Kindesbeinen an hat der Sohn deutscher Auswanderer einen engen Bezug zum biologischen Landbau. Der Münchner Vater mit niederbayrisch-bäuerlichen Wurzeln betätigte sich in der neuen Heimat auf zehn Hektar Land als Freizeit-Ökolandwirt, die Mutter aus dem Schwarzwald kochte daraus leckeres Essen für die ganze Familie. Diese kulinarische Früherziehung blieb nicht ohne Folgen: „Noch heute mache ich alles, was es in meinem Restaurant gibt selber, sogar Brot oder Ketchup.“ Auch das Kochtalent scheint in der Familie zu liegen. Als Privatköchin des Schauspielers Jerry Lewis macht sich seine schwäbische Großtante einen Namen, der junge Konrad Geiger gewinnt mehrere nationale Collegen-Kochwettbewerbe. Das Profi-Handwerk der gehobenen Küche erlernt er in Europa. Der Lehre im baden-württembergischen Freudenstadt folgen drei Jahre Haute Cuisine im berühmten Wintersportort Zermatt in der Schweiz. Von dort reist der Kosmopolit als Erster Koch auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa zweimal rund um die Erde und durch >>



>> die Küchen dieser Welt. Er probiert Brotfrüchte im Südsee-Paradies Moorea, entdeckt wildwachsende Buschtomaten in einem australischen Gemüseladen und studiert die japanische Kunst, einen 120 Kilogramm schweren Yellow-Fin-Thunfisch in Sushi-Häppchen zu zerschneiden. „Die globale Vielfalt an Früchten, Aromen und Zubereitungsarten begeistert mich.“

### Überraschende Geschmackserlebnisse

Mit vielen Inspirationen aus den Kochtöpfen der Welt wieder in Schwaben angekommen, reüssiert Konrad Geiger als Küchenchef im Stuttgarter Restaurant „Alt-Cannstadt“. Sein Erfolgsrezept: regionale, hochwertige Rohstoffe – wenn möglich in Bio-Qualität – veredelt durch hohe Kochkunst und einen aufregenden, aber zugänglichen Cross-Culture-Stil. „Meine Gäste vermissen nichts auf dem Teller, aber ich animiere sie. Wie zufällig schmuggle ich zum Beispiel mit einem Karrée vom heimischen Reh ein orientalisch gewürztes Tabouleh und eine mexikanische Schokoladensoße in ihren Mund und kreierte so ein überraschendes Geschmackserlebnis.“ Nach drei Jahren ist das schwäbische Gourmet-Restaurant ein Publikumsliedling vor Ort und erhält viel Aufmerksamkeit in der Feinschmecker-Presse.

### Bio in Bayern

Seinen großen Traum, als Chef eines reinen Bio-Spitzenrestaurants zu arbeiten, erfüllt er sich im oberbayerischen Fürstentfeldbruck. Ein idealer Standort, wie er meint, durch die



vielen großen und kleinen Bio-Anbauverbände und ökologisch wirtschaftenden Landwirte in der Nähe. Neben der kontinuierlichen Suche nach regionalen Lieferanten engagiert sich der Vater zweier Töchter in der Initiative der EUROTOQUES-Chefköche auch europaweit für eine gesunde Ernährung. Geiger ist zudem

Mitglied der Vereinigung „Bio-Spitzenköche“. Die Gruppe von Gourmetprofis hat es sich zur Aufgabe gemacht, durch unwiderstehliche Gaumenfreuden möglichst viele Menschen vom Geschmack und der Qualität von Bio-Lebensmitteln zu überzeugen. „Für mich ist es das Allerschönste, aus hochwertigen Rohstoffen etwas Außergewöhnliches zu zaubern, so dass selbst der anspruchsvollste Gastrotechniker nichts vermisst.“ Nach kulinarischen Entdeckungsreisen durch Österreich, die Schweiz, USA, Australien und Spanien verwöhnt der Küchenzauberer seine Gäste derzeit mit orientalischen Genüssen wie „Muskatkürbis-Koskosnuss-Suppe mit Curry“ oder „Wachtel-Kebab mit Sesampaste“.

### Konrad Geigers Gewürzmischungen bei Herbaria

Wer Konrad Geigers Kochkunst zu Hause genießen möchte, hat nun erstmalig die Gelegenheit, die phantasievollen Würzideen bei der Firma Herbaria zu kaufen. Die Bio-Feinschmecker-Linie startet deutschlandweit mit Gourmet-Gewürzmischungen zur deutschen, mediterranen und asiatischen Küche.



### Geheimnisse des Würzens

Ein Gespräch mit dem Spitzenkoch und Gewürzexperten Konrad Geiger

**basilicum:** Gibt es eine Faustregel für richtiges Würzen?

**Konrad Geiger:** Für den perfekten Genuss ist es sehr wichtig, zum richtigen Zeitpunkt zu würzen. Jedes Gewürz und jede Mischung hat einen idealen Zeitpunkt.

**basilicum:** Was passiert, wenn man zur falschen Zeit würzt?

**Konrad Geiger:** Wenn beispielsweise Pfeffer von Anfang an zu heiß mit

gebraten wird, wird er bitter, andere Gewürze verlieren an Aroma und Schärfe, wenn sie zulange im Topf sind. Auf den Etiketten der Bio-Feinschmecker-Gewürzmischungen der Firma Herbaria sind deshalb Empfehlungen zum Zeitpunkt des Würzens angegeben: „Fleisch vor dem Braten einreiben“, „Kurz vor Ende der Garzeit auf das Gericht streuen“, usw.

**basilicum:** Was muss man beim Würzen noch beachten?

**Konrad Geiger:** Manche Gewürze werden besser mitgebraten, andere eignen sich gut zum Marinieren in Ölen oder Salzlaken vor dem Braten.



## Reisnudeln mit Wokgemüse

(4 Personen)

- 300 g getrocknete Reis-Vermicelli
- 2 EL Erdnussöl
- 2 Knoblauchzehen fein geschnitten
- 1 Zwiebel in Streifen
- 1 kleine Chilischote entkernt, in Streifen geschnitten
- 1 EL Currypulver (Herbaria)
- 200 g Prinzessbohnen frisch, geputzt in schräge Stücke geschnitten
- 1 Karotte in Streifen
- 100 g Mini Maiskolben
- 1 EL Rohrohrzucker
- 100 g Chinakohl in Streifen
- 200 g Sojabohnensprossen
- 150 g Tofu geräuchert in Würfeln
- 20 g Erdnusskerne ungesalzen
- 3 EL Sojasauce
- 100 ml Kokosmilch
- 2 EL „Gärten von Siam“ Gewürz (Herbaria)
- 1 Frühlingszwiebel in schräg geschnittene Streifen

**Nudeln** 5 Min. in reichlich kochendem Wasser einweichen, abtropfen lassen. Erdnussöl im Wok erhitzen, Knoblauch und Zwiebel dazugeben, unter Rühren braten. Currypulver dazugeben, 3 Min. unter Rühren braten. Bohnen, Karotten, Maiskolben, Zucker dazugeben, 3 Min. weiter rühren. Mit etwas Wasser ablöschen, Chinakohl, Sojasprossen, Tofu, Reisnudeln, Erdnusskerne dazugeben. Mit Sojasauce, Kokosmilch und „Gärten von Siam“ abschmecken. Kurz aufkochen lassen, mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Mehr Rezepte auf: [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de)

In meinen Rezepten gebe ich dazu nützliche Anregungen. Sie finden Sie als Beilage zu den Bio-Feinschmecker-Gewürzmischungen, die ich für die Firma Herbaria kreiert habe, oder auf der Bio-Feinschmecker-Internetseite [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de).

**Basilicum:** Welche Gewürze passen gut zusammen?

**Konrad Geiger:** Wichtig ist, dass sich die Aromen harmonisch ergänzen, ohne sich gegenseitig zu übertönen. Man kann dabei mit Kontrasten spielen oder auch mit ähnlichen Geschmacksrichtungen, das bleibt jedem selbst überlassen.

**Basilicum:** Das klingt aber nicht so einfach. Muss man Spitzenkoch sein, um richtig zu würzen?

**Konrad Geiger:** Meine Botschaft lautet: Kein Angst beim Würzen, denn eigentlich gibt es nur wenig zu beachten. Haben Sie Mut zur eigenen Kreativität. Gewürze sind eine wunderbare Erfindung der Natur, die unsere Küche bereichern. Erst mit raffinierten Gewürzen werden viele Speisen zu köstlichen Delikatessen.



Konrad Geiger im Bio-Feinschmecker Kochstudio



## Die Bio-Feinschmecker-Serie: feine Einzelgewürze und raffinierte Mischungen von Spitzenkoch Konrad Geiger

### Bio-Feinschmecker Basics

- „Curry mild“ gemischt von Spitzenkoch Konrad Geiger
- „Fenchel süß“ vom Fuße des Taurus-Gebirges, Türkei
- „Koriandersamen“ aus dem toskanischen Savio-Tal
- „Kreuzkümmel“ aus der südlichen Türkei
- „Kümmel“ aus dem bayerischen Fichtelgebirge
- „Lavendelblüten“ aus dem Tal der Rosen, Bulgarien
- „Muskat, gemahlen“ aus Sri Lanka
- „Oregano, gerebelt“ aus der Basilikata, Süditalien
- „Paprika edelsüß“ aus der Sonnenregion Szeged, Ungarn
- „Rosmarin, gerebelt“ aus dem bergigen Hinterland von Valencia
- „Thymian, gerebelt“ aus Franken
- „Zimtstangen“ aus einem zertifizierten Regenwaldprojekt in Indonesien
- „Sizilianisches Steinsalz“, Mühle  
Naturbelassene Steinsalzkristalle, ohne Zusätze

### Bio-Feinschmecker Pfefferspezialitäten

- „Trio Noir“, Mühle  
Elegante Mischung aus drei Ursprüngen:  
Malabar-Küste/Indien, Killindi/Tansania, Sri Lanka
- „Pink Pepper“, Mühle  
Rosa Pfefferbeeren aus Brasilien

### Bio-Feinschmecker Deutschland

- „Gaumenschmaus“ Bratkartoffel-Gewürz
- „Himmel auf Erden“ Bratengewürz für Rind-, Kalb- und Schweinefleisch
- „Waldeslust“ Gewürz für Wild und Wildgeflügel
- „Zimt & Zucker“ Dessertmühle für feine Süßspeisen oder Cappuccino

### Bio-Feinschmecker Mediterran

- „Duft der Macchia“ Korsische Kräuter für mediterrane Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte
- „Provenzalische Wildblüten“ Blütenmischung für mediterranes Lamm und Gemüse
- „Neptuns Traum“ Fischgewürz mit Tomaten und Oliven für mediterrane Fischgerichte
- „Pizza e Pasta“ Italienische Mischung für Pizza und Nudelgerichte in der Mühle

### Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen Asien

- „Gärten von Siam“ Thai-Gewürz für Wokgemüse und Fisch
- „Farben von Jaipur“ Indischer Curry für Fleisch, Fisch und Gemüse
- „Six-Spice“ China-Gewürz für Fleisch, Fisch und Gemüsegerichte
- „Hot'n Spicy“ Chilis geschrotet in der Mühle.  
Für die scharfe Küche