

# Gewürz-Garage

☀ Bio für Feinschmecker ..

Dein Schweizer Lieferant für Herbaria Gewürzmischungen  
und Pfeffer-Spezialitäten



[www.gewürz-garage.ch](http://www.gewürz-garage.ch)



*Dürfen wir uns vorstellen?*

## Klein aber fein

**Gewürz-Garage ist ein kleiner Familienbetrieb mit grosser Begeisterung für tolles Essen und Genuss**

**Wir bringen viel Erfahrung aus dem Lebensmittelhandel mit. Wir haben beim grössten Bio-Grossisten der Schweiz das Sortiment gestaltet und den grössten Bioläden der Schweiz geführt.**



*Sara: Drogistin, Reform-  
fachverkäuferin und  
begeisterte Hobby-Köchin*

Vor einigen Jahren haben wir während einem Ferienaufenthalt im Allgäu wunderbare Gewürze entdeckt: Herbaria. Wir waren verblüfft über die vielseitigen Zusammensetzungen und den aussergewöhnlichen Geruch der Gewürzmischungen. Was für ein Geschmackserlebnis! Es war mehr als eine Kumulation der Inhaltsstoffe, es entstanden regelrecht neue Geschmackswelten.

Welche Gewürzmischung unsere Sinne derart belebte, dass wir eigens für diese Produkte die Gewürz-Garage gründeten? **Duft der Macchia** ist die «Schuldige». Wir sind ihr dankbar!

In den letzten 20 Jahren haben wir hunderte Lebensmittelhersteller kennengelernt und unzählige Produkte probiert. Keine Marke hat uns je so begeistert wie Herbaria.



## Keine Marke hat uns je so begeistert wie Herbaria

In der Schweiz war nur ein kleiner Teil der Herbaria-Gewürze erhältlich. So haben wir 2018 kurzum die Gewürz-Garage gegründet. Seither verwöhnen wir leidenschaftliche Hobby- und Spitzenköche mit den qualitativ hochwertigen und geschmacklich unschlagbaren Gewürzmischungen und Pfeffer-Spezialitäten. Unser Sortiment vervollständigen wir mit Geschenksets für jede Gelegenheit.

Eine Küche ohne die farbig-fröhlichen Herbaria Dosen und ein Gericht ohne das aussergewöhnliche Geschmackserlebnis der Herbaria Gewürzen und Pfeffer-Spezialitäten können wir uns nicht mehr vorstellen. Wir freuen uns, wenn es Dir auch bald so geht.



*Roger: Drogist, Naturheilpraktiker und Gourmand*

Willst Du mehr von uns erfahren?

Bleib' informiert.



# Gewürz-Garage

☀ Bio für Feinschmecker ☀

Unser Bestseller:

«So en Chäs» – Exklusiv bei Gewürz-Garage

Herbaria hat uns einen Herzens-Wunsch erfüllt und exklusiv für Gewürz-Garage die Mischung «So en Chäs» kreiert, damit wir zu unserem echten Schweizer Raclette-Gewürz kommen! Passt zu allen Käse-Gerichten. En Guete!



Bildrechte bei Herbaria Kräuterparadies GmbH und Gewürz-Garage



*Es gibt viele gute Gründe*

## «Nur Bio» reicht nicht

### Bio-Feinschmecker Gewürze – Hochgenuss und Lebensqualität

**Bio-Qualität muss Spass machen, leidenschaftlich sein, ja Bio kann exquisit sein. Herbaria hat es verstanden Gourmet-Genuss und Bio-Qualität glaubwürdig und charmant zusammenzuführen.**



*Feinschmecker Rezepte  
für klassische Gerichte  
oder ganz neue  
Interpretationen*

Die Bio-Feinschmecker Gewürze von Herbaria bietet eine wahre Fundgrube für die feine Küche. Die Gewürzspezialitäten und -raritäten stammen von Kleinbauern aus der ganzen Welt und werden mit grösster Sorgfalt geprüft und ausgewählt.

Neben der reinen Bio-Qualität sind kulinarische Bestnoten in Geschmack, Duft und Aussehen entscheidend. Vom Wein kennt man den Begriff Terroir. Das Aroma wird geprägt vom jeweiligen Anbaugebiet, der Lage, der Bodenbeschaffenheit und des Klimas. Denn Pfeffer ist nicht einfach nur schwarz, weiss oder grün. Er lässt sich qualitativ und geschmacklich viel feiner differenzieren. Dazu muss man nicht nur wissen um welche Sorte es sich handelt, sondern auch wo sie angebaut wird. Dar- aus werden mit viel Liebe zum Detail die Herbaria-Produkte handwerklich und nachhaltig hergestellt.



Es gibt viele gute Gründe

# Neue Aromawelten

## Einmal um den Globus und zurück

Raffinierte Gewürz-Kreationen mit Datteln, Mangos, Hopfen oder Grüntee zaubern faszinierende Geschmackserlebnisse auf den Teller.

Gewürzmischungen haben in den Küchen der Welt eine lange Tradition. So haben sich die beiden Spitzenköche Konrad Geiger und Hans Gerlach inspirieren lassen von den Curry-Gewürzen Indiens und den erlesenen Mischungen des Orients. Sie haben Gewürzcreationen komponiert, die kulinarisch rund um den Globus führen – von Mittelmeerländern wie Frankreich und Italien über Länder Arabiens und Asiens bis nach Amerika.

So wird Gourmetküche ganz einfach

