



# Aus dem Kräutergarten der Schweiz

Die Firma SAH Alpenkräuter AG liegt in einem kleinen Dorf im Simmental, inmitten saftiger Wiesen und sanft abfallender Berghänge im Herzen der Schweizer Alpen. Wir haben uns spezialisiert auf das schonende Trocknen und verarbeiten von frischen, aromatischen Alpenkräutern und Blüten aus kontrolliertem biologischem Anbau. Aus diesen stellen wir herrliche Kräutermischungen, Sirup und Tee her.

Unsere Philosophie ist geprägt von einem konsequenten Qualitätsdenken und der Liebe zur Natur. Unser Ziel ist die Förderung eines nachhaltigen, umweltschonenden und 100% natürlichen Anbaus von hocharomatischen Kräutern im Alpenraum. Fundiertes Know How im Kräuteraanbau geben wir an die Bergbauern weiter. In enger und langjähriger Partnerschaft bauen sie für uns kleine duftende Kräuterkulturen im Berggebiet an. Durch das Kultivieren von Kräutern in den Schweizer Voralpen- und Alpenregionen ermöglichen wir den Bergbauern ein wichtiges zusätzliches Einkommen und leisten damit einen wertvollen Beitrag zur sinnvollen Landschaftspflege.

## Naturnaher, kontrollierter biologischer Anbau

Die hohe Qualität unserer Kräuter ist stark vom Anbaubereich, der Anbaumethode und der Produktionstechnologie abhängig. Wir achten darauf, dass die duftenden Kräutergärten abschliesslich an besonders geeigneten Lagen an sonnigen Berghängen angelegt werden. Die würzigen Bio-Kräuter werden von unseren Bergbauernfamilien liebevoll gehegt und gepflegt. Erst wenn die Kräuter ihr volles Aroma entwickelt haben, werden sie sorgfältig geerntet. Erste Qualitätskontrollen der frischen Kräuter werden bereits im Kräutergarten vorgenommen.

Naturgemässer Anbau bewirkt ein harmonisches Wachstum der Pflanzen, dadurch haben die Kräuter Zeit, ihr unvergleichliches Aroma aufzubauen. Aus Überzeugung und Respekt gegenüber der Natur verzichten unsere Kräuterpflanzer auf die Anwendung von Herbiziden, Fungiziden, Insektiziden und künstlichen Düngemitteln. Unsere Partner betreiben extensive biologische Landwirtschaft. Sie unterliegen strengen Auflagen von

BIO SUISSE (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen).

Das Label «Knospe» garantiert eine hohe und kompromisslose Qualität. Das strikte Einhalten der Bio Knospe Richtlinien wird jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

Die Farbe und der Geschmack der Pflanzen widerspiegeln die einzigartige Ausstrahlung dieser wunderbaren Bergwelt:

- Der Alpenraum profitiert von einem mineralstoffreichen Boden.
- In den Bergregionen wirkt die Sonneneinstrahlung intensiver und konzentrierter auf den Boden als in den Tälern, da die Sonnenstrahlen im rechten Winkel auf die Hänge treffen.
- Die Kräuter, die im Berggebiet angepflanzt werden, wachsen langsamer als in der Ebene, das fördert und ermöglicht die Entwicklung von intensiveren Aromen.

All diese Faktoren ermöglichen das Heranwachsen von Kräutern in dieser unvergleichlichen Qualität.

## Schonender Vakuum-Trocknungsprozess

Um die Aromen der Kräuter optimal zu erhalten, verarbeiten wir die frischen Kräuter innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte. Die geografische Nähe zu unseren Anbaupartnern ist dabei ein wichtiger Erfolgsfaktor. **Durch ein speziell schonendes Vakuum-Trocknungsverfahren werden die Kräuter unter ständiger Qualitätskontrolle innert weniger Stunden sorgfältig und schonend getrocknet.** Alle wichtigen Qualitätseigenschaften der Kräuter wie Farbe und Aromaintensität bleiben weitgehend erhalten. Die getrockneten Kräuter sind instantfähig, das heisst, wenn sie erneut mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, entfalten sie ihr volles Aroma optimal und können wie frische Kräuter verwendet werden.

Unsere Produkte enthalten keinerlei Zusatzstoffe oder künstliche Aromen. Sie sind zu 100% natürlich und vegetabil.  
[www.swissalpineherbs.ch](http://www.swissalpineherbs.ch)



BIO SUISSE



## Bio Kräutersalzmühlen für die feine Küche

Weil sich das Aroma von getrockneten Kräutern frisch gemahlen noch besser entfaltet, haben wir neu 4 Sorten Kräutersalzmühlen kreiert. Dies sind feinste Mischungen auf der Basis von grobkörnigem Salz und aromatischen Alpenkräutern, verfeinert und abgerundet mit Gewürzen und Gemüse. Sie sind erhältlich in den Sorten „Alpen-Chili-Mix“, „Raclette & Fondue“, „Grill-Mix“ und „Gemüse & Salat“.

### Die Vorzüge unserer Kräutersalzmühlen:

- Dank dem Drehregler im Mahlkopf kann der Mahlgrad individuell verstellt werden.
- Die Mühlen sind ein dekorativer Hingucker auf Ihrem Tisch, und jeder kann nach eigenem Geschmack nachwürzen.
- Im Handumdrehen ein genussvolles Finish, welches sowohl kulinarisch wie optisch Genuss verspricht.



### Schneller Apéro: Mozzarella-Spiesse

Mozzarella-Kugeln mit dem feurig-rassigen Alpen-Chili-Mix würzen. Je eine halbe Cherry-Tomate, eine Mozzarella-Kugel und ein Basilikumblatt auf einen Zahnstocher spießen.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage [www.swissalpineherbs.ch](http://www.swissalpineherbs.ch)



### Alpen-Chili-Mix

Feurig-rassige Mischung aus Meersalz und Alpen-Chili. Ideal zum Würzen von Pasta, Pizza, Fleisch, Risotto, Chili con carne, Raclette.



### Raclette & Fondue

Swissness pur: raffinierte Alpenkräutermischung mit Knoblauch, abgerundet mit wenig Salz. Ein Genuss zu Raclette, Fondue, Gratins, Kartoffelgerichten.



### Gemüse & Salat

Mild-aromatische Mischung aus Meersalz und Alpenkräutern. Zur Verfeinerung von Gemüse, Salat, Suppen, Gratins.



### Grill-Mix

Aromatisch-kraftige Mischung aus Meersalz, Paprika und Cayennepfeffer, harmonisch abgerundet mit feinen Kräutern. Ideal zum Würzen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Baked Potatoes, Reis.

