

NEUE  
FEINE GEWÜRZE  
AUS DER SCHWEIZ

# Der Duft des Alpensommers

Inmitten von saftigen Wiesen und sanft abfallenden Berghängen, im Herzen der Schweizer Alpen, baut eine mittlerweile beachtliche Anzahl an Bauernfamilien aromatische Alpenkräuter kontrolliert biologisch an. Auf das schonende Trocknen und Verarbeiten der frischen Kräuter hat sich die Firma Swiss Alpine Herbs spezialisiert. Aus den Pflanzen des Simmentals im schönen Berner Oberland stellt sie herrlich duftende Kräuter- und Kräutersalzmischungen nach eigenen Rezepturen her. Seit diesem Jahr sind ihre Erzeugnisse auch im deutschen Bio-Handel zu bekommen.

Die Qualität von Gewürzkräutern ist stark abhängig vom Anbauggebiet. „Wir achten darauf, dass die duftenden Kräutergärten ausschließlich in besonders geeigneten Lagen an sonnigen Berghängen angelegt werden“, schreiben die Hersteller in ihrer Produktübersicht. Die würzigen Bio-Kräuter werden von den Bergbauernfamilien liebevoll gehegt und gepflegt. Erst wenn die Kräuter ihr volles Aroma entwickelt haben, werden sie sorgfältig von Hand geerntet. Erste Qualitätskontrollen nimmt man schon im Kräutergarten. 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 diese

alpinen Kräuterplanzer auf die Anwendung von Herbiziden, Fungiziden, Insektiziden und künstlichen Düngemitteln.

*Noch weitere Faktoren ermöglichen das Heranwachsen von Kräutern in dieser unvergleichlichen Qualität;*

- *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.*

Die Partner betreiben allesamt extensive biologische Landwirtschaft. Sie unterliegen strengen Auflagen von BIO SUISSE, der Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen. Deren Label, eine Knospe, garantiert eine hohe und kompromisslose Qualität. Das strikte Einhalten der Bio-Knospe-Richtlinien wird jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft.

## SCHNELLE VERARBEITUNG, SCHONENDE TROCKNUNG

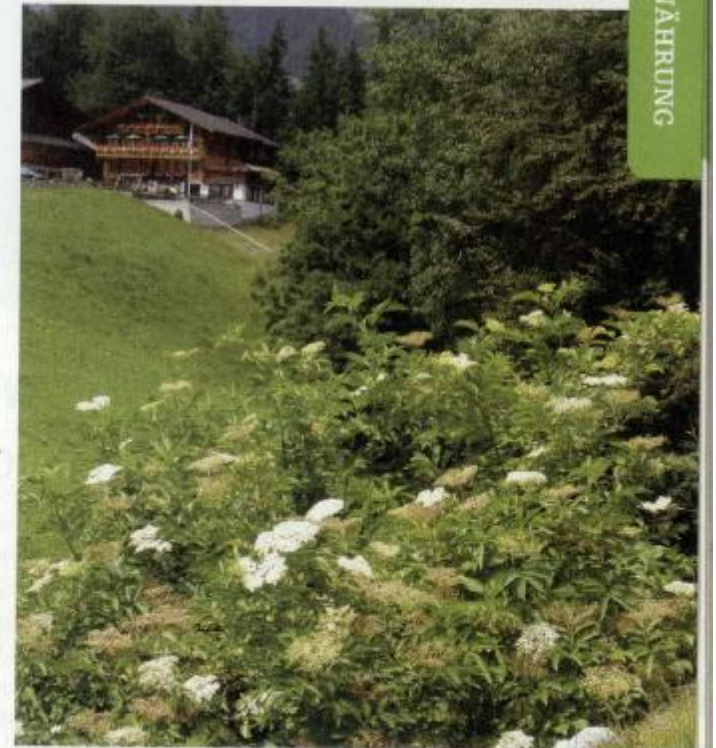
Um die Aromen der Kräuter optimal zu erhalten, verarbeitet Swiss Alpine Herbs die frisch geernteten Kräuter innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte. Die geographische Nähe zu den Anbaupartnern ist dabei ein wichtiger Erfolgsfaktor. Durch ein spezielles Vakuum-Trocknungsverfahren werden die Kräuter unter ständiger Qualitätskontrolle innerhalb 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.

**BEMERKENSWERT:** Diese Premium-Kräutermischungen enthalten weder Zusatzstoffe wie Anti-Klumpmittel noch Stärke, Kristallzucker oder Hefeextrakte. Sie sind zu 100% natürlich und rein pflanzlich.



Erst wenn die Kräuter ihr volles Aroma entwickelt haben, werden sie sorgfältig von Hand geerntet.

ERNÄHRUNG



Nur an sonnigen Berghängen im Berner Oberland werden die Kräutergärten angelegt.

## VITALJOURNAL-LESERTEST

SWISS ALPINE HERBS  
PREMIUM BIO-ALPENKRÄUTERMISCHUNGEN

### ALPEN-PESTO

„Bereits der Geruch ist vielversprechend! Intensiver Kräutergeschmack, ideal zum Würzen und Verfeinern von Speisen.“  
Familie Faiss

„Würzige Kräutermischung mit kräftigem Basilikumanteil und ausgewogener Knoblauch-Zwiebel-Note.“  
Familie Straub

„Frischer Kräutergeschmack, ideal zum Würzen beim Anbraten von Gemüse und Fleisch.“  
Familie Abt

### FISCH & DIP

„Gelungene Würzermischung, das Verhältnis Salz zu Kräuterkomponente ist sehr stimmig.“  
Familie Straub

„Zum Herstellen von Kräuter-Dips super geeignet.“  
Familie Faiss

„Sehr fein aromatisch abgestimmt, ideal als Dip mit Joghurt und Quark.“  
Familie Abt

## BEZUGSQUELLE

Die Vermarktung der so wundervoll duftenden Alpenkräuter-Gewürze erfolgt durch die Firma Swiss Alpine Herbs, Därstetten (Schweiz). In Deutschland ist Premiumfood Spezialitäten Vertrieb dafür zuständig, die neuen Gewürze in die Regale der Naturkostläden zu bringen.

Die Adresse für interessierte Läden:  
**Premiumfood | Spezialitäten Vertrieb**  
Bodendorfer Weg 28 | D-32469 Petershagen  
Tel. 05702/851152 | K.S.marketing-vertrieb@t-online.de

Die Adresse für interessierte Verbraucher  
(Rezeptideen, Informationen zur Produktpalette):  
[www.swissalpineherbs.ch](http://www.swissalpineherbs.ch)  
oder per Post: SAH Alpenkräuter AG,  
CH-3763 Därstetten, Schweiz