

BIOFACH 2024

SONNENTOR überzeugt mit digitaler Innovationskraft und langanhaltenden Genussmomenten



Auch in diesem Jahr freut sich das SONNENTOR Team wieder auf zahlreiche Besucher:innen bei der weltweit größten Messe für ökologische Konsumgüter. Der bunte Messestand ist in der Halle 7 am Stand 611 zu finden. Natürlich können hier ausgewählte Neuheiten verkostet werden. Außerdem erwartet uns eine Premiere: Denn die ersten digitalen Fenster der neuen Advent-Produkte können live ausprobiert werden.

Wieder ist ein Jahr vergangen und das sonnige Team aus Österreich hat die Zeit gut genutzt, um an besonderen Rezepturen zu feilen. So werden unsere Gewürzregale endlich mit allen Must-Haves für unsere Lieblingsgerichte aufgefüllt. Von würzigen Mischungen für Burger, über Bolognese-Gerichte, bis hin zum Zimt-Zucker Genuss für Waffeln & Co. Natürlich wollen wir von den besten Genussmomenten so lange wie möglich zehren. Deshalb gibt es auch neue Kreationen, um Gemüse und Obst zu konservieren. Langanhaltend ist auch der Geschmack der ätherischen Gewürzöle zum Kochen und Backen. Die gesamte Linie hat sich frisch herausgeputzt und mit der Sorte Pfefferminze ist ein wirklich cooler Neuzugang hinzugekommen.

Besonders verspielt wird die diesjährige Vorweihnachtszeit, denn sowohl der neue Nikolaus & Krampus Tee, als auch die neue Edition des Tee Adventkalenders verknüpfen liebgewonnene Traditionen und Tee Genuss mit digitalen Spielereien. So öffnen QR-Codes das SONNENTOR zu vielen Überraschungen, die am SONNENTOR Stand bei der BIOFACH erstmals ausprobiert werden können. Detaillierte Infos zu allen Produkt-Neuheiten sind im Anschluss zu finden.

So viel Gemeinwohl steckt in den Bio-Produkten von SONNENTOR

Im vergangenen Herbst hat der Bio-Pionier seine jüngste Gemeinwohl-Bilanz veröffentlicht. Der dazugehörige Bericht gibt Einblicke wie SONNENTOR soziale und ökologische Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette lebt. Die Dekoration des diesjährigen Stands auf der BIOFACH hat es sich zur Aufgabe gemacht hier anzuknüpfen, um zu zeigen welche Ziele bereits erreicht wurden und wie SONNENTOR Produkte Sinn stiften. Infos dazu sind auch online zu finden unter: www.sonnentor.com/gemeinwohl

PR-Bildmaterial

Bilder gibt's in unserer Online-Galerie: <https://sonnentor.canto.de/v/media/landing?viewIndex=0>

Rückfragehinweis Presse

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Marie-Theres Feytl-Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at

NEU ab März 2024 – zum (R)Einlegen
Mit SONNENTOR Gemüse und Obst haltbar machen

Pünktlich zum Start der Gartensaison begeistert SONNENTOR mit drei neuen Gewürzmischungen zum Einkochen und Konservieren. Damit ist es ein Leichtes, die Obst- und Gemüsemengen aus dem Garten sowie Reste aus der Vorratskammer in knackiges Essiggemüse, milchsauer fermentiertes Kimchi und fruchtiges Kompott zu verwandeln. Einlegen ist eine alte und nachhaltige Methode, um Obst und Gemüse haltbar zu machen. Richtig zubereitet hält das Eingelegte auch ungekühlt monatelang – so sparen wir Energie und Platz im Tiefkühlschrank!



Einlegegewürz

Mit dieser Gewürzmischung gelingen klassische Essiggurkerl genauso wie ein bunter Gemüse-Mix. Im Grunde kann jedes Gemüse in Essig eingelegt werden. Besonders gut klappt es mit festen Sorten. Dazu zählen Zwiebeln, Bohnen, Karotten (Möhren), Paprika, Radieschen, Rote Rüben (Rote Beete) und Zucchini. Für den feinen Geschmack sorgen unter anderem Senfkörner, Ingwerstücke, Koriander, Fenchel und Dill.

65 g Packung / UVP 3,99 Euro

Kimchi-Gewürz

Diese Gewürzmischung mit Paprika, Knoblauch, Zwiebelstücken, Chiliflocken und Ingwer ist die ideale Basis für die uralte Konservierungstechnik des Fermentierens. Genuss versprechen der scharf-saure koreanische Klassiker aus Chinakohl und Rettich genauso wie spannende neue Kreationen. Verwendet werden können etwa auch Karotten, Kraut und Radieschen. Während des Prozesses der Fermentation werden Kohlehydrate zu Milchsäure abgebaut. Dadurch sinkt der pH-Wert, das Gemüse wird sauer und damit lange haltbar. Hergestellt werden kann Kimchi in einem speziellen Fermentationsglas oder auch einfach einem Bügelglas, aus dem der Druck entweichen kann.

80 g Packung / UVP 4,49 Euro

Kompott-Gewürz

Ob Birnenkompott oder Hollerkoch, mit dieser Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom, Sternanis und Nelken lassen sich fruchtige Desserts und süße Sommerträume verfeinern und konservieren.

55 g Packung / 3,99 Euro

Neu bei SONNENTOR ab 1. März 2024

Die richtige Würze für unsere liebsten Gerichte

Natürlich sind Geschmäcker verschieden, aber es gibt ein paar Speisen, die eine eingeschworene Fangemeinschaft vorweisen können. Damit diese Lieblingsgerichte fantastisch schmecken und einfach zubereitet werden können, hat das SONNENTOR Team eigene Gewürzmischungen dafür ausgetüftelt. Gilt die Vorliebe Spaghetti, Maccheroni und Tagliatelle? Oder erfüllt ein würziger Burger die kulinarischen Sehnsüchte? Ist herzhaftes Ofengemüse was für Leib und Seele? Oder schlägt das Herz für süße Speisen wie Waffeln und French Toast? Zu all diese Fragen bietet der Gewürzspezialist köstliche Antworten!



Burger Gewürz

Diese Mischung mit Zwiebelstücken, Paprikaflocken, Bockshornklee, Estragon und vielen weiteren köstlichen Zutaten verleiht jedem Patty legendäre Würze – ob klassisch aus Fleisch oder rein pflanzlich. Auch knusprige Falafel und Ofengemüse legen damit ordentliche Soli hin, Chutneys oder Bowls sind on fire.

60g Packung / UPV 3,99 Euro

Bolognese Gewürz

Pasta ist die nahrhafteste Form reiner Amore! Ob Spaghetti, Tagliatelle oder Rigatoni, mit stundenlang geköcheltem Ragù oder schnell improvisiert, ob vegan oder klassisch mit Fleisch: Das Bolognese-Gewürz ist die Antwort auf sehr viele Pasta-Fragen. Zu den Zutaten zählen unter anderem Karottenstücke, Paprika, Tomatenflocken, Lorbeerblätter und auch eine Prise Zimt. Tipp: Das Bolognese-Gewürz verfeinert auch Eintöpfe.

40g Packung / UVP 3,99 Euro

Sommergemüse

Damit die reiche Ernte aus dem Garten ruckzuck zum schnellen Mittagessen für warme Tage wird, haben die SONNENTOR Produkt:artistinnen diese Rezeptur kreiert. Mediterrane Klassiker wie Rosmarin und Salbei machen alles von Aubergine bis Zucchini zum sommerlichen Geschmackserlebnis. Ob im Ofen oder in der Pfanne, eine gelingsichere Mischung.

35 g Packung / UVP 3,99 Euro

Wintergemüse

Mit dieser Mischung gibt's eins auf die Rübe! Und auf den Kohl. Und auf jedes andere Wintergemüse, das fein gewürzt auf deinem Teller landen soll. Neben Ofengemüse oder Pfannengerichten passt diese Gewürzmischung ebenfalls wunderbar zu Gnocchi oder Risotto. Damit geht auch im Winter vitaminmäßig die Post ab!

40 g Packung / UVP 3,99 Euro



Zimt, Zucker & Co

Für diese raffinierte Mischung haben sich Zimt und Zucker unter anderem mit Kardamom und Tonkabohne zusammengetan. So wird auch Süßspeisen ein würziger Touch verliehen. Eine affenstarke Rezeptur!

90 g Packung / UVP 3,99 Euro

Geschenk-Tipp für die Winterzeit: Diese Mischung gibt es auch mit weihnachtlichem Etikett und klingendem Namen: „Zimtflockchen, Zuckerröckchen“.

70 g Streudose / UVP 4,99 Euro

Gut gemischt!

Egal ob für den eigenen Genuss oder zum Schlemmen mit Familie und Freunden: Diese Gewürze sind die Basis, damit unsere Lieblingsrezepte zu Hause für große Geschmacksmomente sorgen. Die Produkt-Artist:innen von SONNENTOR haben das Verhältnis der Zutaten mit viel Liebe und Sorgfalt aufeinander abgestimmt. Jede dieser Mischungen vereint die Aromen ganz vieler unterschiedlicher Gewürze. Also auch ein Must-Have für alle, die nur ein kleines Gewürz-Regal befüllen können.



Relaunch und Neuheit ab 1. März 2024

SONNENTOR präsentiert neues ätherisches Gewürzöl

Wir lieben Pfefferminze. Egal ob in Getränken, Sorbets, zum Backen oder Kochen – ihr Aroma ist einfach cool. Der hohe Menthol-Anteil sorgt für den typischen erfrischend-kühlen Geschmack. Dank dem neuen ätherischen Gewürzöl haben wir das Aroma nun zu jeder Jahreszeit einfach griffbereit und können den intensiven Geschmack Tropfen für Tropfen fein dosieren. Ideal für große Genussmomente!

NEU: Pfefferminze ätherisches Gewürzöl

Das intensive Gewürzöl passt wunderbar in die orientalische Küche und verfeinert sparsam dosiert Suppen und fruchtige Desserts. Eine liebgewonnene Kombination ist selbstverständlich der Klassiker Pfefferminze mit Schokolade! Selbstgemachte Pralinen oder feine Kuchen-Kreationen gelingen mit nur wenigen Tropfen.

5 ml Fläschchen / UVP 8,90 Euro

Relaunch der gesamten Linie

Sechs abwechslungsreiche Sorten umfasst der Relaunch der ätherischen Gewürzöle. Neben der Neuheit Pfefferminze finden sich auch bereits bekannte Lieblinge wie Zitrone, Orange, Vanille, Punsch & Kekse sowie Salate & Dips im Gewürzregal. Sie vereint ein neues, buntes Design im Fläschchen mit Tropfeinsatz.

5 ml Zitrone / UVP 5,70 Euro

5 ml Orange / UPV 5,70 Euro

5 ml Vanille / UVP 11,90 Euro

5 ml Punsch & Kekse / UVP 9,90 Euro

5 ml Salate & Dips / UVP 9,90 Euro

Anwendung der ätherischen Gewürzöle

Der langanhaltende und intensive Genuss der ätherischen Gewürzöle beschert uns besondere Geschmackserlebnisse. Tropfen für Tropfen lassen sie sich einfach dosieren. Je nach Sorte reichen 1-4 Tropfen der ätherischen Gewürzöle auf 250-500 ml Flüssigkeit. Hinweis: Die Öle sollten nicht pur genossen werden, denn sie sind hoch konzentriert in ihrer Essenz und würden die Schleimhäute reizen. Mit Butter, Öl, Obers, Sauerrahm, Eigelb, Sojasauce, Zitronensaft, Mayonnaise oder Senf verrührt, sind dem Geschmack keine Grenzen gesetzt. Im Aroma sind die ätherischen Öle viel feiner und langanhaltender als die ursprüngliche Originalzutat – ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Und wie oft steht man in der Küche, will spontan etwas zubereiten und eine Original-Zutat fehlt? Ätherische Gewürzöle schaffen hier Abhilfe, denn sie sind lange haltbar und äußerst ergiebig in der Anwendung.



Ab 1. September 2024

Wir begrüßen zwei Adventneuheiten im Regal

Gleich zwei Neuheiten aus der SONNENTOR Welt begeistern uns in diesem Advent. Sowohl der Nikolaus & Krampus Tee als auch die neue Edition des Tee Adventkalenders gehören zu den Must-Haves in diesem Winter. Denn erstmals werden die liebevoll gestalteten Produkte mit digitalen Spielereien verknüpft. Ideal als Geschenk oder um sich selbst eine Freude zu machen.



Nikolaus & Krampus Tee

Der Nikolaus Tee leuchtet dank fruchtiger Aromen von Apfel, Hibiskus und Hagebutte tiefrot in der Teetasse. Zimt und Nelken bringen einen Hauch Besinnlichkeit in die Mischung. Sein zotteliges Gegenstück überrascht mit einer blumigen, sanft würzigen Komposition aus fruchtigen Beeren und blumigen Holunderblüten sowie Brennnessel und Kamille.

Mit dieser Kreation holt das SONNENTOR Team eine liebgewonnene Tradition geschickt und verspielt in die Gegenwart. Eine perfekte Überraschung für Groß und Klein. Und weil niemand nur brav oder immer ein Schlingel ist, sind Grüße vom freundlichen Gabenbringer Nikolaus und seinem zotteligen Begleiter Krampus gleichermaßen enthalten. Diese können die Beschenkten gleich weiterschicken – per Grußkarte zum Ausschneiden oder digital mit Foto-Filter fürs Smartphone.

38,7 g Packung (Aufgeteilt auf zwei Schachteln) / UPV 5,99 Euro

Tee Adventkalender

Die neue Edition hat wahrlich Spektakuläres zu bieten. Neben dem gewohnt genussvollen Tee Genuss und den beliebten Sprüchen auf 24 Teebeuteln, wartet ab 1. Dezember täglich ein digitales Erlebnis. Witzige, nützliche und geschmackvolle Überraschungen begleiten uns durch die Vorweihnachtszeit. Ob in Form lustiger Instagram-Spiele, inspirierender Rezeptvideos oder kreativer Bastelanleitungen – einfach den QR-Code am Teebeutel scannen und die erweiterte Welt des Tee Adventkalenders entdecken. Ein weiteres Extra: Dank einer neuen Faltung kann die liebevoll illustrierte Kulisse im ausgeklappten Zustand noch mehr Vorfreude verbreiten.

38,9 g Packung / UVP 5,79 Euro

