



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

UNSERE NATURGEWÜRZE

AUS EIGENEM ÖKOLOGISCHEN ANBAU
UND PARTNERPROJEKTEN

Auf unseren Hohenloher Feldern werden seit einigen Jahren ökologische Naturgewürze von alten aromatischen Sorten wie Koriander, Kümmel und verschiedenen Senfsarten angebaut. Diese Gewürze gedeihen in den hiesigen Klimaten noch besser als in den Tropen und sind deutlich aromatischer, weil sie langsamer heranwachsen und durch ökologischen Anbau in naturnaher Qualität ihr volles Aroma entfalten können.



KORIANDER & SENF VON HOHENLOHER FELDERN

Edle tropische Gewürze wie Pfeffer, Muskat und Nelken gewinnen wir aus unserem ökologischen Partnerprojekt mit den Ureinwohnern Südiindiens. Im Urwald der Gewürzberge Keralas leben indigene Volksstämme, die von Wildsammlungen und vom Kultivieren traditioneller Gewürze in den Urwaldlichtungen leben. Mit den dort lebenden 1200 Familien unterhalten wir ein partnerschaftliches Projekt zur Gewinnung von hoch aromatischen Naturgewürzen in ökologischer Qualität.

Durch unsere Projektarbeit und die direkte Partnerschaft bekommen diese Ureinwohner einen gerechten Preis für ihre Erzeugnisse und Sie, verehrte Kunden, die besten



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Gewürze der Welt aus nachhaltigem ökologischem Anbau und FAIR gehandelt!



PFEFFERPFLÜCKER AUF EINER URWALDLICHTUNG IN DEN GEWÜRZBERGEN SÜDINDIENS

In der Region Vojvodina, ungarisch Serbien, gedeihen die aromatischsten Paprikasorten in den traditionellen Geschmacksrichtungen von rosenscharf bis edelsüß. Die Schoten werden von Hand gepflückt und unter den Hausdächern in Zöpfen getrocknet, bis sie in historischen Steinmühlen sanft und sorgsam zu einem unvergleichlichen Paprikapulver vermahlen werden. Die Kleinbauern haben sich zu einer ökologischen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen in Partnerschaft mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.



GEWÜRZPAPRIKA AUS DER VOJVODINA/SERBIEN

Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0 · Fax-29
E-Mail info@besh.de · www.besh.de