

DEUTSCHLAND  
SERBIEN



# DIE HERKUNFT UNSERER NATURGEWÜRZE

## INDIEN

In Kerala im Lake Periyar Nationalpark, in dem wildlebende Elefanten, Tier und Leoparden zuhause sind, werden alte Pfeffersorten angebaut. Der Pfeffer wird von den ansässigen Ureinwohnern Hand gepflückt und sonnengetrocknet. In Kerala wird außerdem Chili, Ingwer, Kardamom, Kurkuma, Muskatnuss, Piment und Vanille angebaut.

## SERBIEN

In einem kleinen Dorf in der Vojvodina, Serbien, baut eine Kleinbauernkooperative Paprika an. Die handgepflückten Paprika werden langsam sonnengetrocknet, damit sie ihr kräftiges Aroma behalten.

## SANSIBAR

In den tropischen Wäldern Sansibars bauen die Kleinbauern Zimt, Muskatnuss, Vanille und Nelken an.

## DEUTSCHLAND

In der Region Hohenlohe bauen wir selber Bohnenkraut, Koriander, Kümmel, Schabziger und Senf an.

# SPICE VILLAGE

ESTD 2002

- ✓ NATURGEWÜRZE AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU
- ✓ ALTE, AROMATISCHE SORTEN
- ✓ PARTNERSCHAFTSPROJEKTE MIT KLEINBAUERN IN INDIEN, AFRIKA UND EUROPA: WIR GARANTIEREN DIE ABNAHME DER GEWÜRZE ZU FAIREN PREISEN UND UNTERSTÜTZEN DAS SOZIALE BILDUNGSSYSTEM IN PROJEKTGEBIETEN
- ✓ OHNE ZWISCHENHANDEL
- ✓ NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT
- ✓ VON HAND ABGEFÜLLT + VERPACKT



Ecoland Herbs & Spices GmbH | [www.ecoland-hs.de](http://www.ecoland-hs.de)  
Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen

# SPICE VILLAGE

ESTD 2002



# NATURGEWÜRZE

AUS PARTNERSCHAFTSPROJEKTEN





## DIE NATURGEWÜRZE AUS UNSEREN PARTNERSCHAFTSPROJEKTEN

### BÄUERLICHE, NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

Unsere Naturgewürze stammen aus eigenem Anbau in Hohenlohe und aus Partnerschaftsprojekten in Indien, Sansibar und Europa. Unsere Partner sind bäuerliche Familienbetriebe und Kleinbauernkooperativen, weitgehend in unberührten Regionen fernab von Industriezentren. Sie bauen die Gewürze nach traditionellen nachhaltigen Methoden an. So bleibt der Boden auch für kommende Generationen fruchtbar und wir fördern die Artenvielfalt.

### FAIRER HANDEL

Wir garantieren den Bauern die Abnahme ihrer Erzeugnisse zu fairen Preisen, die weit über dem Marktdurchschnitt liegen, und unterstützen das soziale Bildungssystem in Projektgebieten. Es gib keinen Zwischenhandel.

### TRADITIONELLE SORTEN

Unsere Partner bauen traditionelle Pflanzensorten an, die immer seltener werden und vom Aussterben bedroht sind. Die Erntemengen dieser alten Sorten sind zwar geringer, dafür sind sie in der Regel im Geschmack sehr viel intensiver und aromatischer. Ein Teil der Kräuter und Gewürze wird auch aus natürlichen Wildbeständen gesammelt, weil sie ein viel intensiveres Aroma besitzen, als die angebauten Gewürze.

### HÖCHSTE QUALITÄT

Beim Anbau und in der Aufarbeitung (zum Beispiel der Sonnentrocknung) bleiben alle unsere Kräuter und Gewürze frei von Chemikalien – Naturprodukte von höchster Qualität. Alle Kräuter und Gewürze sind biozertifiziert.

### GEWÜRZMANUFAKTUR WOLPERTSHAUSEN

Die Gewürze werden von den Partnerschaftsprojekten ohne Zwischenhandel in unsere Gewürzmanufaktur nach Wolpertshausen geliefert. Hier kreieren wir feine Kräuter- und Gewürzmischungen, füllen handwerklich ab, verpacken und versenden die Produkte.

## REINE GEWÜRZE UND FEINE MISCHUNGEN

### KRÄUTER- UND GEWÜRZMISCHUNGEN

Wir haben unterschiedliche Mischungen wie Toskana, Peloponnes und Kräuter der Provence sowie Mischungen speziell für Röhrei oder Gulasch kreiert.

### BBQ MISCHUNGEN

Harro Bollinger, Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, hat eine BBQ Kollektion mit 13 Mischungen erstellt.

### CURRY UND MASALA

Gourmet Multani, unser indischer Produktionsleiter, hat eine große Kollektion an Curry- und Masala-Mischungen zusammengestellt.

