

# sunny side up



**SONNENTOR®**

## Teeharmonie für jeden Geschmack

Heiß geliebt und glücklich vereint – der neue Teegenussfolder gibt wertvolle Tipps für experimentierfreudige Teetrinker. Lassen Sie sich von den Begleitempfehlungen zum Essen inspirieren ...

## Unser SONNENTOR – in 22 Jahren von 0 auf 100

Das hätte sich auch Johannes Gutmann, Gründer und Geschäftsführer von SONNENTOR, nicht träumen lassen – SONNENTOR wurde heuer beim Ranking der 1.000 Unternehmen mit dem besten Image als Neueinsteiger auf Platz 100 gereiht.

## Köstliche Neuigkeiten für Tasse & Teller

Die neuen Köstlichkeiten bringen noch mehr Vielfalt in das Produktsortiment: Für Zuckermäulchen und Würzige, für Groß und Klein, für dich und mich!



# 2011



6  
Neue Leckereien von SONNENTOR:  
Raffinierte Rezepte zum Nachkochen ...

8  
Strahlende Gesichter:  
Die SONNENTOR Bauern ...

9  
„Schenk’ dir ein Lächeln!“  
Eröffnung in Wiener Neustadt

# Der Wert der Freude

10  
Heiß geliebt und glücklich vereint:  
Der neue Teegenussfolder ...

7  
Bei SONNENTOR gibt's neue Köstlich-  
keiten zu entdecken ...

5  
Da lacht das Herz: 5.000 Euro an  
die ROTE NASEN Clowndoctors

12  
Gleich vormerken: Der  
1. Mai wird ganz besonders ...

Haben Sie schon einmal versucht, ein Schmuckstück im Pfandhaus zu versetzen? Und ängstlich gewartet, wie viel Geld der Schätzmeister Ihnen für das Kleinod zubilligen wird? Wir sind gewohnt, in Geldwerten zu denken. Money makes the world go round. Im Karussell der Münzen und Banknoten blinkt und knistert es. Ein aufregendes Gefühl. Aber es fehlt ihm an Wärme.

Wie ganz anders diese Frage: „Weißt du, was du mir wert bist?“ Ein Zögern, vielleicht ein vorsichtiges Strahlen in den Augen, ein verlegenes Lachen: „Ich weiß nicht. Sag es mir, bitte!“ „Du bist für mich wie ... die Sonne, die immer strahlt; wie Blüten, die in allen Farben leuchten; du bist für mich wie Freude, die mit jedem Tag wächst.“ Spüren Sie den Unterschied? Wertschätzung ist ein kostbares Gut. Wir erleben sie, wenn wir mit uns und anderen eins werden, wenn die Zeit für einen kurzen Moment den Atem anhält. Wertschätzung hat so viele Formen! Der Bauer streicht seinen Kräutern sanft über die Blätter, so schön, wie sie heuer geworden sind. Die Verpackerrinnen schieben die getrockneten Spezialitäten energisch und behutsam zugleich in ihre Tüten, schließen sie mit einem Etikett und schicken sie mit einem zufriedenen Lächeln auf die Reise. Die Verkäuferin präsentiert der Kundin die ganze

Auswahl ihrer wundervollen Gewürz- und Blütenmischungen und erzählt stolz von ihnen. Wertschätzung ist die längste Fortsetzungsgeschichte der Welt. Wo sie einmal beginnt, schließt sich Erzählung um Erzählung an. Weißt du, wie gut das geschmeckt hat? Erinnerst du dich, wie zauberhaft das war? Hast du noch das Dankeschön, das die Gäste uns geschickt haben?

Wertschätzung pflanzt sich fort, ganz von selbst, wie die Wellen des Schalls im Äther. Dazu braucht es kein Geld, nur gute Gedanken, ein offenes Herz. Und Haltungen wie Fairness, Ehrlichkeit, Handschlagqualität und das Wissen, dass im Leben und Lebenlassen aller eine große Kraft liegt. Das kürzeste Wort der Wertschätzung heißt: „Du“. Dieses Du pflegen wir bei SONNENTOR. Es ist unser kostbarstes Gut. Es ist Zeichen der Freude, die beständig wächst. Sinnes-Erlebnis bei SONNENTOR in Sprögnitz spüren: Heiterkeit, Lachen, freundliche Wesen überall, kein Stress und keine Hektik.

Das tut so gut. Freude ist rund und heiter, sie protzt nicht und bläht sich nicht auf. Freude ist da. Im Augenblick. Ganz. Ungeteilt Augen schließen. Duft wahrnehmen, Wärme spüren. Bilder sehen, Farben, Sonne und Hände, ein freundliches Gesicht, ein SONNENTOR. Einatmen. Ausatmen. Einen Schluck trinken. Sich verbinden mit dem, was trägt, vertrauten Orten, geliebten Menschen. Warten. Bis sie kommt. Die Freude. Sie wächst.



# Unser SONNENTOR – in 22 Jahren von 0 auf 100

## Von Meilensteinen, Sonnenboten und wunderbaren Mitarbeitern

Das hätte sich auch Johannes Gutmann, Gründer und Geschäftsführer von SONNENTOR, nicht träumen lassen – SONNENTOR wurde heuer beim Ranking der 1.000 Unternehmen mit dem besten Image als Neueinsteiger auf Platz 100 gereiht. „Dass SONNENTOR als mittelständisches Unternehmen schon heute Platz 100 in dieser Wertung einnimmt, die von OMV, Red Bull und Verbund angeführt wird, ist für uns eine tolle Bestätigung unserer Arbeit“, freut sich Johannes Gutmann. Sein Dank gilt vor allem den wunderbaren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die zum Erfolg von SONNENTOR beigetragen haben.

Hat zu Beginn, 1988, noch fast niemand an die Idee und den Erfolg des Unternehmens geglaubt, so ist SONNENTOR mittlerweile zum namhaften Bio-Unternehmen mit 135 Mitarbeitern und rund 70 freien Dienstnehmern im Waldviertel avanciert. Inzwischen gehören 150 Bauern zur großen SONNENTOR Familie.



## Heute schon an morgen denken

Bei SONNENTOR ist eine nachhaltige Lebens- und Produktionsweise seit jeher ein wichtiger Teil der Firmenphilosophie. Der aktuelle Nachhaltigkeitsbericht von SONNENTOR beweist mit umfangreichen Informationen, Daten und Fakten, dass Soziales, Ökologie und Ökonomie keinen Widerspruch bedeuten.

Laufend werden weitere Verbesserungsmöglichkeiten im Bereich Umweltschutz aufgegriffen und umgesetzt. Die SONNENTOR Produkte etwa werden nur noch in biologisch abbaubare Folien verpackt. Eine Reduktion der Gesamtabfallmenge erfolgt durch die mehrfache Verwendung von diversen Verpackungseinheiten wie Transportkartons oder Plastikbehältnissen.

Ein Schadstoffausstoß durch die Fertigung ist nicht gegeben, da SONNENTOR keine Maschinen oder Geräte verwendet, die direkte Emissionen verursachen. Und bei der Beschaffung von Ressourcen sind immer Qualität, Regionalität und Umweltfreundlichkeit des Produkts ausschlaggebend.

Um der gegenwärtigen Produktions- und Preisspirale in der Landwirtschaft nachhaltig entgegenzuwirken, verzichtet SONNENTOR auf Automatisierung der Arbeitsschritte, was Arbeitsplätze sichert. Dabei ist SONNENTOR besonders wichtig, dass sich alle Mitarbeiter mit der Unternehmensphilosophie und den Werten identifizieren können und Freude an der Arbeit haben.

## In die ganze Welt

Mit Freude widmet sich das Team der Halle „Weltweit“ zur Gänze dem Wohle der fremdsprachigen Kunden. Die hochwertigen Bio-Produkte werden in der Halle „Weltweit“ im Palettenlagersystem eingelagert und von 12 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen je nach Auftrag kommissioniert, in sorgfältiger Handarbeit in Kartons verpackt und etikettiert.

Beim Verpacken und Etikettieren der einzelnen Packungen erfolgt die letzte Qualitätssicherung per Sichtkontrolle auf mögliche Abweichungen. Die Etiketten werden in der jeweiligen Landessprache bedruckt und bei Bedarf wird auf spezielle gesetzliche Anforderungen geachtet. Die SONNENTOR Produkte werden in 20 verschiedenen Sprachen in über 45 Länder exportiert.

## Sonnenbote ging in die Schweiz

Eines der Hauptexportländer von SONNENTOR ist die Schweiz. 2010 bedankte sich SONNENTOR bei Jürg Horlacher, CEO des Schweizer Vertriebspartners Aromalife AG, mit dem „Sonnenboten“ für die langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit in der Schweiz.

Jährlich wird einer der rund 70 SONNENTOR Vertriebspartner in 45 verschiedenen Ländern für hervorragende Leistungen mit dem „Sonnenboten“ ausgezeichnet.

Johannes Gutmann überreichte die Bronzeplastik im Wert von Euro 3.500,- mit großer Freude: „Jürg Horlacher und sein Team verstehen es seit Jahren fabelhaft, den Schweizer Bio-Markt mit frischem SONNENTOR Wind aufzumischen. Die Fähigkeit, andere und sich selbst begeistern zu können, sowie das hervorragende Gespür für den Markt und der hohe Anspruch an eine exzellente Zusammenarbeit machen Jürg Horlacher und sein Team für uns zum strahlenden Sonnenboten!“



## Ein Meilen- stein und zweimal Gold

Eine der Grundphilosophien von SONNENTOR ist die gegenseitige Anerkennung und Wertschätzung für ein langfristiges Miteinander.

„Seit 18 Jahren sind wir eng mit Tschechien verbunden“, erzählt Geschäftsführer Ewald Redl, „nicht nur beruflich, sondern vor allem freundschaftlich-familiär.“ Freudig nahm er den Dr. Erwin Pröll-Zukunftspreis „Meilenstein“ für innovative Projekte und Initiativen entgegen.

In der Kategorie Nachbarschaft werden Projekte mit positiver grenzüberschreitender Auswirkung unter Beteiligung eines Partners im Nachbarland Tschechien, Slowakei oder Ungarn prämiert. 2009 haben sich SONNENTOR Österreich und SONNENTOR in Tschechien/Südmähren entschlossen, eine eigene Produktserie mit dem Schwerpunkt Kindernahrung aus kontrolliert biologischem Anbau zu kreieren. Die Vorarbeiten wurden bereits erfolgreich abgeschlossen. In den nächsten zwei Jahren sollen 10 Arbeitsplätze in Österreich und rund 5 Arbeitsplätze in Tschechien neu geschaffen werden.

Auch als Bestätigung dafür, dass Nachhaltigkeit und wirtschaftlicher Erfolg sich einander nicht ausschließen, durfte SONNENTOR 2010 gleich zwei der Auszeichnungen „Austria's Leading Companies (ALC)“ in Empfang nehmen. Bewertet werden für die ALC-Auszeichnung von WirtschaftsBlatt, PwC Österreich und KSV1870 nicht nur das Wachstum eines Unternehmens, sondern auch Liquidität, Cashflow und eine solide finanzielle Basis. SONNENTOR ging in der Kategorie „Goldener Mittelbau“ sowohl in Niederösterreich als auch bundesweit als Sieger hervor.



## Da lacht das Herz

Mit Hilfe unserer Kunden und Fans konnte SONNENTOR im Zuge des ROTE NASEN Lauf-Auftaktes am 12. September 2010 5.000 Euro an die ROTE NASEN Clown-doctors überreichen.

Gemeinsam wurde der ROTE NASEN Clown-Tee entwickelt. Jede verkaufte Packung leistet einen Beitrag für das Lachen kranker Kinder. 10% des Verkaufserlöses werden auch weiterhin an die Organisation gespendet.

Monica Culen, ROTE NASEN Geschäftsführerin, freute sich nicht nur über die Teilnahme von mehr als 2.500 Läufern und 5.000 Gästen bei dem Familienfest, sondern ganz besonders über die „wunderbare Kooperation mit SONNENTOR – es ist schön, einen so tollen Partner an seiner Seite zu haben.“ Da wächst die Freude!







# Glücks-Muffinos mit Feta und Frischkäse

Ergibt 12 Stück:  
200 g Feta  
100 g Frischkäse  
2 EL Schlagobers  
½ Paprika  
80 g Mais aus der Dose  
1 ½ EL „Glücks“-Gewürz-Blüten-Zubereitung  
schwarzer Pfeffer  
300 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)  
1 Ei

1 Backform für 12 Muffins  
Fett für die Form  
Mehl zum Ausstreuen  
Backpapier

**Zubereitung:**  
Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Muffinform gut einfetten und mit Mehl austreuen. Feta grob zerkleinern. Frischkäse und Sahne untermischen und gut verrühren. Paprika halbieren, entkernen und fein würfeln. Mais und Paprikawürfel zur Frischkäse-Mischung geben. Mit „Glücks“-Gewürz-Blüten-Zubereitung und Pfeffer abschmecken. Blätterteig auf Backpapier auslegen und 12 Quadrate à 10 x 10 cm ausschneiden.

Mulden der Muffin-Form mit den Teig-Quadraten auslegen, in der Mitte leicht eindrücken und die Ecken nach außen umbiegen. Jeweils 1 gehäuften Esslöffel Füllung in die Mitte der Teig-Quadrate geben, Ecken zusammenführen und in der Mitte leicht zusammendrehen. „Muffinos“ mit verquirltem Ei bepinseln und im Backofen, ca. 25 – 30 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Warm oder kalt servieren.

# Leanders Flower Power Blinis

Ergibt 8 Stück:  
4 Eier  
200 g Dinkelvollkorn- oder Buchweizenmehl  
1 TL Backpulver  
Salz  
1 EL Apfeldicksaft  
400 ml Buttermilch  
2 Äpfel  
Butter zum Ausbacken  
4 TL Flower Power Gewürz-Blüten-Zubereitung  
Zum Füllen:  
Fruchtaufstrich

**Zubereitung:**  
Eier mit Buttermilch verquirlen, Vollkornmehl, Backpulver, Apfeldicksaft und eine Prise Salz zugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Apfel schälen, Kerngehäuse austechen und in dünne Spalten schneiden.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, 1 Schöpflöffel voll Teig eingießen und mit einigen Apfelspalten belegen. Backen, umdrehen, mit der Flower Power Gewürz-Blüten-Zubereitung bestreuen und fertig backen.

Vor dem Servieren nach Wunsch mit Fruchtaufstrich bestreichen; nochmal mit Flower Power Gewürz-Blüten-Zubereitung dekorieren. Kakao-Tiger können die Blinis auch mit Schlaufkakao bestreuen.

**Tipp:**  
Anstelle von Äpfeln können auch frische oder getrocknete Beeren verwendet werden.



# Ein Schwung voll Neuheiten



## Für mehr Würze im Leben

Vier neue **SONNENTOR** Gewürzmischungen sorgen für stimmungsvolle Augenblicke

Wir suchen stets das besondere Geschmackserlebnis und verwenden eine Vielzahl von Gewürzen. Allerdings wird uns nur selten bewusst, wie sehr der Geschmack und der Duft unserer Speisen unser Wohlbefinden und Gefühlleben beeinflusst.

Mit der neuen **SONNENTOR** Gewürzmischung „TANTE MIZZIS' BRATENGEWÜRZ“ bringt man das heimelige Gefühl im eigenen Zuhause gleich mit an den Tisch. Bei „LIESCHEN'S LAMMGEWÜRZ“ geben Rosmarin, Bohnenkraut und Estragon das klassische Aroma, während Pfefferminz und Ysop dem Fleisch einen Hauch Orient verleihen ... Mit „SVEN'S FISCHGEWÜRZ“ kommt der feine Geschmack von Fischgerichten noch besser zur Geltung. Das frische Aroma von Lemongras sorgt für das gewisse Etwas.

Für „FRANZ'S WILDGEWÜRZ“ stand der österreichische Kaiser und leidenschaftliche Jäger Pate. Wildfans werden das intensive Steinpilzaroma mit Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian lieben. Jede der hochwertigen Gewürzmischungen wird optimal geschützt in einer speziell illustrierten Streudose aufbewahrt und behält so ihr volles Aroma.



## Tee für Jedermann

Die neue köstliche **SONNENTOR** Gewürz-Früchte-teemischung verzaubert nicht nur Kulturbegleiterte

Jeden Sommer bildet der Salzburger Domplatz die Kulisse für das berühmteste Schauspiel der Salzburger Festspiele: „Jedermann“ von Hugo von Hofmannsthal. Seit 1920 wird hier das Spiel vom Sterben des reichen Mannes aufgeführt und lockt zahlreiche Kulturbegleiterte in die märchenhafte Altstadt Salzburgs.

Ob Reich oder Arm, Mann oder Frau – **SONNENTOR** vereint im wahrsten Sinn für „jedermann“ den Zauber Salzburgs zu einem Höhepunkt geschmacklicher Art. Der neue „TEE FÜR JEDERMANN“ ist leicht herb-würzig mit dem fruchtigen Geschmack von Orangen. Der Duft nach Gewürzen und Kräutern wie Fenchel, Koriander, Kardamom, Zimt-Ceylon und Rosmarin aktiviert den Geist und entführt die Sinne auf einen Kurzurlaub in die romantische Stadt Salzburg.



## 6 fantasievolle Schokolade-Kompositionen

von **SONNENTOR** – ein Geschmackserlebnis in vollendeter Harmonie

Allein schon der Genuss eines verlockend duftenden Stücks Schokolade, das langsam auf der Zunge zergeht, lässt den Schoko-Liebhaber den Alltag für einen Augenblick vergessen.

Mit den verführerischen Schokolade-Kompositionen von **SONNENTOR** lässt sich dieser Augenblick ganz unbeschwert genießen. Die süße Nascherei enthält kein Sojalecithin. Mit ausgewählten Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau wird jede Tafel von Hand und mit viel Liebe hergestellt.

Renommee Künstlerinnen und Künstler haben exklusiv für **SONNENTOR** die Verpackungen gestaltet. Die kleinen Kunstwerke sorgen durch die besonderen Zusam-

mensetzungen mit erlesenen Gewürzen und Früchten für unvergessliche Geschmackserlebnisse.

### Handgefertigte Schokoladentafeln ohne Sojalecithin

**MEIN STÜCKCHEN GLÜCK:** Bio-Vollmilchschokolade mit Sesam und Orange

**LASS DICH VERFÜHREN:** Bio-Zartbitterschokolade mit „Wiener Verführung“

**MANCHE MÖGEN'S SCHARF:** Bio-Zartbitterschokolade mit Chili und Zitrone

**LAUNE GUT, ALLES GUT:** Bio-Vollmilchschokolade mit Zimt, Muskat & Nelken

**LASS MICH DEIN SCHUTZENGE SEIN:** Bio-Vollmilchschokolade mit Ingwer

**ICH HAB DICH LIEB:** Weiße Bio-Vollmilchschokolade mit Erdbeeren und rosa Pfeffer



# Schutzengel-Gemüsepfanne mit Salbei

Zutaten für 4 Personen:  
2–3 Karotten  
1 Fenchelknolle (gerne auch anderes Gemüse)  
2 Tassen Reis (auch Einkorn, Dinkelreis oder Nudeln)  
2 Karotten  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
Olivenöl  
„Schutzengel“-Gewürz-Blüten-Zubereitung  
Salbei

**Zubereitung:**  
Reis weich kochen. Die Karotten in 4 cm lange dünne Stifte, den Fenchel in sehr dünne Scheiben schneiden. Ingwer reiben und in Olivenöl anrösten. Die Pfanne mit dem Deckel verschließen. Das Gemüse soll in der eigenen Flüssigkeit schmoren, eventuell ein bisschen Wasser dazugeben. Zum bissfesten Gemüse ½ TL „Schutzengel“-Gewürz-Blüten-Zubereitung unterrühren.

Mit dem Reis vermischen, anrichten, mit der „Schutzengel“-Gewürz-Blüten-Zubereitung bestreuen und mit frischem Salbei dekorieren.

**Tolle Ergänzung:**  
gebratene Hühnerbruststreifen





## Familie Hansi

Seit 2005 baut Familie Hansi Apfelmünze, Krauseminze, Zitronenmelisse, Kresse und Flohsamen mit viel Liebe, Geduld und Fleiß für SONNENTOR an. Alle helfen mit und jedes Jahr bringt einige Aha-Erlebnisse und einen großen Erfahrungsschatz mit sich.

Wie etwa die Erkenntnis, dass die Kräuterqualität spürbar besser ist, wenn menschliche Hände die Schneidemaschine durch gleichmäßige Aufgabe der Kräuter füttern, damit ein schöner Schnitt und best-bezahlte Qualität herauskommt.

Ihren größten Schatz haben Renate und Herbert Hansi aber wohl im Jahr 2009 „geerntet“ – ihre kleine Tochter Nicole kam zur Welt.

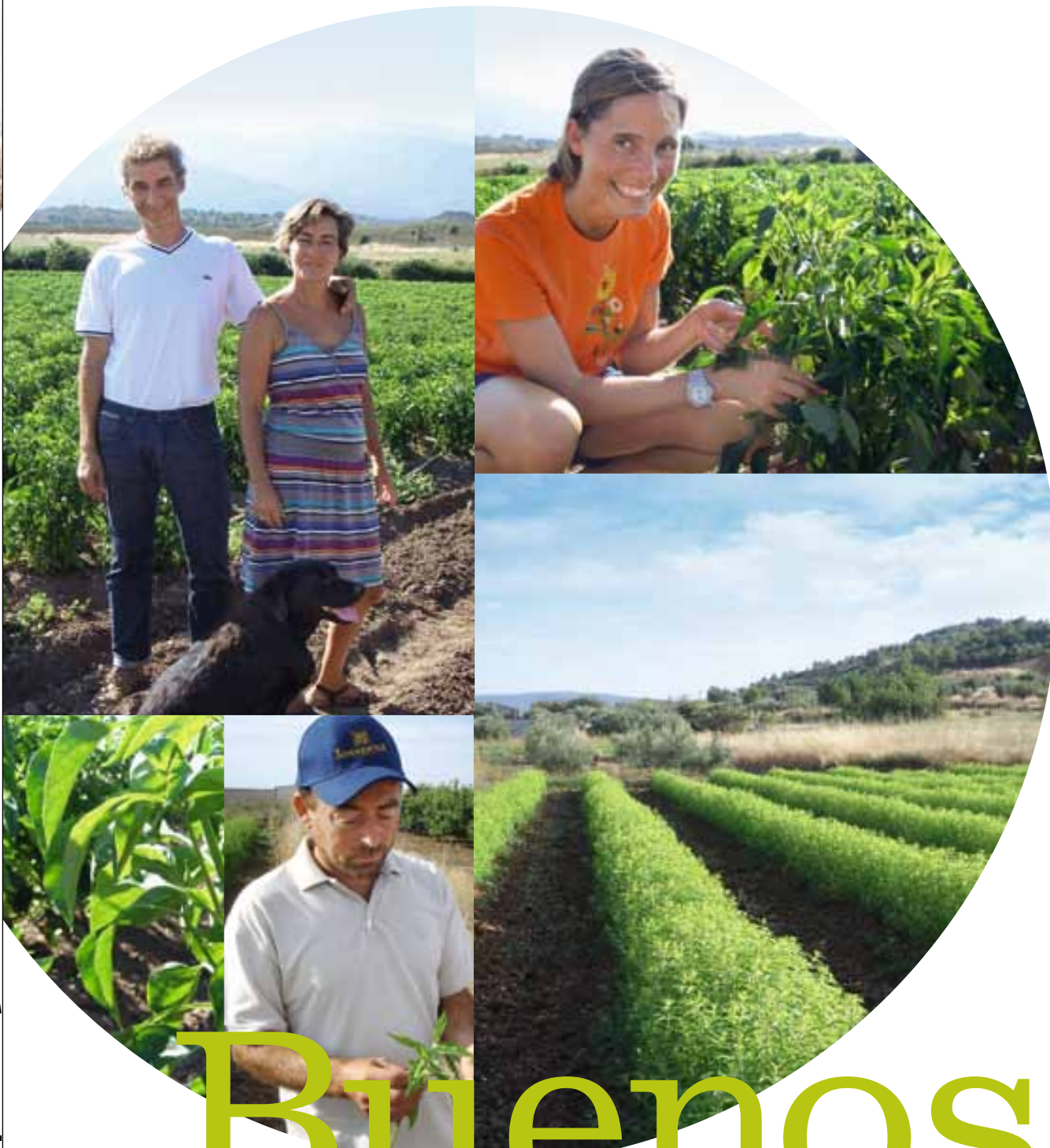
## Goldene Sichel

Die „Goldene Sichel“ für SONNENTOR Biobauer Gottfried Steiner

„Ich bin sehr glücklich über dieses Symbol der Wertschätzung für meine Kräuter und Gewürze. In meiner Arbeit steckt so viel Liebe und Freude – schön, dass ich diese Freude weitergeben darf.“ Der begeisterte Biobauer Gottfried Steiner wurde anlässlich des SONNENTOR Kräuterfestes am 15.8.2010, für seine hervorragende Zusammenarbeit mit SONNENTOR und die hohe Qualität seiner Kräuter und Gewürze mit der „Goldenen Sichel“ geehrt.

Feierlich überreichten SONNENTOR Gründer und Geschäftsführer Johannes Gutmann, NÖ Landeshauptmann-Stv. Mag. Wolfgang Sobotka, NÖ Abg. Dkfm. Dr. Günter Stummvoll und Bezirkshauptmann Dr. Michael Widermann die Auszeichnung an den kreativen Diplomingenieur der Universität für Bodenkultur.

Auf 3,5 ha Anbaufläche kultiviert Gottfried Steiner Kamille, Thymian, Kümmel und Majoran. Seine innovativen und nachhaltigen Ideen setzt der Vollblut-Biobauer gekonnt um. Für die Trocknung der Kräuter etwa verwendet er einen solaren Wärmeluftkollektor und die Abwärme eines Stromaggregats, wodurch keine sonst übliche zusätzliche Wärmequelle notwendig ist.



# Buenos Dias!

SONNENTOR Einkäuferin Claudia Langer besuchte neue Produzenten in Spanien

Spanien ist immer eine Reise wert und umso schöner, wenn man in den Genuss der spanischen Gastfreundschaft kommt. SONNENTOR Lieferant Michael Zimmermann organisierte die Reise und begleitete Claudia Langer und zwei weitere Damen aus der Biobranche zu den Produzenten.

Die Reiseroute begann im Gebiet von La Mancha, wo Weinbauer Julián für einen herzlichen Empfang sorgte und Claudia von seinem duftenden Lavendel überzeugte. Denn neben seinen Weingärten besitzt er auch Felder, auf denen er verschiedenste Kräuter, Gewürze und Obst anbaut. Nach ausführlichen Gesprächen begab sich die kleine Reisegruppe ins südwestliche Spanien nach Extremadura.

Auf der Finca La Mesa haben sich Patricia und José auf den Anbau von Paprika spezialisiert. Die spanischen Entdecker glaubten zuerst, eine Form von Pfeffer gefunden zu haben, als sie die neu entdeckten Pflanzen im 15. Jahrhundert nach Europa brachten. Erst in der Mitte des 20. Jahrhunderts

wurden die ersten, so genannten „süßen“ Paprikasorten ohne den brennenden, scharfen Inhaltsstoff Capsaicin gezüchtet. Das Paprikapulver wird aus einer speziellen Sorte des roten Paprikas gewonnen. Hier, im ausschließlich biologischen Verarbeitungsbetrieb von José und Patricia, wird süßer und scharfer Paprika getrocknet, gemahlen, abgeseibt, verpackt und etikettiert. Die „Demeter“-Produzenten achten auf das ganzheitliche Zusammenspiel von Boden, Pflanzen, Tier und Mensch. Bei 42 °C besichtigte Claudia Langer die geräumigen Produktions- und Lagerstätten, Felder, Tiere und besprach alle wichtigen Details.

Der herrliche Geruch von Zitronenverbene empfing sie auf der Cooperativa Siempreviva in Bolbaite. In etwa etwa 60 km Entfernung zum Mittelmeer auf 300 m Höhe gelegen, gilt diese Anbaugegend als klimatische Grenzzone. Möglicherweise ist das der Grund dafür, dass die Zitronenverbene hier spezielle Qualitätseigenschaften aufweist.

Stolz präsentiert man Claudia noch eine Vielzahl von Kräutern und Gewürzen, bevor sie sich wieder in Richtung Heimat aufmacht. Mit im Gepäck: schöne Erinnerungen an die Begegnung mit herzlichen Menschen und interessante Gespräche.

HILDEGARD

TEE

NASCHEREIEN

KNABBEREIEN

GEWÜRZE

FRUCHTIGES

# 8x die ganze Welt von SONNENTOR

Tauchen Sie ein in die köstliche Welt von SONNENTOR: fescche Erdbeeren, süße Bengelchen und Schutzengel überall. Humorvoll und zärtlich sprechen wir zu unseren Früchten und Kräutern. Und wir hören ihnen auch zu. Lauschen auf die Magie der Natur ...

Nur hochwertige, reine Rohstoffe, jedoch keine Farbstoffe, keine künstlichen Aromazusätze oder Konservierungsmittel dürfen in die SONNENTOR Produkte. Denn was letztendlich zählt, ist der wundervoll ursprüngliche Geschmack – zusammen mit der Liebe und dem Lächeln, die wir unseren feinen Köstlichkeiten mit auf den Weg geben. Das macht sie zum kleinen Glück für jeden Tag.

Kräuter-, Früchte- und Gewürztees erzählen von uralten Sagen. Hildegard-Teemischungen verströmen Klostergeist und Kräuterzauber. Die Würze des Lebens wächst im Küchengarten. Getrocknete Blüten, Samen und Wurzeln schicken uns auf eine Reise zu kaum bekannten Teekulturen. Exotische Gewürze bringen die große, weite Welt zu uns nach Hause. 1000 und 1 Geschmack wollen entdeckt werden! Die SONNENTOR Geschäfte in Krems, Linz-Urfahr, Salzburg, Sprögnitz, St. Pölten, Wien, Wiener Neustadt und Zwettl laden gerne dazu ein.

## SONNENTOR: neu in Wiener Neustadt

Da wächst die Freude, denn die SONNENTOR Familie ist weiter gewachsen! Am 8. Dezember 2010 öffneten sich die Pforten bei SONNENTOR in Wiener Neustadt, dem insgesamt achten Geschäft, das ab sofort ganz im Zeichen des Slogans „Schenk' dir ein Lächeln“ steht. Mit der Eröffnung im Süden Niederösterreichs setzt SONNENTOR einen weiteren Meilenstein in der Entwicklung des Franchise-Netzes und präsentiert mit seinem Franchisepartner Mag. pharm. Kurt Putz die gesamte Bio-Produktpalette in der Herzog-Leopold-Straße 16 im Zentrum von Wiener Neustadt in strahlendem Ambiente.







# Heiß geliebt und glücklich vereint.

Der SONNENTOR Teegenussfolder gibt wertvolle Tipps für experimentierfreudige Teetrinker.

Jede Kultur hat ihre eigenen Traditionen. Weltweit wird das Wissen und die Mystik von Tee schon seit Generationen überliefert. In Ländern wie etwa China oder Japan ist Tee ein wichtiges Element der Kultur und hat eine tiefe symbolische und historische Bedeutung. Die japanische Teezeremonie hat sich über Jahrhunderte hinweg zur hohen Kunst- und Meditationsform entwickelt.

In der arabischen Gesellschaft macht Tee einen wichtigen Teil des Alltags aus. Das gemeinsame Teetrinken steht für Gastfreundschaft, Wärme und Familie. Der traditionelle „5 o'clock tea“, der Nachmittagstee in England, geht bis in viktorianische Zeiten zurück und richtet sich heute noch nach einer speziellen Etikette.

Im ruhigen Norden Österreichs, im Waldviertel, wo alte Traditionen noch gelebt werden, verwendet SONNENTOR die besten Kräuter, die feinsten Blätter und zartesten Blüten für duftenden Tee. Ob Aufgussbeutel, Teepyramide oder offener Tee – der SONNENTOR Teegenussfolder verrät die Geheimnisse der richtigen Zubereitung und liefert Anregungen für das eigene genussvolle Teeritual zu Hause.

In unseren Breiten kaum bekannt: Tee ist ein idealer Begleiter zu feinem Essen! Durch die Komplexität seiner herben, süßen und fruchtigen Geschmacksnuancen ist Tee durchaus mit Wein vergleichbar und kann das Geschmackserlebnis von Speisen intensivieren. Das SONNENTOR Team hat dazu vieles probiert und die Erfahrungen dokumentiert. Der neue Teegenussfolder bietet somit neben Genusstipps und dem SONNENTOR „Teeknigge“ auch zahlreiche Empfehlungen für besonders geschmackvolle Tee- und Speisekombinationen.

Tee zum Frühstück hat bei uns schon Tradition. Schwarztee, Früchtetee oder milder Kräutertee wird gerne für einen angenehmen Start in den Tag getrunken. Doch die verschiedenen Geschmacksnuancen der Teesorten bieten viele Möglichkeiten.

Kräutertees etwa, mit einer intensiv-würzigen Note, passen auch gut zu pikanten Gerichten mit Chili, scharfem Paprika oder frischem Pfeffer.

Gewürztees, wie der Ingwer Glückstee, harmonieren perfekt zu Desserts wie Zimt-Mousse oder Lebkuchen-Parfait. Und kräftige Früchteteesorten sind wunderbare Begleiter herblicher Wildgerichte und gebackener Speisen wie Backhuhn oder Wiener Schnitzel. Versuchen Sie doch einmal Rooibos zu frischen Sorbets oder weißen Tee zu Pilzgerichten!

**EIN TIPP VORWEG:** Tee sollte nie zu heiß oder zu kalt zum Essen serviert werden. Lauwarmer Tee ist ideal, um den Geschmack der Speise bestens zur Geltung zu bringen. Einem besonderen Menü mit Teebegleitung steht also nichts mehr im Wege. Lassen Sie sich von den Begleitempfehlungen zum Essen im SONNENTOR Teegenussfolder inspirieren und zu eigenen Ideen anregen. Den Folder erhalten Sie gratis im gut sortierten Fachhandel oder unter [office@sonnentor.at](mailto:office@sonnentor.at) – berichten Sie uns dort auch über Ihre persönlichen Teegenuss-Erfahrungen!







# Der 1. Mai 2011 wird ein ganz besonderer Tag!

## Das Bio-Bengelchen Frühlingsfest

Das SONNENTOR Team kann es schon nicht mehr erwarten, Sie am 1. Mai 2011 in Sprögnitz begrüßen zu dürfen! Viele sonnige Neuerungen, Eindrücke und Überraschungen erwarten die Besucher in der duftenden Welt von SONNENTOR.



Das neue SONNENTOR Bürogebäude ❶ in Niedrigbauweise wird im Rahmen des Bio-Bengelchen Frühlingsfestes am 1. Mai 2011 eröffnet und damit auch ein völlig neu gestalteter Kräuter-Sinnes-Erlebnis-Bereich.

Das Foyer empfängt seine Gäste mit originalen Apothekelementen aus dem frühen 19. Jahrhundert, kombiniert mit modernem Design. In dem nun fast doppelt so großen Geschäft ❷ kann man nach Herzenslust stöbern und seinen Lieblingstee danach gleich ausprobieren. Denn im neuen gemütlichen SONNENTOR Tee- und Kaffeehaus warten schon leckere Bio-Mehlspeisen sowie Tee, Kaffee und Kakao

auf die Besucher. Der neue 100 m² große Seminarraum wird bei den Kräuter-Sinnes-Erlebnis-Betriebsführungen zum Film-TEEater, wo Johannes Gutmann, der Chef selbst, in einem kurzen Film die Geschichte von SONNENTOR erzählt. Dann beginnt die Reise durch die verschiedenen duftenden Betriebs- und Lagerhallen, von der Rohwarenaufbereitung bis zur Mischerei, von der Abfüllung bis zum Versand. Schließlich darf an der Verkostungsbar probiert und genascht werden.

Von 10.00 bis 17.00 Uhr begrüßen die Bio-Bengelchen ❸ höchstpersönlich alle Besucher und warten mit vielen Programmpunkten



auf. Vom Kinderschminken, Ponyreiten und dem traditionellen Auerger-Drachenzug bis zum Entdecken der neu eingerichteten Bio-Bengelchen Spielecke.

Für jene, die es nach draußen zieht, warten zwei nagelneue E-Bikes, ❹ mit denen man bequem die Gegend erkunden kann. Übrigens – der Strom für die E-Bikes wird künftig aus der neuen Photovoltaikanlage am Sonnendach gewonnen!