

Feinschnabel



Gegründet wurde die Feinschnabel Manufaktur von Valerie und Erwin Lanzensberger. Auf der Suche nach einer gesunden, natürlichen und gleichzeitig schmackhaften Gemüsebrühe sind sie in ihrer Münchner Kochschule auf eine alte Rezeptur in Pastenform gestoßen, die auf der Tradition des Einmachens beruht. Sie haben lange an der Rezeptur gearbeitet, bis sie ihren geschmacklichen Anforderungen entsprach. Feinschnabel Biowürze wird in der biozertifizierten Küche der Hohenfried e.V. in Bayerisch Gmain in liebevoller Handarbeit gefertigt. Hohenfried ist die Heimat von rund 50 Kinder- und Jugendlichen und rund 200 Erwachsenen mit geistiger Behinderung. Auf Hohenfried wird gemeinsam gelebt, gelernt und gearbeitet. Ein großer Teil der Zutaten für die Gewürzpaste wächst in den üppigen Gärten des Anwesens – alles in Demeter-Qualität. Aber auch das restliche Gemüse stammt aus bayerischen Biobetrieben.