



Servus BIOFACH: Neues vom Bio-Pionier SONNENTOR



Servus BIOFACH!

Auch 2026 ist das SONNENTOR Team wieder auf der Weltmesse für Bio-Lebensmittel vertreten. Mit im Gepäck haben die Andersmacher:innen aus dem niederösterreichischen Waldviertel neben bunten Produktinnovationen für das Tee- und Gewürzsortiment auch den druckfrischen Gemeinwohlbericht. Dank der darin abgebildeten Bilanz wird das nachhaltige Wirtschaften des Bio-Pioniers tatsächlich messbar. Wer den Stand 611 in der Halle 7 besucht, kann sich bei laufenden Verkostungen und persönlichen Gesprächen überzeugen, dass SONNENTOR auch im neuen Jahr voller Tatentrang steckt und die Bio-Branche weiter positiv prägen wird.

Die vier SONNENTOR Versprechen:

- Beste Bio-Qualität
- Innovationskraft
- verlässliche Lieferfähigkeit
- gelebtes Gemeinwohl

Schon gewusst? Nur eines von 8600 verkauften Produkten wird bei SONNENTOR reklamiert. Das gelingt dank laufender Qualitätskontrollen. Jede Rohware wird beispielsweise auf über 600 verschiedene Parameter untersucht. Hinzu kommen engmaschige Qualitätskontrollen inklusive laufender sensorischer Verkostungen. In Sachen Qualität überlässt das SONNENTOR Team nichts dem Zufall.

Letzterem steht in einem anderen Arbeitsfeld des Bio-Pioniers jedoch eine Tür offen. Das Team des Produktmanagements hält stets die Augen nach Inspirationen offen. Die Produktartistinnen tüfteln an neuen Rezepturen und entwickeln so kreative und aromatische Tee- und Gewürzkompositionen. Altes europäisches Kräuterwissen und Traditionen bilden dafür genauso die Basis wie die Länderküchen aus aller Welt – denn Geschmack kennt keine Grenzen. So entstanden jüngst neben drei neuen Asiagewürzen, auch würzige und fruchtige Neuheiten für das Osternest und zahlreiche Neuzugänge für das Teeregal. Auch die beliebte Siruplinie bekommt in diesem Jahr Verstärkung. So versüßt uns der alkoholfreie Holunder Trauben Punsch den nächsten Winter. Highlight zum Jahresabschluss ist die neue Edition des Neujahrstees im witzigen Glücksbringer-Automaten Design.

Damit die Rezepturen für die innovativen Neuheiten gelingen und diese auch für alle Kund:innen verlässlich verfügbar sind – braucht es ausreichend Zutaten. Eine Grundlage dafür ist, dass



SONNENTOR bei der Rohwarenbeschaffung am liebsten auf direkten Handel setzt. So gelingt es bereits 66 Prozent der Rohwaren ohne Umwege zu beziehen und damit auf Zwischenhandel und unnötige Preisspekulationen zu verzichten.

Der Bio-Pionier ist sich seiner Verantwortung in der Zusammenarbeit mit seinen Bio-Bäuerinnen und -Bauern und kleinstrukturierten Familienbetrieben bewusst. Gleichzeitig fördert SONNENTOR durch seine internationalen Anbaubeziehungen die biologische Vielfalt weltweit. All das zählt ein in das Gemeinwohlversprechen. Doch dazu zählt noch weit mehr: Der Gemeinwohlbericht gibt Einblick, wie SONNENTOR vom Anbau, über die Produktion bis hin zu positiven Beiträgen für die Gesellschaft seine Verantwortung als Bio-Pionier im täglichen Tun wahrnimmt. Der druckfrische Gemeinwohlbericht kann direkt am SONNENTOR Stand abgeholt werden und steht auch in der SONNENTOR Presselounge zum Download zur Verfügung:
www.sonnentor.com/presse

PR-Bildmaterial:

Bilder können in unserer [Bilderdatenbank](#) heruntergeladen werden.

Kostmusterpaket:

Gerne stellen wir ein Probier-Paket mit den gewünschten Neuheiten zusammen. Bitte einfach eine [Nachricht](#) an das SONNENTOR Presse-Team senden.

Rückfragehinweis Presse:

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

[Das SONNENTOR Presse-Team kennenlernen](#)

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at

Ab 1. März 2026 erhältlich

Asiatische Küche ganz einfach mit SONNENTOR

Asiatische Gerichte haben längst einen Fixplatz in unseren Küchen eingenommen. Damit der Geschmack von Fernost auch wirklich authentisch auf den Teller kommt, braucht es nicht viel – nur die richtigen Gewürze. SONNENTOR präsentiert ab 1. März 2026 gleich drei neue Asia-Gewürzmischungen: Easy Goreng®, Asian Sprinkle und das Asian BBQ Gewürz zeigen, dass auch asiatisch kochen ganz einfach geht.



Easy Goreng® – von indonesischer Küche inspiriert

Der Hunger setzt ein, es fehlen die Koch-Ideen? Mit dieser Mischung gehört das Problem gleich der Vergangenheit an: Reis oder Nudeln und das, was der Kühlschrank an Gemüse so hergibt, reichen für eine fantastische, von der indonesischen Küche inspirierte Mahlzeit à la Nasi oder Mie Goreng. Einfach ab in die (Wok-)Pfanne, ordentlich würzen, fertig.

70 g / UVP 4,29 Euro / Art. Nr. 01317

Asian Sprinkle – aromatisches Topping

Mit dieser aromatischen Mischung setzt man den eigenen Kochkünsten immer noch eins drauf! Inspiriert von der japanischen Küche ist das Topping mit Alge, Tomate und Pilzen ideal zum Würzen, Abrunden oder Dekorieren von Bowls, gegrilltem Lachs oder Spicy Gurkensalat. Umami-Geschmacksnoten inklusive!

50 g / UVP 5,49 Euro / Art. Nr. 01315

Asian BBQ Gewürz – ideal für Marinaden

Diese würzige Mischung mit einem Hauch fruchtiger Süße schickt geschmacklich nach Fernost. Als Marinade mit Öl verröhrt ist Asian BBQ ideal, um eine spießige Seite an sich zu entdecken – Yakitori (Spieße nach japanischer Art) gelingen damit nämlich mühelos. Bei Sehnsucht nach koranischer Küche lässt sich das Gewürz für Gerichte nach Bulgogi Art nutzen.

80 g / UVP 4,29 Euro / Art. Nr. 01316



Relaunch und neue Osterprodukte - bereits erhältlich

Manege frei für die Osterneuheiten von SONNENTOR!

Mit dieser bunten Truppe wird das Osterfest garantiert ein voller Erfolg. SONNENTOR brachte mit Jänner 2026 gleich drei neue Produkte auf den Ostertisch. Die Oster Eierei verleiht beim Kochen eine österliche Note, der Fruchtige Ostern Tee bringt Farbe in das Oster-Frühstück und die Frohe Ostern Dinkelkekse mit Marille sorgen für süße Genussmomente. Auch die beliebten SONNENTOR Oster-All-Stars zeigen sich heuer im neuen Zirkus-Design – und bringen fröhlich-buntes Treiben in jedes Osternest.



Oster Eierei - Neuprodukt

Einfach mal richtig Rumeiern! Diese raffinierte Gewürzmischung kommt ganz ohne Salz aus. Dafür sorgen unter anderem Zutaten wie Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Galgant und Zitronenthymian. Die Mischung verfeinert Osterei-Gerichte, Eiaufstrich und ei-niges mehr: Sie passt nämlich auch ganz wunderbar in Salate, Pestos oder Kartoffelgerichte.

35 g / UVP 4,49 Euro / Art. Nr. 01313

Fruchtige Ostern Tee - Neuprodukt

Gleich acht verschiedene Zutaten jongliert der Osterhase für diese fruchtige Mischung. Dank Hagebutte und Zitronenmelisse geht's rund in der Tasse und im Osternest! Auch Hibiskus, Zitronenverbene, Rosenblüten und Apfelmintz verfeinern die Mischung. Dieses fruchtige Heißgetränk trifft garantiert den Geschmack des Osterhasen. Übrigens: Passt perfekt zum (Oster-) Frühstück.

32,4 g / UVP 4,69 Euro / Art. Nr. 01312

Frohe Ostern Kekse - Neuprodukt

Wenn sich Meister Lampe auf das Rad schwingt, ist Ostern bestimmt nicht mehr weit. Wie gut, dass er die perfekte Geschenkidee für deine Lieben gleich im Gepäck hat! Die knusprigen Dinkelkekse sind mit fruchtigen Marillen verfeinert und geben einen köstlichen Vorgeschmack auf den nahenden Frühling.

125 g / UVP 4,79 Euro / Art. Nr. 01299



Meister Lampes Blütensalz – im neuen Design

Diese zauberhafte Mischung bringt die richtige Würze mit. Neben Basilikum und Oregano sind die Blüten von Malve, Rose, Kornblume und Sonnenblume die Stars dieser österlichen Rezeptur. Passt hervorragend zu Ei, Käse, Fisch oder Salat.

90 g / UVP 4,19 Euro / Art. Nr. 07301

Frühlingskuss Kräutertee – im neuen Design

Dieser Tee passt in den Frühling wie die Butter aufs Brot. Dank fruchtig-minzigen Noten in zartem Hellgelb passt dieser Tee wunderbar zu Bärlauch und zu mediterranen Gerichten. Zu den Zutaten zählen unter anderem Zitronengras, Pfefferminze, Kardamom und Süßholz. So wird die Sehnsucht nach Frühlingsgefühlen ganz einfach gestillt.

Lose: 80 g / UVP 5,19 Euro / Art. Nr. 00974

Doppelkammerbeutel: 27 g / UVP 4,49 Euro / Art. Nr. 02263

Frohe Ostern Tee – im neuen Design

„Frohe Ostern“ ist ein wunderbar zitroniger, fruchtiger Tee, der das Herz eines jeden Osterhasen und Nesterl-Suchers höherschlagen lässt. In dieser Mischung bezaubern unter anderem Apfelstücke, Zitronenmelisse, Grüner Hafer, Rosenblüten und Lavendel. Er schimmert in einem zarten Orange und passt hervorragend zu den kalten Gerichten der Osterjause. Er begleitet vor allem Osterschinken und Ostereier sowie köstliche Kuchen mit Topfen (Quark) und Joghurt wunderbar.

Lose: 60 g / UVP 5,19 Euro / Art. Nr. 00577

Doppelkammerbeutel: 27 g / UVP 4,49 Euro / Art. Nr. 02577

Grüne Neune Tee – im neuen Design

Dieser Tee hält mühelos wiesenfrische Kräuter in perfekter Balance. Die Mischung aus Zitronenthymian, Steinklee und Co. leuchtet in einem hellen Grün und erfrischt mit einer grasigen Note.

27 g / UVP 4,49 Euro / Art. Nr. 02585

Osterüberraschung Tee - im neuen Design

Die Osterüberraschung ist ein wunderbar leichter Frühlingstee. Er schimmert in einem satten Gelb und überrascht im Duft und am Gaumen mit fruchtig-minzigen sowie zitronigen Aromen. Seine lieblich-blumige Note macht ihn zum perfekten Begleiter von Desserts und Kuchen, milden Käsesorten und sommerlichen Gerichten.

27 g / UVP 4,49 Euro / Art. Nr. 02567



Als Pulver und Sirup – neu im Sortiment

Mit SONNENTOR Matcha einfach genießen

Matcha ist viel mehr als ein Trendgetränk – eigentlich sogar das glatte Gegenteil. Der schaumige Grüntee ist in der japanischen Teekultur tief verwurzelt und wird dort bereits seit mehreren Jahrhunderten serviert. Traditionell folgt die Zubereitung des Getränks streng festgelegten Ritualen. Mit dem Matcha Pulver und dem Matcha Sirup von SONNENTOR lässt sich das Tradition-Trendgetränk ganz einfach und jederzeit genießen.



Matcha Pulver: klassisches Matcha-Erlebnis

Wer das Kultgetränk ganz klassisch genießen möchte, sollte zu dem Matcha Pulver von SONNENTOR greifen. Für das traditionelle Matcha-Erlebnis wird ein halber Teelöffel des gemahlenen Grüntees mit 80° Celsius heißem Wasser vermischt und mit einem speziellen Besen – genannt Chasen – schaumig geschlagen. Das Ergebnis: Ein herber Traum in Spinatgrün mit dem der Tag geschmeidig anfängt und jedes Nachmittagstief in Vergessenheit gerät.

Tipp: Für einen Matcha Latte einfach den fertigen Matcha mit warmer und geschäumter (Pflanzen) Milch aufgießen.

Hinweis: Bis auf weiteres nur im SONNENTOR Online-Shop und in den SONNENTOR Geschäften verfügbar.

30 g / UVP 16,49 Euro / Art. Nr.: 01292

Matcha Sirup für den schnellen Genuss

Blumig-herb und knallgrün ist der Matcha Sirup ein Wink des Himmels für alle, die unkomplizierten Genuss schätzen. Und so geht's: Den Sirup mit einem Mix aus Wasser und (Pflanzen-)Milch (am besten Hälfte/Hälfte) vermischen, gut umrühren und genießen.

Tipp: Mit kaltem Wasser und kalter (Pflanzen-)Milch lässt sich ganz einfach ein Iced Matcha Latte zaubern. Noch ein paar Eiswürfel dazu und fertig ist die sommerliche Erfrischung.

250 ml / UVP 9,99 Euro / Art. Nr.: 01291



Neu im Sortiment

Diese Neuheiten von SONNENTOR bringen Schwung ins Teeregal

Gleich drei neue Teemischungen bereichern das bunte SONNENTOR Sortiment und ergänzen die bestehenden Teemischungen ganz hervorragend. Zitronengras Melisse Verbene sorgt für die abendliche Ruhe und Brennessel Zitrone bringt Frische in die Tasse. Den Fenchel Anis Kümmel Tee gibt es jetzt auch in lose – der ideale Digestif nach deftigen Gerichten. Damit wartet im Teeregal für jede Gelegenheit die passende Mischung.



Zitronengras Melisse Verbene Tee

Die Melisse und ihre zitronigen Freundinnen sind wunderbare Begleiter für einen entspannten Abend. Mit ihrer angenehmen Art sorgen sie dabei stets für einen würdigen Abschluss. Zurück bleibt nichts als erfrischende Erinnerungen.

Tipp: Kalt als Eistee getrunken sorgt das blumig-krautige Trio für besonderen Genuss an heißen Tagen!

21,6 g / UVP 4,19 Euro / Art. Nr. 02348

Brennessel Zitrone Tee

Die aromatische Brennessel hat eine Ader für wertvolle Spurenelemente. Sie sorgt gemeinsam mit der erfrischenden Zitrone für besten Geschmack. Ganz wunderbar eignet sich die aufgeweckte krautig-frische Mischung mit leicht herben Noten zum Frühstück oder als Digestif, mit dem sich das Mittagsschlafchen erübrigt.

21,6 g / UVP 4,19 Euro / Art. Nr. 02347

Fenchel Anis Kümmel Tee lose

Wenn nach einem üppigen Mahl die Zeichen auf dicke Luft stehen, lohnt sich der Griff zu dieser Teemischung. Mit diesem bekömmlichen Trio aus Fenchel, Anis und Kümmel löst sich jedes Ungemach in Luft auf. Die würzig-süßliche Mischung ist nämlich der perfekte Digestif nach deftigen Gerichten.

150 g / UVP 4,99 Euro / Art. Nr. 01314



Neu: jetzt auch als lose Teevariante

Diese beiden Kräutertees bringen den Wald in die Tasse

Waldboden unter den Füßen, der Duft von Moos und Nadeln in der Luft – ein Spaziergang im Wald wirkt entspannend und stressreduzierend. Mit zwei Kräutertees bringt SONNENTOR dieses besondere Naturerlebnis in die Tasse. Die sorgfältig komponierten Mischungen setzen auf die wohltuende Wirkung ausgewählter Kräuter, die an den Duft und die Atmosphäre des Waldes erinnern.

Ob als Begleiter für eine ruhige Auszeit am Sofa oder für eine gemeinsame Teerunde mit Freunden – die beiden Tees laden dazu ein, den hektischen Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen und zu genießen.



Eine Tasse Entspannung

Durchatmen im Wald Tee lose – Neuprodukt

Der Wald ist vor lauter Bäumen nicht mehr zu sehen? Dann wird's Zeit für eine Pause! Eine Tasse mit Fichtennadeln, Löwenzahnblättern, Frauenmantel, Thymian und Haselnussblättern holt die Ruhe des Waldes nach Hause. Tee aufgießen, Wurzeln schlagen und durchatmen.

50 g / UVP 4,99 Euro / Art. Nr. 01280

Durchatmen im Wald Tee im Doppelkammerbeutel

Mit Brombeer- und Heidelbeerblättern, Fichtennadeln, Brennessel, Schlüsselblumen und Spitzwegerich schickt diese Mischung die Geschmacksknospen auf einen Waldspaziergang. Die süßlich-harzige Note passt wunderbar, um kurz durchzuatmen und einen ruhigen Moment zu genießen. Im Doppelkammerbeutel perfekt geeignet für eine schnelle Pause.

21,6 g / UVP 4,29 Euro / Art. Nr. 02649



Drei neue Variationen

Diese Neuheiten von SONNENTOR machen Sirupträume wahr

Das bunte Sirup-Sortiment von SONNENTOR wird durch drei weitere köstliche Varianten ergänzt. Schon ab 1. Mai 2026 bekommen die erfrischenden Mocktail-Sirupe mit Bergamotte und Orange Bitter doppelte Verstärkung! Und der Holunder Trauben Punsch, der ab 1. September 2026 verfügbar ist, sorgt mit Holunderbeeren, Zimt und Vanille für den winterlichen Touch. So gehen alkoholfreie Genussträume ganz einfach in Erfüllung.

Auf der BIOFACH kann der Holunder Trauben Punsch bereits vorab verkostet werden.



Holunder Trauben Punsch

Dieser Sirup ist das ideale Begleitgetränk in der Winterzeit. Holunderbeeren und Trauben sorgen für eine fruchtige Note und Zimt sowie Vanille verleihen dieser Kreation einen weihnachtlichen Touch. Das Mischen geht ganz einfach: Ein Teil Sirup mit sieben Teilen heißem Wasser verdünnen und fertig ist das Heißgetränk. Die Süße entstammt Traubendicksaft. Natürlich kommt der Sirup ganz ohne Alkohol aus.

500 ml / UVP 9,99 Euro / Art. Nr. 01352

Bergamotte Sirup

500 ml / UVP 9,99 Euro / Art. Nr. 01353

Orange Bitter Sirup

500 ml / UVP 9,99 Euro / Art. Nr. 01355



Ab 1. September 2026 erhältlich

SONNENTOR Neujahrstee: Schenken im neuen Design

Dieses Geschenk bringt zu Silvester garantiert gute Stimmung auf den Tisch! SONNENTOR enthüllt die neue Edition des Neujahrstee im witzigen Glücksbringer-Automaten Design. Auf jedem Teebeutel findet sich ein motivierender Spruch, der von SONNENTOR Fans kreiert wurde.

10, 9, 8, ... der Silvester-Countdown läuft und es fehlen noch sinnvolle Glückbringer für die Liebsten? Glücklicherweise hält der bunte Glücksbringer-Automat von SONNENTOR motivierende Sprüche, schöne Motive und ein Feuerwerk an Kräutern und Blüten in jedem Teebeutel bereit. Der Tee überzeugt geschmacklich mit erfrischenden Noten von Zitronengras, Zitronenverbene und Zitronenmelisse und wird durch Rosenblüten abgerundet. Mit dem Neujahrstee im neuen Design rutschen auch kommendes Silvester wieder alle restlos glücklich ins neue Jahr.

27 g / UVP 5,29 Euro / Art. Nr. 02345

