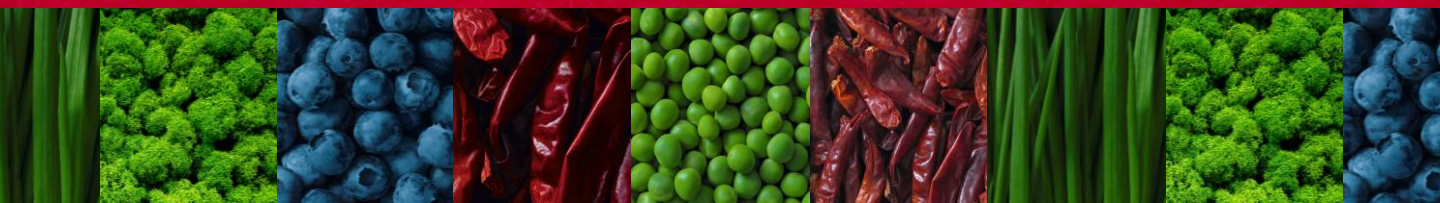




Zutaten von  
***apetito***



**Kräuter und Gewürze**



# Kräuter



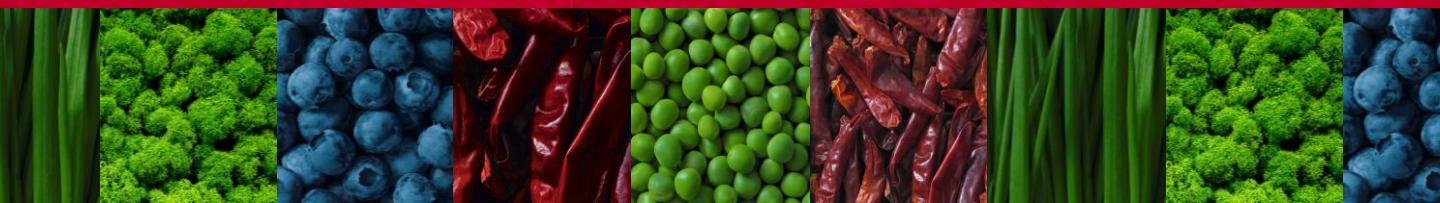
## Woher kommt das Basilikum bei apetito?

Unser Basilikum beziehen wir vorwiegend aus **Belgien**.



## Erfahren Sie mehr

Ursprünglich kommt das herb frische Gewächs aus Nordwest-Indien. Das Kraut bereichert weltweit die Küchen mit seinem unverkennbaren Aroma, denn es vereint milde Süße, pikante Würze und zitronenartige Frische in seinem Geschmack. Der Geschmack gibt diesem Kraut seinen eigenständigen Charakter. Durch den Bezug aus Belgien stellen wir kurze Transportwege sicher.



# Kräuter



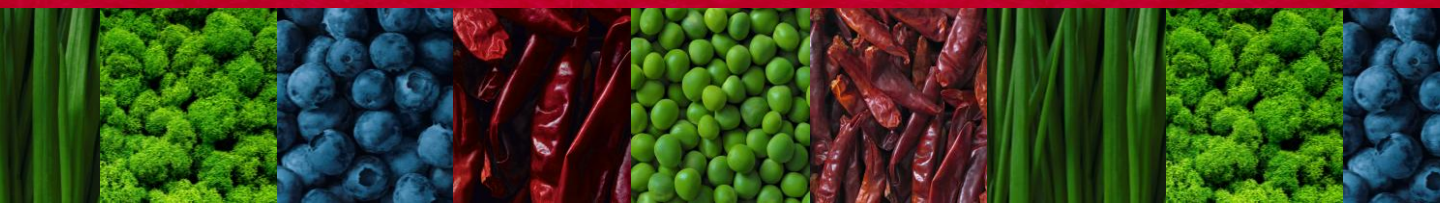
## Woher kommt der Dill bei apetito?

Wir beziehen unseren Dill aus **Belgien**.



## Erfahren Sie mehr

Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen rund sechs bis neun Wochen. Der Dill wird maschinell geerntet. Anschließend wird der gesäuberte Dill meist innerhalb von zwei bis drei Stunden, also erntefrisch, eingefroren. Durch die schnelle Tiefkühlung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und Aromen enthalten. Dill kann unter optimalen Bedingungen eine Höhe von bis zu 1,30 Meter erreichen. Er ist geschmacklich ähnlich zu Anis oder Kümmel.



# Kräuter



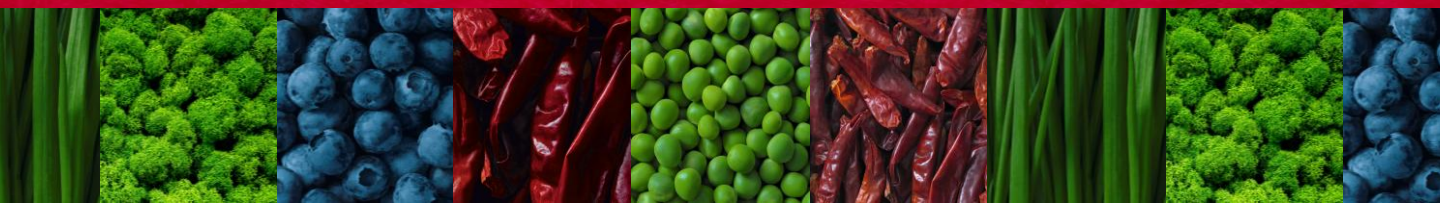
## Woher kommt der Koriander bei apetito?

Unser Koriander kommt aus **Belgien**.



## Erfahren Sie mehr

Koriander findet seinen Ursprung im östlichen Mittelmeerraum und wird heute in einer Vielzahl von Ländern kultiviert. Durch den Bezug aus unserem Nachbarland, den Niederlanden, können kurze Transportwege sichergestellt werden. Die einjährige Pflanze hat ihre Blütezeit meist von Anfang Juni bis Mitte August, dann bildet Koriander weiße Doldenblüten. Optisch erinnern Korianderpflanzen durch ihre buschförmige Art an Petersilie. Der Unterschied besteht hier jedoch darin, dass die Blütenstängel fein gefiederte und schmalere Blätter besitzen. Frische Korianderblätter weisen einen starken, leicht scharfen Eigengeschmack auf.



# Kräuter



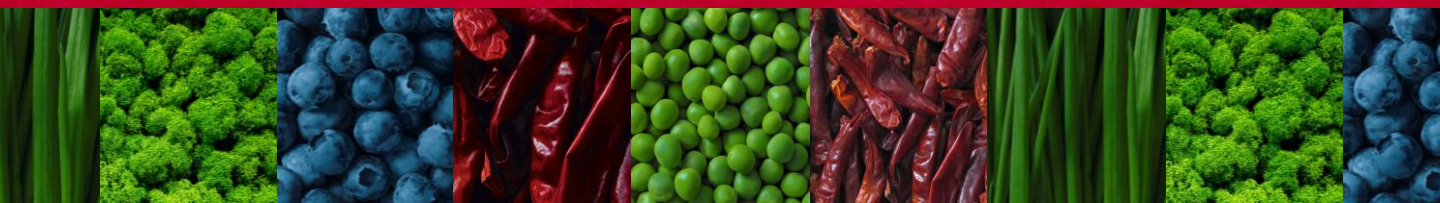
## Woher kommt die Petersilie bei appetito?

Die Petersilie in unseren Gerichten stammt aus **Belgien**.



## Erfahren Sie mehr

Die Petersilie zeichnet sich durch eine intensiv grüne Farbe aus. Leicht sandige und humose Böden sind ideal für den Anbau der Petersilie. Mit genau diesen kann die Niederlande dienen. Die sandigen und nährstoffreichen Marschböden in unserem Nachbarland sind optimal für den Anbau geeignet. Unsere Petersilie hat einen kräftigen Geschmack. Dieser wird zumeist mit dem Wort "frisch" beschrieben, ist aber auch leicht pfefferig und anisartig. Daher ist sie besonders gut geeignet, um unseren Gerichten extra Würze zu verleihen. Die Petersilie wird hauptsächlich im Frühjahr geerntet, indem sie so tief wie möglich unten am Stiel abgeschnitten wird.



# Kräuter



## Woher kommt der Thymian bei apetito?

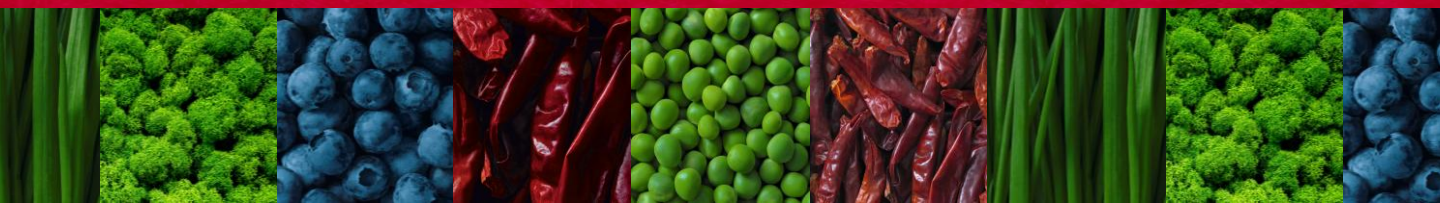
Unser Thymian wird in **Belgien** angebaut.



## Erfahren Sie mehr

Ursprünglich aus dem Mittelmeerraum kommend, liegen die Hauptanbaugebiete des Thymians auch heute noch größtenteils in Europa. Die recht lokale Beschaffung aus unserem Nachbarland ermöglicht es, die Transportwege so gering wie möglich zu halten.

In frostfreien Gebieten gilt der Thymian als vier- bis sechsjähriges Gewächs. Thymian bevorzugt helle und trockene Standorte mit nährstoffarmen und sandigen Böden und findet sich an Wegrändern und auf trockenen Wiesenflächen. Das Gewürz verleiht den Gerichten ein angenehmes, würziges und leicht herbes Aroma.



# Gewürze



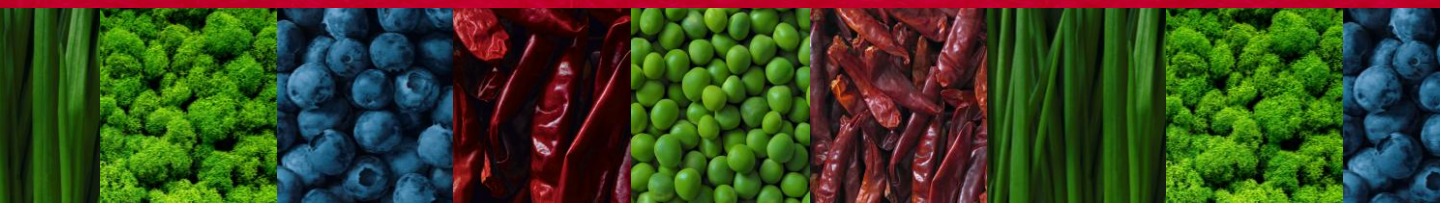
## Woher kommt der Chili bei apetito?

Unsere Chilischoten kommen **aus aller Welt**, um beste Qualität garantieren zu können.



## Erfahren Sie mehr

Ursprünglich stammt die Chilischote aus Mittel- und Südamerika. Das Tropenklima mit einer typisch hohen Luftfeuchtigkeit und warmen Temperaturen sorgt für die besten Wachstumsbedingungen. Sonnige Standorte mit nährstoffreichen Böden bieten beste Voraussetzungen für den Anbau von qualitativ hochwertigen Chilis. Es gibt über 200 Kultursorten dieser Gattung, die sich in Größe, Form, Farbe und vor allem Schärfe unterscheiden. Geerntet wird, sobald die Früchte rot sind, wobei diese danach noch für einige Tage nachreifen müssen.



# Gewürze



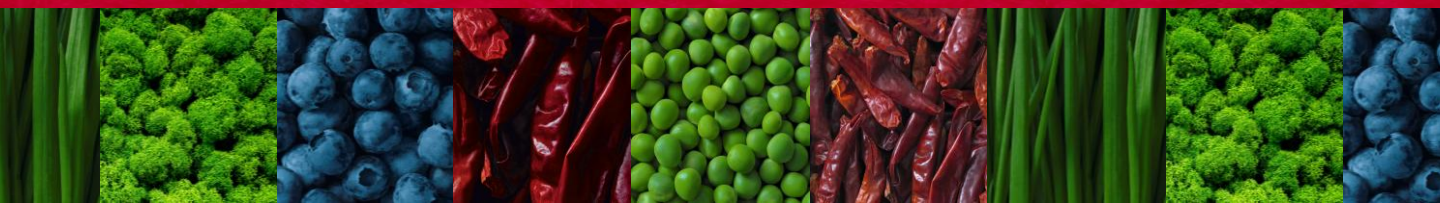
## Woher kommt der Ingwer bei apetito?

Unser Ingwer stammt aus **China**.



## Erfahren Sie mehr

Ingwer findet seinen Ursprung in Asien. Die Ingwerstaude gedeiht auf feuchtem Boden und bildet Wurzelstöcke aus, die nach neun bis zwölf Monaten geerntet werden. Geerntet wird der Ingwer meist per Hand oder mit Forken, es können aber auch Erntemaschinen eingesetzt werden. Der Ingwer wird nach der Ernte gewaschen und geputzt, bevor er zum Trocknen ausgebreitet werden.



# Gewürze



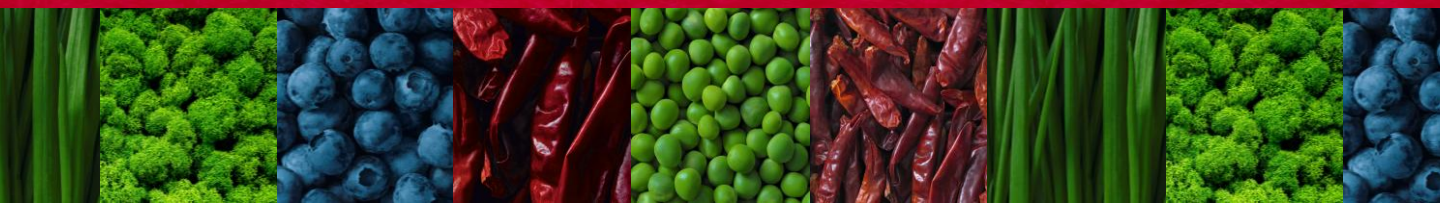
## Woher kommt die Muskatnuss bei apetito?

Unsere fein gemahlene Muskatnuss erhalten wir aus **Ländern weltweit**.



## Erfahren Sie mehr

Ausgehend von der ursprünglichen Heimat auf den indonesischen Inseln, verbreitete sich die Muskatnuss Ende des 18. Jahrhunderts in den Tropengebieten beider Erdhalbkugeln. Heutzutage befinden sich beispielsweise in Indonesien, Sri Lanka und Grenada, aber auch im Nahen Osten große Anbauggebiete. Der Muskatbaum ist immergrün und wird zwischen fünf und zwölf Meter hoch. Auf dem Muskatbaum wachsen aprikosenähnliche Früchte. Sie sind gelblich-orange, kugelig rund und im Durchmesser etwa zehn bis 15 Zentimeter groß. Zum Zeitpunkt der Ernte platzen die Früchte auf und geben die eigentliche Nuss frei. Der Geschmack der Muskatnuss kann als süßlich, intensiv, leicht scharf und würzig beschrieben werden.



# Gewürze



## Woher kommt der Pfeffer bei apetito?

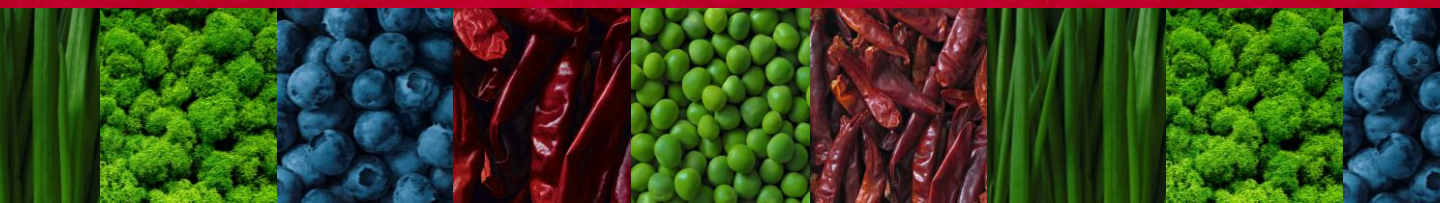
Unsere Pfefferkörner wachsen auf Gewürzplantagen in zahlreichen **Ländern weltweit**.



## Erfahren Sie mehr

Unsere Pfefferkörner wachsen größtenteils im Nahen Osten an immergrünen Kletterpflanzen in Ährenform. Da die Beeren zu unterschiedlichen Zeitpunkten erntereif sind, ist eine maschinelle Ernte nicht möglich. Die Kletterpflanze kann bis zu 10 Meter hoch wachsen. Pfeffer gibt es – je nach Erntezeitpunkt und weiterer Behandlung – in verschiedenen Farben, wie z.B. schwarz, grün, weiß oder rot.

Unser Pfeffer hat eine ausgezeichnete Qualität. Und das hat einen guten Grund: Schon auf der Plantage wird alles getan, um die beste Qualität der Pfefferkörner zu gewährleisten.



# Gewürze



## Woher kommt das Salz bei apetito?

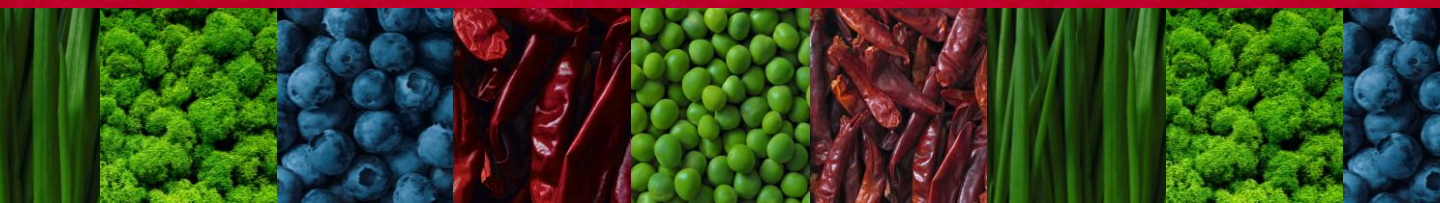
Wir beziehen unser Salz aus **Deutschland**.



## Erfahren Sie mehr

Die heutigen Steinsalzabbaustätten unter Tage entstanden vor ungefähr 250 Millionen Jahren. Damals bedeckte das Meer einen Großteil des heutigen Europas. Auf Grund des heißen Klimas verdunstete das Wasser des Meeres, und das Salz blieb zurück. Über die Jahrhunderte bildeten sich über der Salzschrift neue Gesteinsschichten. Aus diesem Grund wird das Salz heute unter Tage abgebaut. Die lokale Beschaffung ermöglicht es, möglichst geringe Transportwege sicherzustellen.

Für unsere Gerichte verwenden wir Speisesalz, jodiertes Speisesalz und Meersalz. Überwiegend setzen wir jodiertes Speisesalz ein.



# Gewürze



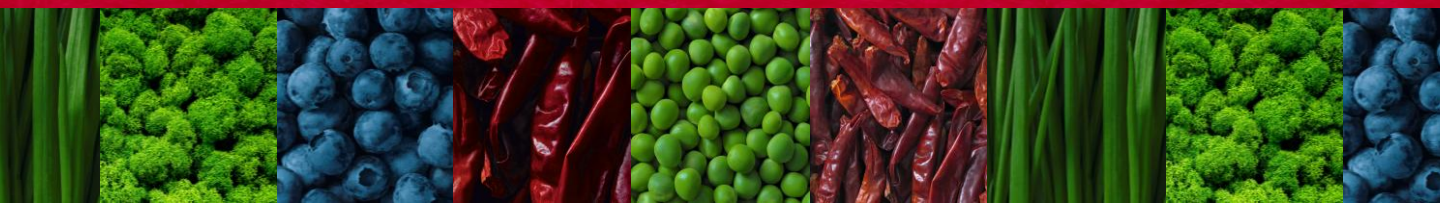
## Woher kommt der Senf bei apétito?

Wir beziehen unseren Senf aus **Deutschland**.



## Erfahren Sie mehr

Bei der Herstellung von Senf werden die Körner zwischen Walzen zerquetscht. Das dadurch gewonnene Senfschrot ist ölhaltig. Dieses Öl wird teilweise entzogen, sodass der Rest weiterverarbeitet werden kann. Indem die Senfsaat durch Mahlen und Mischen der Samen mit Salz, Wasser, Essig oder anderen Flüssigkeiten verarbeitet wird, entsteht das gelbe Gewürz. Der Senf reift dann nach weiterem Vermahlen in großen Behältern. Wichtig bei der weiteren Verarbeitung ist, dass die Temperatur nicht mehr als 50° C übersteigen darf, damit die ätherischen Öle erhalten bleiben.



# Gewürze



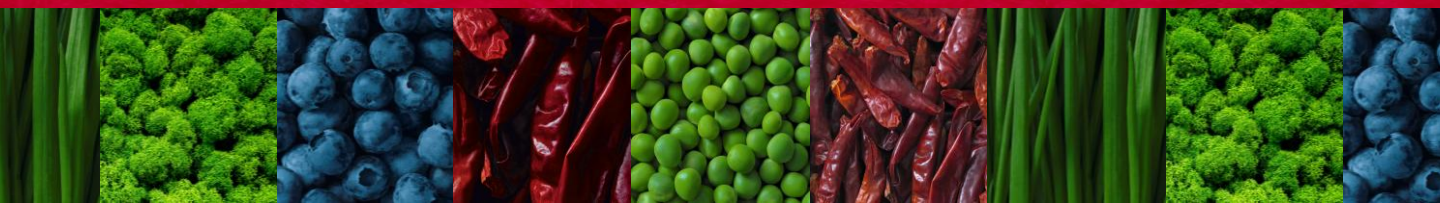
## Woher kommt die Vanille bei apetito?

Wir verfeinern unsere Gerichte mit Vanille aus **Ländern weltweit**.



## Erfahren Sie mehr

Vanille wird nur in bestimmten Regionen kultiviert, da diese einer besonderen Pflege bedürfen. Die Niederlande bietet hierfür ein gemäßigt-maritimes Klima. Vor allem wegen ihres besonderen Aromas ist Vanille so beliebt. Kurz vor der Reife werden die bis zu 30 cm langen Kapselfrüchte geerntet. In diesem Zustand sind sie noch grün und haben nicht den vanilletypischen Geschmack und das tolle Aroma. Erst durch den aufwendigen Prozess der Schwarzbräunung erlangt die Schote die typische Farbe, den Geschmack und das Aussehen. Hierfür werden die Schoten zunächst heißwasserbehandelt, anschließend findet eine Fermentation statt. Zum Schluss kristallisiert Glucose aus. Dieser Prozess kann bis zu vier Wochen dauern. Der klassische Duft der Vanilleschoten entsteht erst bei der Fermentierung.



# Gewürze



## Woher kommt der Zimt bei apetito?

Unseren Zimt beziehen wir **aus aller Welt** von solchen Ländern, in denen die Anbaubedingungen optimal sind.

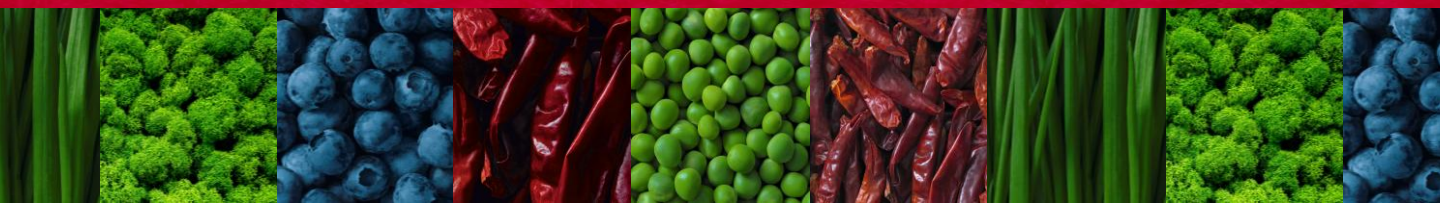


## Erfahren Sie mehr

Bei Durchschnittstemperaturen von 27°C, gleichmäßig verteilten Niederschlägen und auf einem lockeren, sandigen Boden fühlt sich der Zimtbaum am wohlsten. Aufgrund der guten Witterungsbedingungen stammt Zimt ursprünglich aus Sri Lanka und wird auch heute zum Großteil noch in Asien angebaut.

Zimt ist die Rinde des Zimtbaumes. Zur Gewinnung von Zimt wird die Rinde des Baumes von den äußeren Schichten befreit. Beim Trocknen rollt sich die Rinde zusammen. Die getrocknete Zimtrinde wird im Ganzen oder gemahlen zum Würzen verwendet.

In Deutschland wird Zimt vor allem mit Gebäck und Glühwein zur Weihnachtszeit verbunden. Aber auch herzhaftere Speisen können mit dem aromatischen Gewürz verfeinert werden.



# Gewürze



## Woher kommt der Zucker bei apetito?

Unser Zucker kommt aus **Deutschland**.



## Erfahren Sie mehr

Klimatisch optimale Bedingungen für die Zuckerrüben sind in den gemäßigten Breiten zu finden.

Zuckerrüben werden im März/April ausgesät und sind Mitte September bis in den Dezember hinein erntereif. Geerntet werden die Rüben, indem die sogenannten Rübenroder, die durch ihre breiten Reifen extra wenig Druck auf den Boden ausüben, die Blätter von den Zuckerrüben entfernen und die Rüben aus der Erde heben.

Die Rübenenernte erfolgt von September bis Dezember und wird in der Zuckerbranche als Rübenkampagne bezeichnet. Bis der Zucker zu uns findet, sind nur kurze Transportwege notwendig, da wir diesen lokal aus Deutschland beziehen.

