

A close-up photograph of fresh, vibrant green spinach leaves filling the background. A white, cloud-like shape is overlaid in the center, containing text and a red heart icon.

Zutaten von
apetito



Kräuter und Gewürze



Kräuter



Woher kommt das Basilikum bei apetito?

Unser en 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 verleiht 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 erhalten. 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 Belgien 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, jedoch besitzen die Blütenstängel fein gefiederte und schmalere Blätter. 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 Belgien 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 appetito?

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 **China**, um gute geschmackliche Qualität sicherzustellen.



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 wird.



Gewürze



Woher kommt die Muskatnuss bei apetito?

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



Erfahren Sie mehr

Die Muskatnuss hat ihren Ursprung auf den indonesischen Inseln und verbreitete sich Ende des 18. Jahrhunderts in tropische Gebiete weltweit. Heute finden sich große Anbauflächen in Ländern wie Indonesien, Sri Lanka, Grenada und auch im Nahen Osten.

Der Muskatbaum ist immergrün und kann eine Höhe von fünf bis zwölf Metern erreichen. Auf ihm wachsen aprikosenähnliche Früchte, die gelblich-orange, kugelig und etwa zehn bis 15 Zentimeter im Durchmesser groß sind. Zum Zeitpunkt der Ernte platzen die Früchte auf und geben die Muskatnuss frei. Der Geschmack der Muskatnuss ist süßlich, intensiv, leicht scharf und würzig.



Gewürze



Woher kommt der Pfeffer bei apetito?

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



Erfahren Sie mehr

Unsere Pfefferkörner stammen aus verschiedenen Regionen weltweit, in denen sie an immergrünen Kletterpflanzen wachsen. Diese Pflanzen erreichen Höhen von bis zu 10 Metern und tragen ihre Beeren in Ährenform. Da die Beeren zu unterschiedlichen Zeitpunkten erntereif sind, ist eine maschinelle Ernte nicht möglich. Pfeffer gibt es in verschiedenen Farben – wie schwarz, grün, weiß oder rot – abhängig vom Erntezeitpunkt und der weiteren Verarbeitung.

Wir legen großen Wert auf die hohe Qualität unseres Pfeffers, und das beginnt schon auf den Plantagen. Hier wird alles getan, um sicherzustellen, dass nur die besten Pfefferkörner geerntet werden.



Gewürze



Woher kommt das Salz bei apetito?

Unser Salz wird uns aus **Deutschland** geliefert.



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 **Europa**.



Erfahren Sie mehr

Vanille wird in bestimmten Regionen Europas kultiviert, da diese Pflanze besondere Pflege benötigt. Das milde Klima, insbesondere in den südlichen Teilen Europas, ist dafür ideal.

Vanille ist besonders aufgrund ihres einzigartigen Aromas beliebt. Kurz vor der Reife werden die bis zu 30 cm langen Kapsel Früchte geerntet. In diesem Zustand sind sie noch grün und besitzen noch nicht den typischen Vanillegeschmack und -duft. Erst durch den aufwendigen Prozess der Schwarzbräunung entwickeln die Schoten ihre charakteristische Farbe, ihren intensiven Geschmack und das unverwechselbare Aroma. Der Prozess beginnt mit einer heißen Wasserbehandlung, gefolgt von einer Fermentation, bei der Glucose kristallisiert. Dieser Vorgang kann bis zu vier Wochen dauern und führt zur Entstehung des klassischen Vanilledufts.



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 Rübenernte 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.

