

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



Obst, Gemüse und Kartoffeln



Obst



Woher kommt die Ananas bei apetito?

Unsere Ananas kommt aus **Costa Rica** und **Thailand**.



Erfahren Sie mehr

Ursprünglich stammt die Ananas aus Südamerika. Aber auch das tropische Klima in Ländern wie Costa Rica und Thailand bietet ideale Bedingungen für ihren Anbau. Da die Frucht eine sehr lange Vegetationszeit von 18 Monaten hat, sind stabile klimatische Bedingungen und eine hohe Luftfeuchtigkeit essenziell für eine erfolgreiche Ernte. Während in manchen Regionen ganzjährig hohe Niederschläge vorherrschen, gibt es in anderen sowohl Regen- als auch Trockenzeiten. Die Ananas ist sehr frostempfindlich und wird inklusive Stiel geerntet, da sie nach der Ernte nicht weiter nachreift. Sie zeichnet sich durch ihre milde Süße und ihr hellgelbes, aromatisches Fruchtfleisch aus. Dank ihres saftig-süßen Geschmacks ist sie äußerst vielseitig verwendbar – sei es pur, in Desserts oder herzhaften Gerichten.



Obst



Woher kommen die Äpfel bei apetito?

Unsere Äpfel kommen aus **Italien**.



Erfahren Sie mehr

Unsere Äpfel weisen einen saftigen, süßen, fruchtig-würzigen oder leicht säuerlichen Geschmack auf. Je nach Menükomponente suchen wir die Apfelsorte mit den passenden Eigenschaften aus. Die Erntezeit zieht sich von August bis Ende Oktober.

Das Ursprungsland Italien hat ein mediterran-geprägtes Klima. Hier sind die warmen Sommertemperaturen vorteilhaft für das Wachstum der Äpfel.



Obst



Woher kommen die Bananen bei apetito?

Aufgrund des tropischen Klimas stammen unsere Bananen aus **Costa Rica**.



Erfahren Sie mehr

In Costa Rica sind die Temperaturen jahreszeitlich kaum unterschiedlich, was der Banane zugutekommt. Der gesamte Fruchtstand wird, wenn er noch grün ist, bei der Ernte in eins abgeschlagen. Tropisches Klima ist für das Wachstum optimal. Danach wird der Büschel gewaschen und ins Zielland verschifft. Hier reifen sie in einer kontrollierten Atmosphäre nach. Eine Staude trägt zwischen zehn und zwanzig Bananenhände, also durchschnittlich 300 Früchte. Bananen überzeugen hauptsächlich durch ihren angenehmen süßlichen Geschmack. Je nach Reifegrad, ist die Banane mehr oder weniger süßlich. Die Farbe der Schale wandelt sich von grün bei unreifen Bananen, zu gelb bei reifen Bananen bis hin zu braun bei überreifen Bananen.



Obst



Woher kommen die Birnen bei apetito?

Unsere Birnen stammen aus **Niederlanden**.



Erfahren Sie mehr

In den Niederlanden herrschen sandige und nährstoffreiche Böden, die optimale Bedingungen für den Anbau von Birnen bieten. Besonders die Marschböden im Norden des Landes versorgen die Pflanzen mit wichtigen Nährstoffen, während die leicht sandigen, humosen Böden in den Anbauregionen ideale Wachstumsbedingungen schaffen. Das gemäßigt-maritime Klima der Niederlande, beeinflusst durch die Nähe zur Nordsee, sorgt für mäßig warme Sommer mit Temperaturen zwischen 18 und 22 Grad und milde Winter. Der Niederschlag ist über das Jahr hinweg gleichmäßig verteilt, wobei es in den Wintermonaten etwas häufiger regnet. Diese klimatischen Bedingungen begünstigen das Wachstum der Birnen. Interessant ist, dass Birnen ihre Genussreife nicht am Baum erreichen, sondern in speziellen Lagern nachreifen müssen. Der Geschmack wird stark von der Erntequalität beeinflusst. Zudem spielen die richtige Verpackung und Lagerung eine entscheidende Rolle, um den Wasserverlust zu minimieren und die Frische zu bewahren. Die Erntezeit erstreckt sich hauptsächlich von August bis Oktober.



Obst



Woher kommen die Erdbeeren bei apetito?

Wir beziehen unsere Erdbeeren aus **Ägypten**.



Erfahren Sie mehr

Beim Anbau bedarf der Schutz vor extremen Wetterlagen besonderer Aufmerksamkeit, denn zu viel Regen, Kälte oder Hitze schadet den Früchten. Erdbeerpflanzen wachsen am besten auf Lehmboden oder lehmigen Sandboden mit einem hohen Nährstoffgehalt. Reife Erdbeeren weisen einen süßen Geschmack auf. Die Erdbeere findet bei apetito vor allem Verwendung in leckeren Desserts und Kompotten.



Obst



Woher kommen die Kirschen bei apetito?

Unsere Kirschen stammen aus **Polen**.



Erfahren Sie mehr

Polen liegt im Norden und Westen direkt an der Ostsee, wodurch dort ein maritimes Klima herrscht. Die Sommer sind mäßig warm mit Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad, während die Winter relativ mild bleiben. Im Süden und Osten des Landes hingegen sind die Sommer trockener und heißer, während die Winter deutlich kälter und schneereicher ausfallen. Über das Jahr verteilt gibt es regelmäßige Niederschläge, wobei im Sommer größere Regenmengen auftreten können. Ein gemäßigtes Klima ist bedeutsam für die geschmackliche und farbliche Qualität der Kirschen. Durch die unterschiedlichen Kirscharten erstreckt sich die Saison von Mai bis August. Um die Frische der Kirschen zu garantieren, sollten sie immer mit Stiel geerntet werden, damit keine Pilze oder Bakterien eindringen können. Kirschen müssen reif, prall und unbeschädigt sein. Idealerweise glänzt die Schale, und der glatte Stiel sitzt fest an der Frucht.



Obst



Woher kommen die Mangos bei apetito?

Unsere Mangos werden uns vorwiegend aus **Peru** geliefert.



Erfahren Sie mehr

Mangos wachsen an immergrünen Bäumen, die eine Höhe von bis zu 35 Metern erreichen können. Optimale Wachstumsbedingungen für die süße Frucht sind ein tropisches Klima und eine hohe Luftfeuchtigkeit. Peru bietet sich mit einer Luftfeuchtigkeit von etwa 80% optimal für den Mangoanbau an. Mangos werden zum optimalen Zeitpunkt geerntet, verarbeitet und schockgefroren. Sie werden dazu einfach am Stiel vom Baum abgeschnitten. Das saftige, meist weich bis faserige Fruchtfleisch der Mango ist von einer dünnen Schale umhüllt. Der Geschmack von Mangos ist aromatisch und süßlich.



Obst



Woher kommen die Pfirsiche bei appetito?

Unsere Pfirsiche werden aus **Deutschland** geliefert.



Erfahren Sie mehr

Bei der Qualität von Pfirsichen achten wir besonders auf eine süß-schmeckende Frucht. Pfirsiche wachsen an Bäumen, die bis zu acht Meter groß werden können. Die eine Seite des Pfirsichs ist meist rot, während die andere gelb ist. Das liegt daran, dass die Sonne die rötliche Seite der Frucht mehr anstrahlt und somit dunkler färbt. Der Pfirsich besteht zu fast 90 Prozent aus Wasser und ist sehr druckempfindlich. Die Früchte werden deshalb noch hart geerntet und im unreifen Zustand transportiert. An ihrem Zielort reift das Obst nach und erhält seinen typischen, fruchtig-süßen Geschmack.



Obst



Woher kommen die Pflaumen bei apetito?

Unsere Pflaumen kommen aus **Polen**.

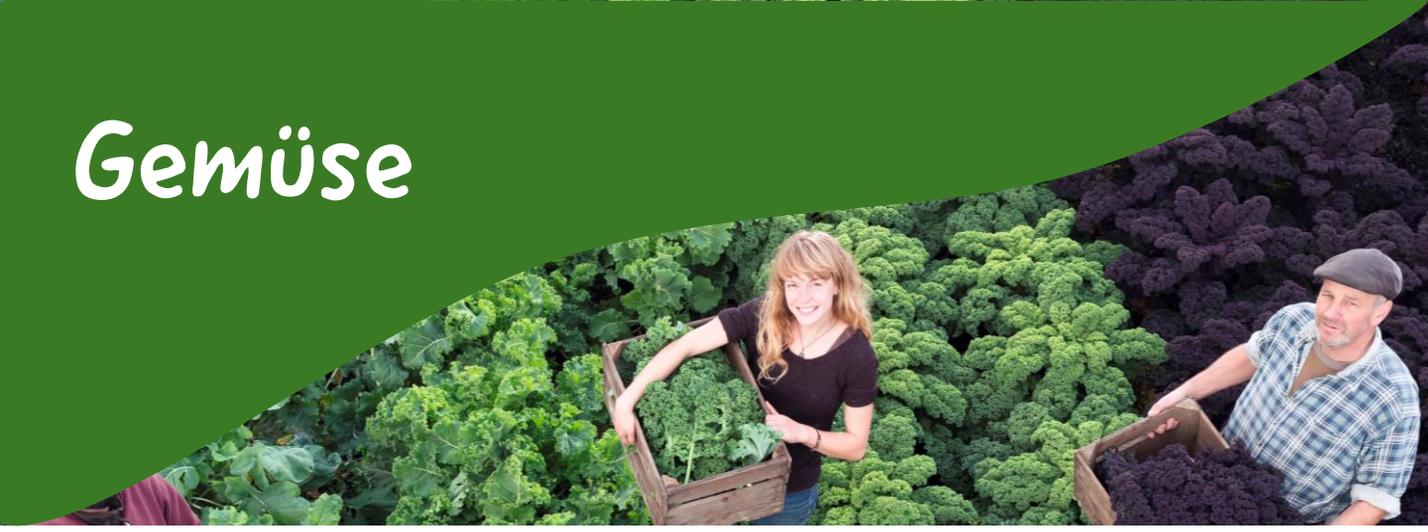


Erfahren Sie mehr

Je nach aufgenommener Lichtintensität reifen die Früchte unterschiedlich schnell, wodurch eine sorgfältige Ernte notwendig ist, welche im Spätsommer stattfindet. Polen bietet mit seinem maritimen Klima gute Wachstumsverhältnisse. Pflaumen sind sehr saftig und süßlich im Geschmack.



Gemüse



Woher kommen die Auberginen bei apetito?

Unsere Auberginen stammen vorzugsweise aus **Spanien**.



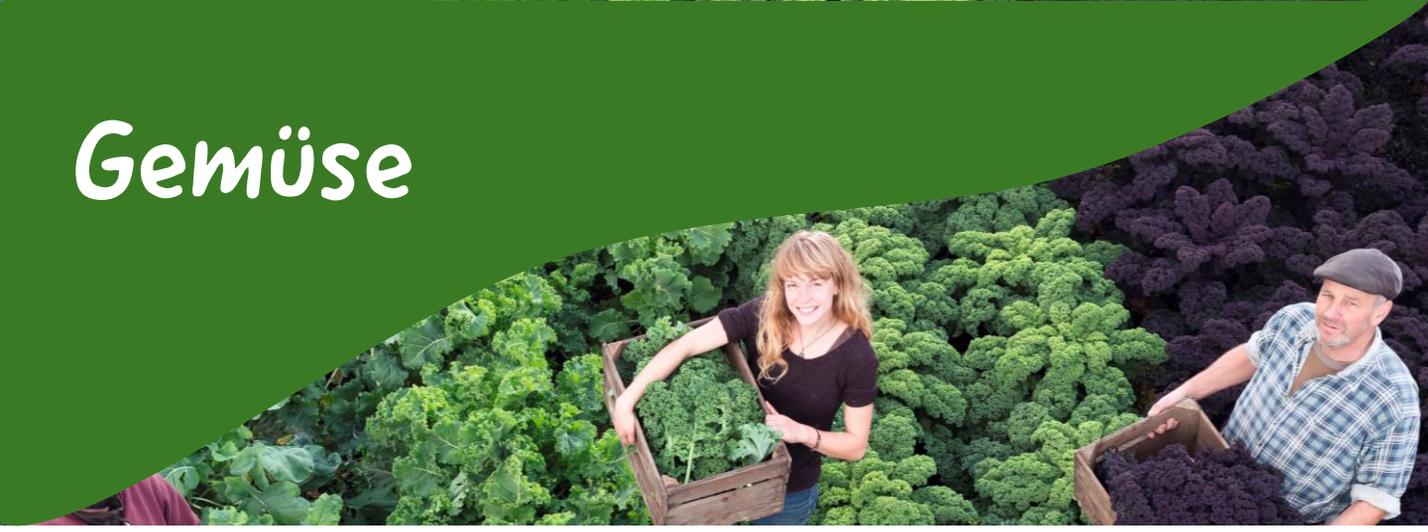
Erfahren Sie mehr

Die Sorten unserer Auberginen werden fachmännisch und spezifisch ausgewählt und geerntet. Besonders wichtig ist beim Ernten der Auberginen auf die richtige Reife zu achten. Sie dürfen nicht geerntet werden, bevor die Schale nicht vollständig ausgefärbt ist und violett-schwarz glänzt. Zum Ausreifen brauchen die Früchte vor allem lange Sommertage. Das kontinentale Klima Spaniens ist hierfür optimal geeignet.

Auberginen werden meist einjährig kultiviert. Die Pflanzen erreichen eine Höhe von bis zu eineinhalb Metern.



Gemüse



Woher kommt der Blumenkohl bei apetito?

Unser Blumenkohl stammt aus **Polen** und **Belgien**.



Erfahren Sie mehr

Blumenkohl ist eine der beliebtesten Kohlsorten und hat bis in den Winter Saison. Gleichmäßige Lichtverhältnisse sind entscheidend, damit er seine reinweiße Farbe behält. Sein milder und feiner Geschmack macht ihn besonders bekömmlich und ideal für die Verpflegung unserer kleinen Tischgäste. Polen und Belgien bieten durch ihre fruchtbaren Böden und das gemäßigt-maritime Klima optimale Bedingungen für den Anbau von Blumenkohl. Während in Polen das Klima durch warme Sommer und kühle Winter geprägt ist, sorgt die Nähe zur Nordsee in Belgien für ausgeglichene Temperaturen. Besonders in den Ardennen kann es im Winter jedoch zu Frost und Schneefall kommen. Neben der klassischen weißen Variante gibt es mittlerweile auch farbenfrohe Sorten in Orange, Grün oder Violett. Die kurzen Transportwege von Polen und Belgien nach Deutschland sind ein großer Vorteil, da sie für Frische und eine nachhaltige Lieferkette sorgen.



Gemüse



Woher kommen die Brechbohnen bei apetito?

Unsere Brechbohnen stammen aus den **Belgien**.

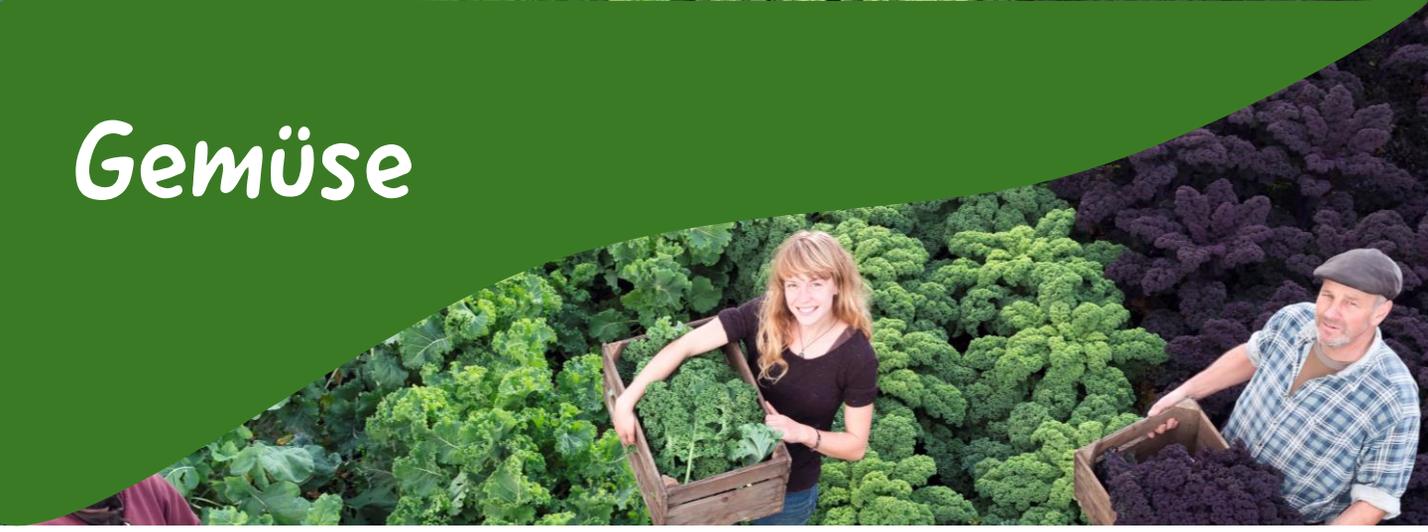


Erfahren Sie mehr

Unsere Brechbohnen werden bei der Ernte gebrochen oder geschnitten. Sie sind anspruchslos, wachsen aber am besten auf tiefgründigen, kalkhaltigen und nicht verkrusteten Böden. Sonnige bis halbschattige Standorte bieten ideale Bedingungen für ihr Wachstum. Belgien bietet mit seinen fruchtbaren Böden und dem gemäßigt-maritimen Klima optimale Voraussetzungen für den Anbau von Brechbohnen. Die Sommer sind angenehm warm, während die Winter mild bleiben. In den Ardennen kann es jedoch zu Dauerfrost und Schneefall kommen. Brechbohnen eignen sich hervorragend zum Einfrieren, um ihre wertvollen Nährstoffe bestmöglich zu erhalten – dies geschieht direkt nach der Ernte. Die Haupterntezeit liegt in den Monaten Juli und August.



Gemüse



Woher kommt der Brokkoli bei apetito?

Unser Brokkoli kommt vorwiegend aus **Spanien** und **Ecuador**.



Erfahren Sie mehr

Fruchtbare Böden sind für den Anbau von Brokkolis optimal, um unsere hohen Qualitätsstandards zu erfüllen. Genau diese bieten sowohl Ecuador als auch Spanien.

Geschmacklich ähnelt der Brokkoli am ehesten grünem Spargel. Der kohlachtige Geschmack ist eher schwach. Ein Brokkoli kann auch, je nach sekundären Pflanzenstoffen, eine weiße, orange, violette oder schwarze Farbe annehmen. Die Haupterntezeit streckt sich von Juni bis in den Oktober hinein. Außerdem ist vielen unbekannt, dass beim Brokkoli sowohl der Strunk als auch die Blätter essbar sind. Bei der Ernte wird der Brokkolikopf am unteren Strunk abgeschnitten, sodass ein 10-15 cm langer Stiel vorhanden bleibt.



Gemüse



Woher kommen die Champignons bei apetito?

Unsere Kulturchampignons werden uns aus unserem Nachbarland, den **Niederlanden**, geliefert.



Erfahren Sie mehr

Die Zucht beginnt mit der Herstellung des Nährbodens. Dieser besteht aus natürlichem Kompost. Da in dem organischen Nährboden genug Nährstoffe für den Pilz enthalten sind, werden keine chemischen Zusätze zugegeben.

Champignons benötigen nur wenig Lichteinfluss zum Wachsen, weshalb die Züchtung in geschlossenen, klimatisierten Räumen stattfindet. Durch den geschlossenen Anbau ist die Züchtung unabhängig von äußeren Wetterverhältnissen möglich. So können das ganze Jahr über Champignons angebaut und geerntet werden.

Geschmacklich gilt: Je brauner der Pilz ist, desto intensiver und nussiger ist der Geschmack. Gerade die kurzen Transportwege von den Niederlanden nach Deutschland sind für uns von Vorteil.



Gemüse



Woher kommen die Erbsen bei apetito?

Unsere kleinen, aromatischen, grünen Erbsen werden hauptsächlich in **Belgien** angebaut.



Erfahren Sie mehr

Erbsen sind eine Art der Bohne und sind den Hülsenfrüchten zugehörig. Fruchtbare Böden sind hervorragend für diesen Anbau geeignet. Einige Regionen im Osten Belgiens bieten besonders fruchtbare Böden, die sich hervorragend für den Gemüseanbau eignen. Das gemäßigt-maritime Klima ist für die Erbse von Vorteil.

Alle Felder, auf denen unsere Erbsen wachsen, sind unweit vom Verarbeitungsbetrieb entfernt. Die kurzen Anfahrten ermöglichen die schnelle und frische Verarbeitung der beliebten runden Hülsenfrüchte. So bleiben Farbe, Geschmack und Nährstoffe erhalten. Erbsen, die frisch geerntet werden sind knackig und schmecken süßlich, wohingegen reife Erbsen eher mehlig schmecken.



Gemüse



Woher kommt der Grünkohl bei apetito?

Unser vor allem in der kalten Jahreszeit beliebter Grünkohl stammt aus **Belgien**.



Erfahren Sie mehr

Wir setzen verschiedene Grünkohlarten ein, die sich vor allem in ihren Blättern unterscheiden. Diese können unterschiedliche Farben haben und variieren in ihrer Kräuselung – von fein bis stark. Geschmacklich zeichnet sich der Grünkohl durch eine würzig-süßliche Note aus. Im Gegensatz zur Verarbeitung im Privathaushalt können wir Grünkohl verwenden, der bereits vor dem ersten Frost geerntet wurde. Die Bitterstoffe, die normalerweise durch den Frost abgebaut werden, werden in unseren Produkten nach der Verarbeitung entfernt, da die fertigen Gerichte immer tiefgekühlt werden. Dank der fruchtbaren Böden, die im Osten Belgiens besonders verbreitet sind, wachsen die Grünkohlpflanzen optimal. Das gemäßigt-maritime Klima in Belgien, mit angenehm warmen Sommern und milden Wintern, schafft ideale Bedingungen für den Anbau. In den Ardennen sind die Winter zwar kälter, aber auch hier kommen die Grünkohlarten gut zurecht. Die Temperaturen im Sommer liegen zwischen 18 und 22 Grad, was perfekte Wachstumsbedingungen für das Gemüse bietet.



Gemüse



Woher kommt der Kohlrabi bei apetito?

Unseren Kohlrabi beziehen wir hauptsächlich aus unserem Nachbarland **Belgien**.



Erfahren Sie mehr

Um hervorragende Qualität gewährleisten zu können, sind regelmäßige Kontrollprozesse von höchster Priorität. Beim Pflanzen, Wachsen und Ernten werden unsere Kohlrabi regelmäßig auf Qualität geprüft. Belgien bietet optimale Bodenverhältnisse für den Gemüseanbau. Die fruchtbaren Böden und das gemäßigt-maritime Klima dort sind von Vorteil. Gewaschen und geschält finden schließlich nur die besten Kohlrabis ihren Weg in unsere Menüs und Menükomponenten.

Die Knollen haben ein leicht süßliches bis nussiges Aroma und schmecken sowohl roh im Salat als auch als Snack zwischendurch.



Gemüse



Woher kommt der Mais bei apetito?

Unser Zuckermais kommt aus **verschiedene EU-Ländern**.

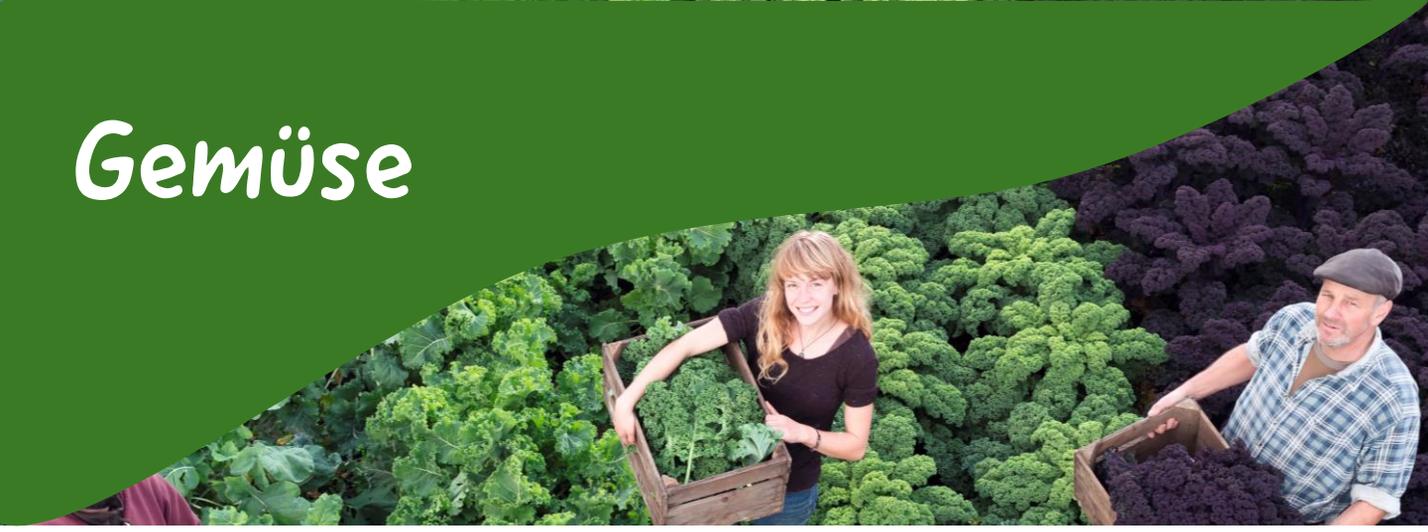


Erfahren Sie mehr

Die Maispflanze reagiert empfindlich auf Temperaturschwankungen und benötigt ein warmes, gleichmäßiges Klima. Die oberirdischen Pflanzenteile sind sehr frostempfindlich, während der Mais einen vergleichsweise geringen Wasserbedarf hat. Aus diesen Gründen wird Mais in den Anbauregionen erst ab Anfang/Mitte Mai ausgesät und im Spätsommer, zwischen Ende Juli und Ende September, geerntet. Durch die lokale Anbauweise sind die Transportwege besonders kurz. Für unsere Produktion beziehen wir Mais aus EU-Ländern, die ähnliche klimatische Bedingungen bieten. Dort gedeiht der Mais unter vergleichbaren Wetterverhältnissen. Wie bei unserem heimischen Mais wird er nach der Ernte direkt blanchiert und tiefgefroren, um die Nährstoffe zu bewahren und die Frische zu garantieren. So profitieren wir von kurzen Transportwegen innerhalb der EU, die den Mais effizient und schnell zu uns bringen.



Gemüse



Woher kommen die Möhren bei apetito?

Unsere Möhren erhalten wir vorrangig aus unserem Nachbarland den **Niederlanden**.

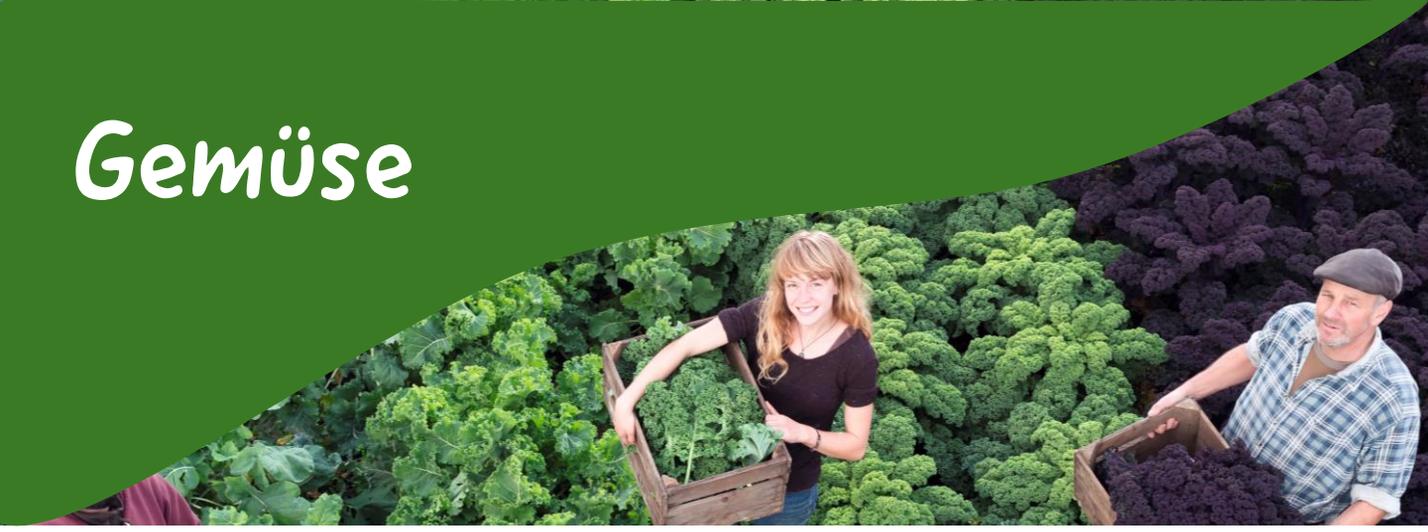


Erfahren Sie mehr

Wir erhalten Möhren in unterschiedlichen Farben und Schnitten, je nachdem, was gerade benötigt wird. Die Niederlande bieten mit ihren sandigen Böden optimale Bodenbeschaffenheit. Die Marschböden weisen ausreichend Nährstoffe auf. Auch die kurzen Lieferwege hier nach Deutschland sind vorteilhaft. Möhren werden mit Maschinen geerntet, die zuerst den Boden auflockern, sodass die Möhren daraufhin an ihrem Grün senkrecht aus der Erde gezogen werden können.



Gemüse



Woher kommen die Paprika bei apetito?

Unsere Paprikasorten stammen aus **Spanien**.



Erfahren Sie mehr

Die Vegetation unter freiem Himmel beeinflusst die Sensorik, also den Geschmack, das Aussehen und die Konsistenz der Schoten positiv. Durch Sonneneinstrahlung entwickelt die Paprika eine besondere Süße und eine kräftige Farbe. Das kontinentale Klima und die sonnigen Sommertage in Spanien bieten sich optimal für den Paprikaanbau an.

Die vielseitig einsetzbare Gemüsepaprika gehört zu den Nachtschattengewächsen. Anders als von vielen angenommen, handelt es sich bei der Paprika botanisch gesehen nicht um eine Schote, sondern um eine hohle Beerenfrucht. Paprikasorten können in Farbe, Größe, Form und auch Schärfe variieren. Die handelsübliche Gemüsepaprika ist in grün, gelb, orange und rot erhältlich. Geschmacklich überzeugt die Paprika je nach Reifegrad mit einem herb bis leicht süßlichem Aroma.



Gemüse



Woher kommt der Porree bei apetito?

Unseren Porree beziehen wir hauptsächlich aus **Belgien**.



Erfahren Sie mehr

Porree benötigt optimale Bodenverhältnisse zum Wachsen. Bei der Auswahl achten wir besonders auf einen ausgewogenen grün-weißen Anteil, einen authentischen Geschmack und auf eine erntefrische Verarbeitung.

Der grüne Teil des Porrees hat eine feste Struktur und schmeckt leicht zwiebelig. Dem unteren, weißen, in der Erde steckenden Teil fehlt die grüne Farbe, da hier keine Photosynthese stattfindet. Dieser weiße Teil schmeckt süßlich scharf und hat eine besonders zarte Struktur. Es gibt Sommer-, Herbst- und Winterporree, sodass – je nach Art – das ganze Jahr über die Ernte möglich ist. Belgien bietet besonders fruchtbare Böden, die sich hervorragend für den Gemüseanbau eignen. Die optimalen Bodenverhältnisse sprechen für einen qualitativ hochwertigen Porree-Anbau.



Gemüse



Woher kommt der Rhabarber bei apetito?

Unseren Rhabarber beziehen wir aus **Polen**.



Erfahren Sie mehr

Geerntet wird der Rhabarber ab April bis Ende Juni, etwa zeitgleich mit der Spargel- und Erdbeer-Saison. Nach der Ernte werden die Rhabarberstangen gewaschen, geschnitten und sofort tiefgefroren, um die Frische zu bewahren. Der Geschmack des Rhabarbers ist angenehm säuerlich. Der Rhabarber gehört zur Familie der Knöterichgewächse und ist eine Dauerkultur. Er kann bis zu zehn Jahre an einem Standort stehen und steigert im Laufe der Zeit seinen Ertrag. Polen, das direkt an der Ostsee im Norden und Westen liegt, bietet aufgrund seines maritimen Klimas ideale Bedingungen für den Rhabarberanbau. Die Sommer sind mäßig warm, mit Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad, und die Winter sind nicht allzu kalt. In den südlichen und östlichen Regionen des Landes sind die Sommer trockener und heißer, während die Winter kälter und schneereicher ausfallen. Insgesamt regnet es über das Jahr hinweg gleichmäßig, mit größeren Niederschlagsmengen im Sommer.



Gemüse



Woher kommt der Rosenkohl bei apetito?

Unser Rosenkohl kommt aus **Belgien**.



Erfahren Sie mehr

Einige Regionen im Osten Belgiens bieten besonders fruchtbare Böden, die sich hervorragend für den Gemüseanbau eignen. Es liegen optimale Bodenverhältnisse vor.

Die kleinen rosenartigen Köpfchen wachsen dicht aneinander entlang eines Stammes an den Basen der Blattstiele. Der nachhaltige Anbau und die hohen Qualitätsstandards unseres Rosenkohls werden von unseren Gemüseanbauern durch konsequente Kontrollen während des gesamten Herstellungsprozesses garantiert: vom Anbau, über die sorgfältige Ernte bis hin zum Verpacken. Das Gemüse hat seine Saison im Winter. Rosenkohl, der ab November geerntet wird, schmeckt aufgrund der Frosteinwirkung besonders mild und süß. Die kurzen Transportwege aus Belgien nach Deutschland sind ebenfalls vorteilhaft.



Gemüse



Woher kommt die Rote Bete bei apetito?

Unsere Rote Bete wird in den **Niederlanden** angebaut.



Erfahren Sie mehr

Optimale Bodenverhältnisse sind die Voraussetzung für ein ideales Wachstum des traditionellen Knollengemüses. Die Niederlande bietet hierfür nährstoffreiche Marschböden.

Die Knolle hat einen aromatischen, leicht süß-säuerlichen bis erdigen Geschmack. Rote Bete ist ein sehr farbintensives Gemüse – verantwortlich dafür ist das Betanin.

Ausgesät wird Rote Bete im April und ist nach drei bis vier Monaten erntereif. Voll ausgewachsene Knollen sind etwa so groß wie ein Tennisball. Die Knolle ist allerdings schon in der Größe eines Golfballs essbar und schmeckt dann besonders zart und aromatisch. Je größer die Knollen werden, desto mehr Wasser nehmen sie auf und desto mehr verliert sich das süßliche Aroma.



Gemüse



Woher kommt der Rotkohl bei apetito?

Wir beziehen unseren Rotkohl aus den **Niederlanden** und **Deutschland**.



Erfahren Sie mehr

Rotkohl ist kein ausschließliches Wintergemüse. Er wird schon im Sommer geerntet.

Der Rotkohl ist eng verwandt mit dem Weißkohl. Charakteristisch für Rotkohl ist seine unverkennbar rote Farbe. Je saurer der Boden, desto rötlicher erscheint der Kohl – je alkalischer der Boden, desto blauer der Rotkohl. Ein mildes Seeklima und nährstoffreiche Marschböden stellen optimale Wachstumsbedingungen dar.

Aufgrund dessen beziehen wir unseren Rotkohl so lokal wie möglich aus Deutschland und den Niederlanden.

Der Geschmack des Gemüses ist kräftiger und pfeffriger als bei Grünkohl.



Gemüse



Woher kommen die Schwarzwurzeln bei apetito?

Unserer Schwarzwurzeln kommen aus unserem Nachbarland **Belgien**.



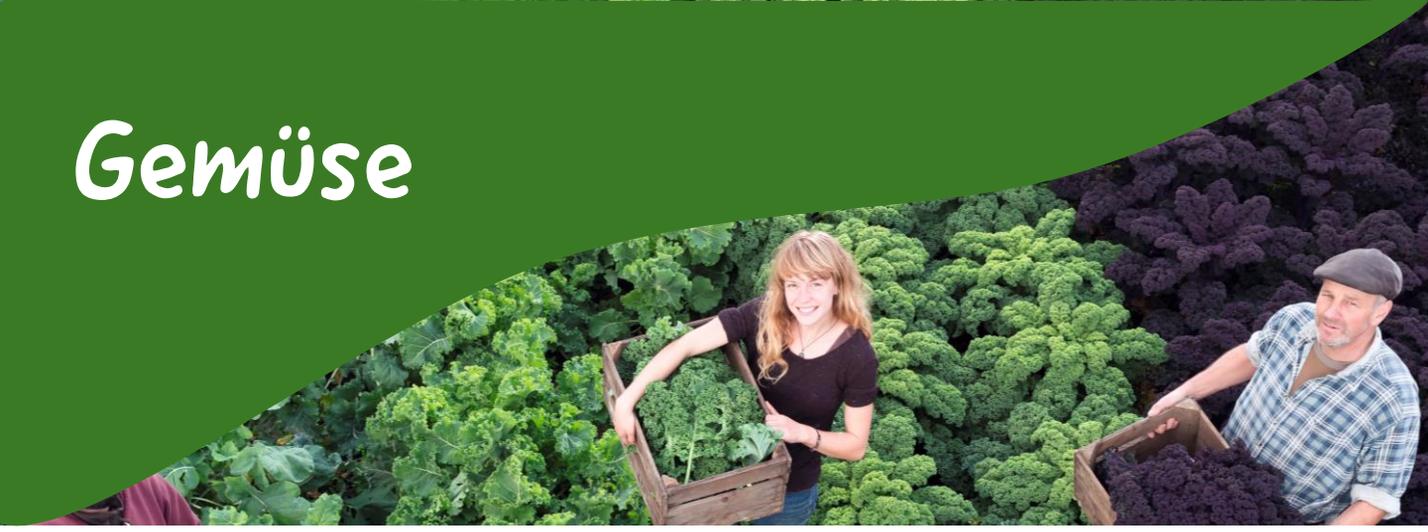
Erfahren Sie mehr

Sandige Bodenbeschaffenheiten sind optimal für das Gemüse. Genau diese bietet Belgien für die Schwarzwurzel. Einige Regionen im Osten Belgiens bieten besonders fruchtbare Böden, die sich hervorragend für den Gemüseanbau eignen.

Schwarzwurzeln werden hauptsächlich von Oktober bis April geerntet, weshalb eine gute Befahrbarkeit der Ackerböden bei Kälte und Nässe sehr wichtig ist. Durch eine geringe Anzahl der Steine im Boden können Schwarzwurzeln lang und gerade in die Erde wachsen. Der Geschmack wird als würzig und leicht nussig beschrieben. Der austretende milchige Saft aus den Wurzeln beim Anschneiden ist ein Merkmal von Frische.



Gemüse



Woher kommen die Sellerie bei apetito?

Unseren Sellerie beziehen wir aus den **Niederlanden**.



Erfahren Sie mehr

Durch die kurze Zeit zwischen Ernte und Verarbeitung stellen unsere Erzeuger die Top-Qualität unseres Selleries sicher. Sellerie wird zum optimalen Zeitpunkt geerntet, verarbeitet und schockgefroren. So kann gewährleistet werden, dass die helle, cremeweiße Farbe, der Geschmack und die wichtigen Nährstoffe im Gemüse erhalten bleiben. Der Geschmack kann als anregend süßlich und scharf würzig beschrieben werden. Da wir unseren Sellerie aus den Niederlanden beziehen, sind nur kurze Transportwege notwendig.



Gemüse



Woher kommt der Spargel bei apetito?

Unser Spargel wird in **China** angebaut.



Erfahren Sie mehr

Zu Saisonbeginn wächst der Spargel ca. 1 cm pro Tag und zur Saisonmitte bis zu 5 cm am Tag. Am besten wächst Spargel in sandigen, lockeren, steinfreien und lehmigen Böden. Wächst der Spargel vollkommen unter der Erde, bleibt er weiß. Der ebenfalls sehr bekannte grüne Spargel wird stattdessen vollständig oberirdisch angebaut. Die grüne Farbe erhält er durch den grünen Pflanzenfarbstoff Chlorophyll. Grüner Spargel ist dünner und würziger im Geschmack. Weißer Spargel wird bei der Ernte gestochen, wohingegen grüner Spargel direkt über der Erde abgeschnitten wird.



Gemüse



Woher kommt der Spinat bei apetito?

Unseren Spinat beziehen wir aus **Belgien**.



Erfahren Sie mehr

Optimalerweise wird Spinat von März bis Mai gesät und von April bis Anfang Juni geerntet. Frischer Spinat zeichnet sich durch seine tiefgrüne Farbe und die festen, knackigen Blätter aus. Geschmacklich überzeugt er mit einer feinen, milden und leicht bitteren Note. Es gibt verschiedene Sorten von Spinat, die je nach Anbaubedingungen variieren. Mit dem Einsatz modernster Verarbeitungsverfahren wird höchste Qualität, Lebensmittelsicherheit und Tiefkühlfrische garantiert, während der ausgezeichnete Geschmack erhalten bleibt. Einige Regionen im Osten Belgiens bieten besonders fruchtbare Böden, die sich hervorragend für den Anbau von Spinat eignen. Das gemäßigte-maritime Klima Belgiens, mit angenehmen Sommertemperaturen zwischen 18 und 22 Grad und milden Wintern, fördert das Wachstum dieses Gemüses.



Gemüse



Woher kommen die Steckrüben bei apétito?

Unsere Steckrüben erhalten wir aus den **Niederlanden**.



Erfahren Sie mehr

Die Ernte des Gemüses beginnt im September, Haupterntezeit ist im Oktober. Der Geschmack kann als süßlich beschrieben werden. Beim Heranwachsen übersteht die Rübe mäßigen Frost. Sie wächst in der Erde und wird bei der Ernte einfach herausgezogen. Die Niederlande bietet besonders nährstoffreiche Böden für den Gemüseanbau an. Durch die Nähe zu Deutschland sind nur kurze Transportwege notwendig.



Gemüse



Woher kommen die Tomaten bei apetito?

Unsere Tomaten stammen aus **Portugal** und **Spanien**.



Erfahren Sie mehr

Bei der Auswahl unserer Tomaten achten wir auf beste Qualität und Geschmack. Daher setzen wir vorzugsweise auf Tomaten aus dem Freilandanbau, bei dem sich das intensivste Aroma und die schönste Farbe entwickeln. Reife Tomaten erkennt man daran, dass sich der Fruchstiel leicht löst. Tomaten zählen zu den beliebtesten Gemüsesorten, nicht nur wegen ihres süßen Aromas, sondern auch aufgrund ihrer Vielseitigkeit. In Portugal sorgt das gemäßigt maritime Klima, mit vielen Sonnenstunden, für eine optimale Reifung. Der Norden des Landes ist etwas kühler und feuchter, während der Süden heiß und trocken ist, was die ideale Grundlage für qualitativ hochwertige Tomaten bildet. In Spanien variieren die klimatischen Bedingungen je nach Region. Im Süden herrscht ein heißes, mediterranes Klima, während es im Norden, besonders in den Gebirgen, kühler und schneereicher wird. Diese unterschiedlichen Witterungsbedingungen sorgen für hervorragende Erträge und optimale Qualität der Tomaten.



Gemüse



Woher kommt der Weißkohl bei apetito?

Der Ursprung unseres Weißkohls ist in **Deutschland**.



Erfahren Sie mehr

Ein mildes Seeklima fördert das Wachstum des Weißkohls, während nährstoffreiche Marschböden in Norddeutschland den Reifeprozess optimieren. Die Qualität der Kohlköpfe wird vor jeder Verarbeitung geprüft. Wir achten darauf, dass sie fest sind und die Blätter frisch und knackig bleiben. Für den typischen Geruch sorgen die Senföle, die der Kohl produziert. Geschmacklich ist der Weißkohl leicht süßlich und mild. Bei der Ernte werden die Kohlköpfe am Strunk keilförmig abgeschnitten, und die Hüllblätter entfernt. Das gemäßigte Klima in Norddeutschland, vor allem an der Nord- und Ostsee, sorgt für angenehme Sommer und milde Winter, die ideale Bedingungen für den Kohlanbau bieten.



Gemüse



Woher kommt der Wirsing bei apetito?

Den Wirsing, den wir verwenden, bekommen wir aus **Deutschland**.



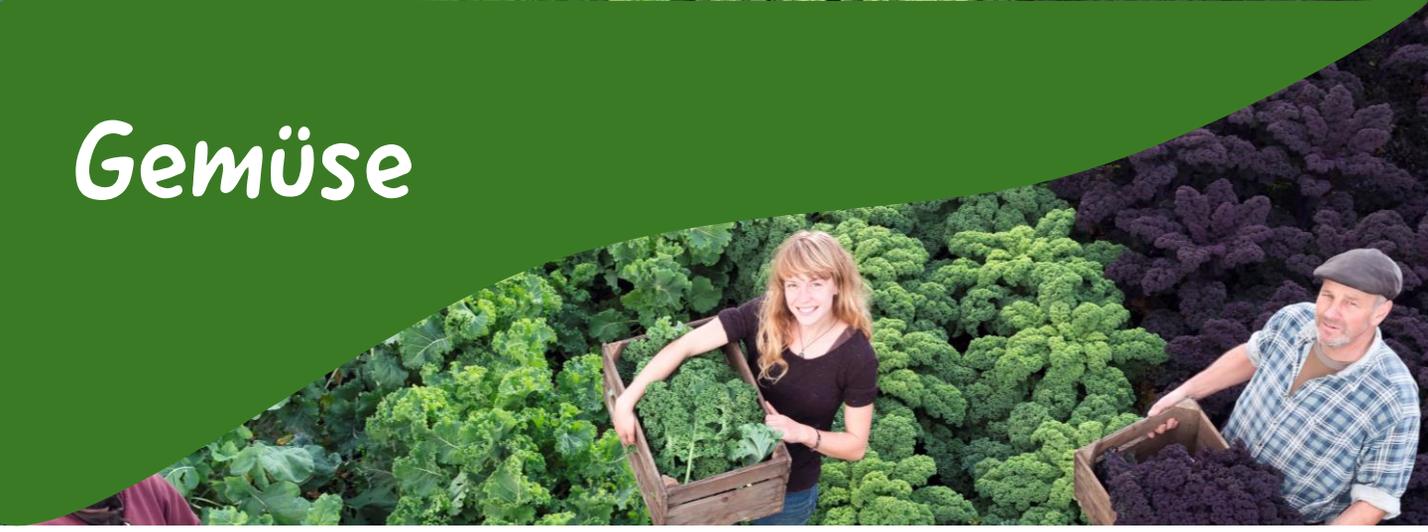
Erfahren Sie mehr

Unser Wirsing ist eine besonders milde Variante der Kohlgewächse . Das Gemüse schmeckt erdig und mild. Das Aroma ist deutlich milder als das des Grünkohls und gleichzeitig weniger knackig als ebendieser.

Bei der Sortenauswahl des Wirsings achten wir im besonderen Maße auf die Farbgebung. Für unsere Qualitätsansprüche müssen die inneren Blätter einen grün-gelblichen Farbton aufweisen. Gleichzeitig sollen die äußeren Blätter einen intensiven Grünton haben. Wir beziehen das Gemüse aufgrund der kurzen Transportwege direkt aus Deutschland.



Gemüse



Woher kommen die Zucchini bei appetito?

Die Zucchini beziehen wir aus **Polen** und **Spanien**.



Erfahren Sie mehr

Ist es zu kalt oder zu feucht, bilden die Pflanzen trotz üppiger Blüten meist nur wenige Früchte aus. Optimale Bodenverhältnisse und konstantes Klima sind für Zucchini wichtig. Aufgrund des kontinentalen Klimas herrschen in Spanien optimale Bodenverhältnisse. Das maritime Klima in Polen ist ebenfalls gut für das Wachstum der Zucchini. Wir verwenden nur speziell ausgesuchte Sorten, die in der Erntezeit von Juni bis Oktober per Hand gepflückt werden. Das Gemüse kann einfach von der Pflanze am Stiel abgeschnitten werden.

Eine ausgewachsene Zucchini kann bis zu 40 cm lang werden und bis zu zwei Kilogramm wiegen.



Gemüse



Woher kommen die Zwiebeln bei apetito?

Unsere Zwiebeln beziehen wir aus **Polen**.

Erfahren Sie mehr

Beim Anbau unterscheidet man zwischen zwei verschiedenen Arten: Für die Saatz Zwiebeln beginnt der Anbau mit der Aussaat der Zwiebelsamen. Die Samen keimen und wachsen zu kleinen Zwiebeln heran. Für die Steckzwiebeln hingegen werden schon vorkultivierte Zwiebeln direkt in der Erde angepflanzt.

Darüber hinaus wird je nach Anbau- und Erntezeit zwischen Sommer- und Winterzwiebeln unterschieden.

Die höchsten Erträge im Zwiebelanbau werden in Gegenden erzielt, die sich durch milde oder sandige Lehmböden oder durch Lößböden in sonnigen, warmen Regionen auszeichnen. Polen bietet durch das maritime Klima warme Sommer und nicht allzu kalte Winter an.

Geerntet werden kann die Zwiebel, indem sie an den oberirdischen Laubresten aus der Erde gezogen wird. Je nach Sorte der Zwiebel, kann der Geschmack scharfe, leicht süßliche oder milde Züge aufweisen.



Kartoffeln



Woher kommen die Kartoffeln bei apetito?

Unsere Kartoffeln stammen aus **Dänemark** und **den Niederlanden**.



Erfahren Sie mehr

Kartoffeln wachsen optimal bei mildem Klima. In Dänemark und den Niederlanden herrscht durch die Küstenlage ein gemäßigtes Klima, welches sich durch milde Sommer und Winter auszeichnet.

In unseren Gerichten verwenden wir sowohl festkochende als auch mehlig kochende Kartoffeln. Die Kocheigenschaft wird durch den Stärkegehalt beeinflusst. Die festkochenden Kartoffeln sind am vielfältigsten und eignen sich zum Beispiel für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder selbstgemachte Pommes Frites. Die mehlig kochenden Kartoffeln hingegen, eignen sich besser für alles, was zerstampft, püriert oder geformt werden soll. Kartoffeln können am besten dann geerntet werden, wenn sich die Knollen problemlos lösen lassen und die Schale sich nicht mit den Fingern abreiben lässt. Dies ist meist zwei bis drei Wochen, nachdem die Blätter und Stängel braun und vertrocknet sind, der Fall.

