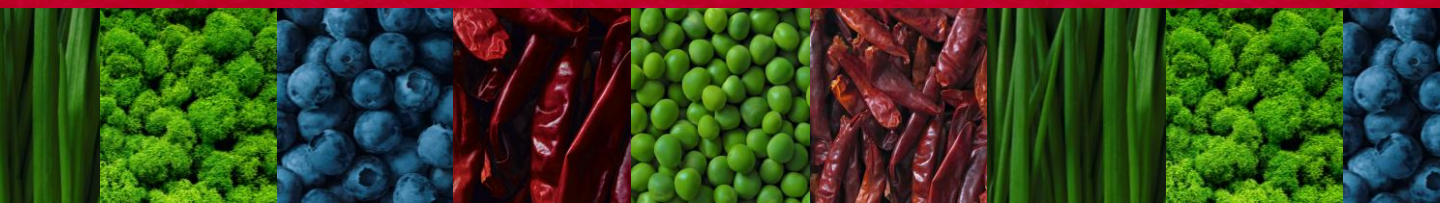


Zutaten von   
**apetito**

**Obst, Gemüse und Kartoffeln**



# Obst



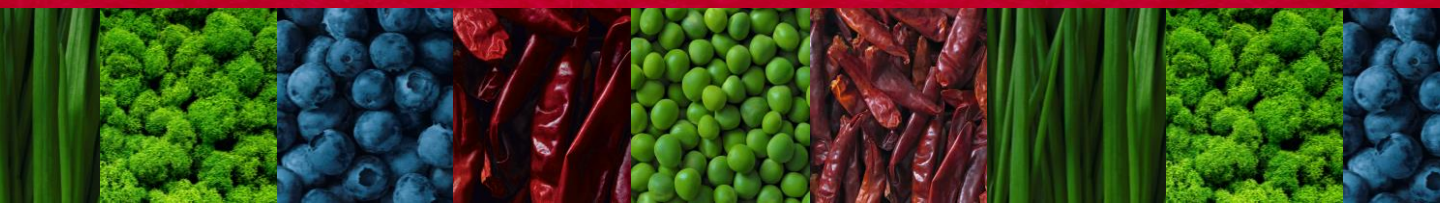
## Woher kommt die Ananas bei apetito?

Unsere Ananas kommt aus **Costa Rica**.



## Erfahren Sie mehr

Ursprünglich kommt die Ananas aus Südamerika. Aber auch das tropische Klima in Costa Rica ist wachstumsfördernd für die Ananas. Da die Frucht eine sehr lange Vegetationszeit von 18 Monaten hat, sind stabile klimatische Bedingungen von großer Bedeutung für einen erfolgreichen Anbau und einen guten Ertrag der Ernte. Die Ananas ist sehr frostempfindlich und benötigt eine hohe Luftfeuchtigkeit zum Wachsen. Geerntet wird sie, indem sie inklusive Stiel abgeschnitten wird. Das Besondere an dieser Frucht ist, dass sie nach der Ernte nicht weiter nachreift. Die Ananas zeichnet sich durch ihre milde Süße und ihr hellgelbes und aromatisches Fruchtfleisch aus. Sie ist aufgrund ihres saftig-süßen Geschmacks äußerst vielseitig verwendbar.



# Obst



## Woher kommen die Äpfel bei appetito?

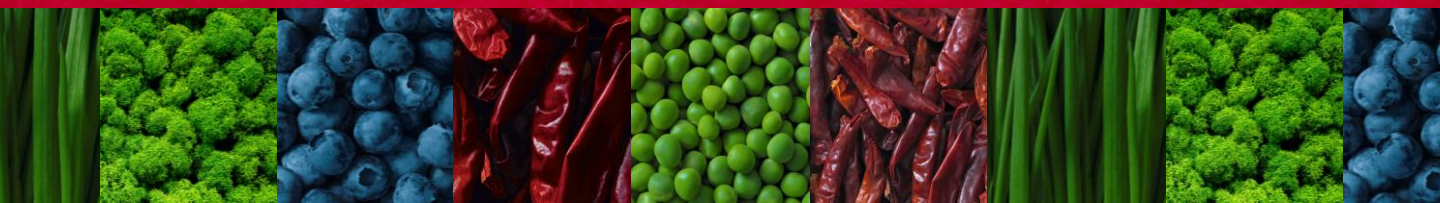
Unsere Äpfel kommen aus **Italien**.



## 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



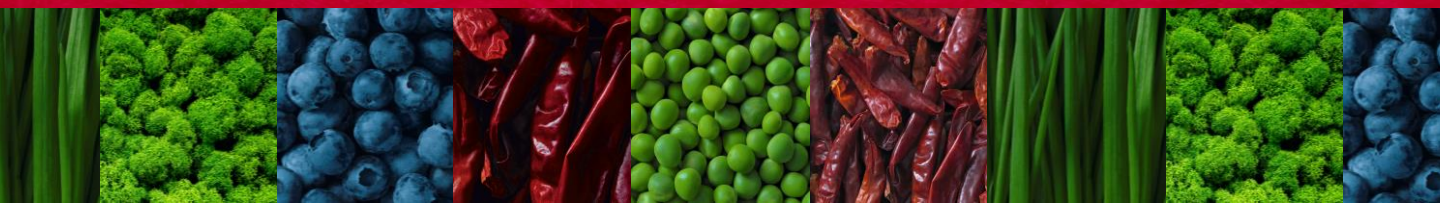
## Woher kommen die Bananen bei apetito?

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



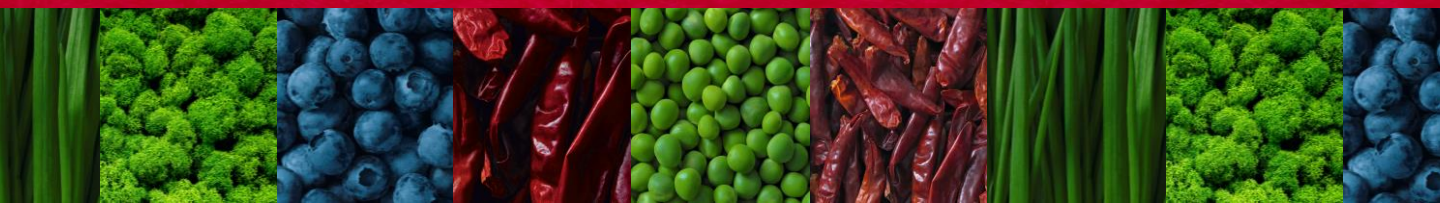
## Woher kommen die Birnen bei apétito?

Unsere Birnen stammen aus **Deutschland**.



## Erfahren Sie mehr

In Deutschland herrscht ein gemäßigtes Klima. Gerade in Norddeutschland, sowohl im Flachland als auch an der Nord- und Ostsee sind die Sommer angenehm warm und die Winter nicht allzu kalt. Die mäßig warmen Sommertage sind optimal für das Wachstum der Birne. Interessant ist, dass die Birnen ihre Genussreife nicht am Baum erreichen, sondern in speziellen Lagern nachreifen müssen. Der Geschmack der Birne wird sehr stark durch die Qualität zum Zeitpunkt der Ernte beeinflusst. Aber auch die Art der Verpackung und Lagerung ist sehr wichtig, damit die Birnen nicht an Wasser verlieren und schön frisch bleiben. Die Erntezeit der Birnen erstreckt sich hauptsächlich von August bis Oktober.



# Obst



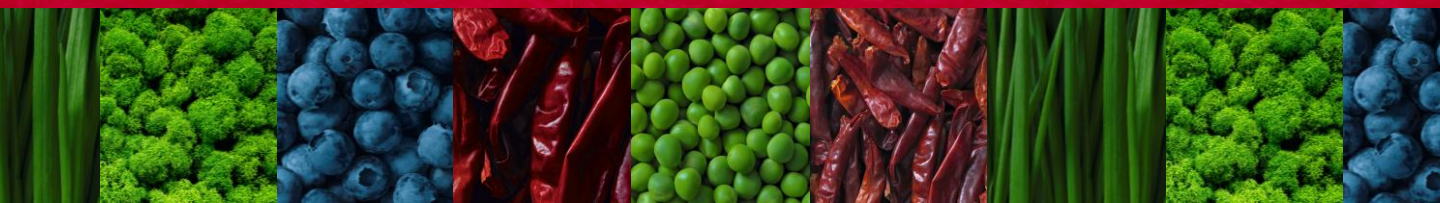
## Woher kommen die Erdbeeren bei apetito?

Wir beziehen unsere Erdbeeren aus **Polen**.



## Erfahren Sie mehr

Beim Anbau bedarf der Schutz vor extremen Wetterlagen besonderer Aufmerksamkeit, denn zu viel Regen, Kälte oder Hitze schadet den Früchten. Polen liegt direkt an der Ostsee im Norden und Westen, wodurch dort ein maritimes Klima herrscht. So sind die Sommer mäßig warm und die Winter nicht allzu kalt. 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 **Deutschland**.

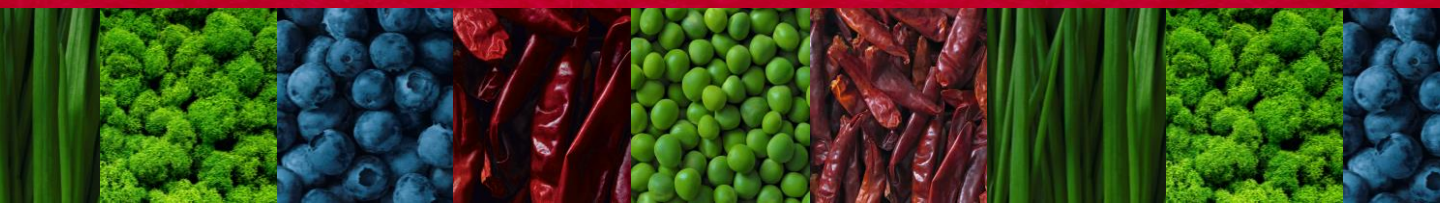


## Erfahren Sie mehr

Ein gemäßigtes Klima ist bedeutsam für die geschmackliche und farbliche Qualität von Kirschen. Wegen der unterschiedlichen Kirschsorten erstreckt sich die Kirschsaison von Mai bis in den August hinein.

Um Frische bei Kirschen garantieren zu können, sollten diese 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



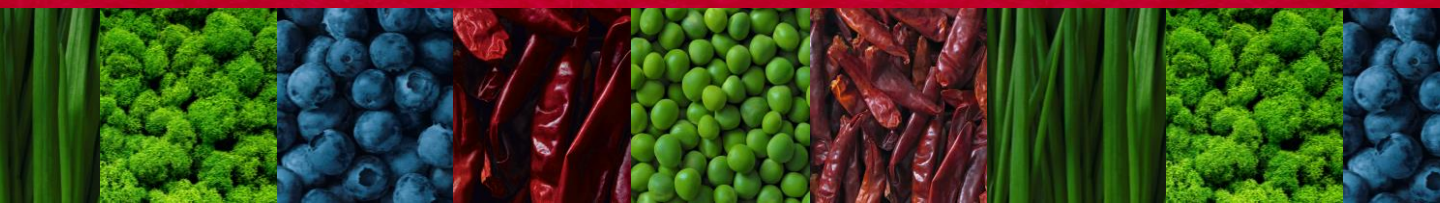
## Woher kommen die Mangos bei apetito?

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



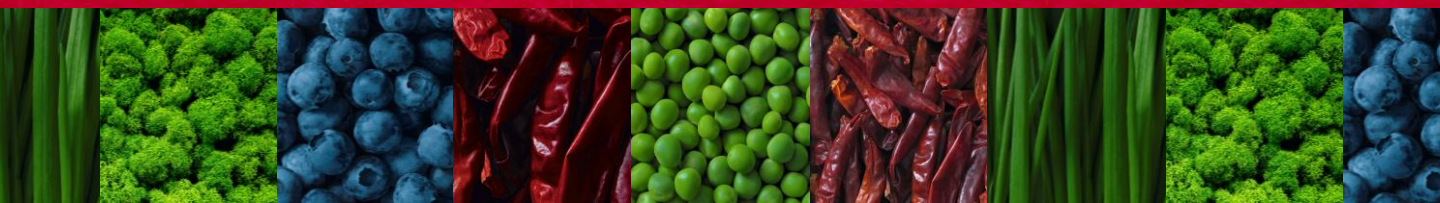
## Woher kommen die Pfirsiche bei appetito?

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



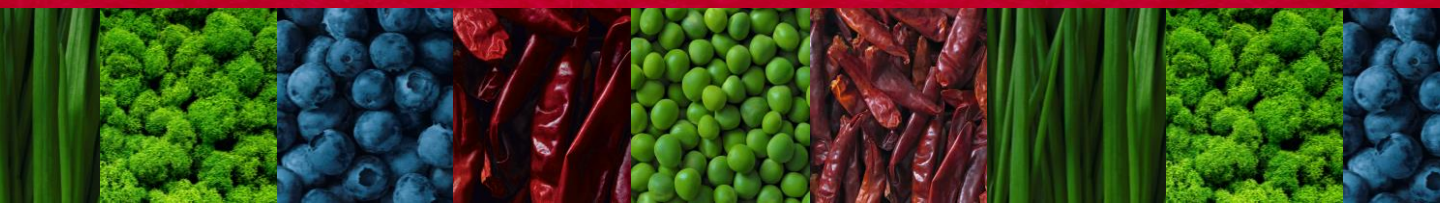
## Woher kommen die Pflaumen bei appetito?

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?

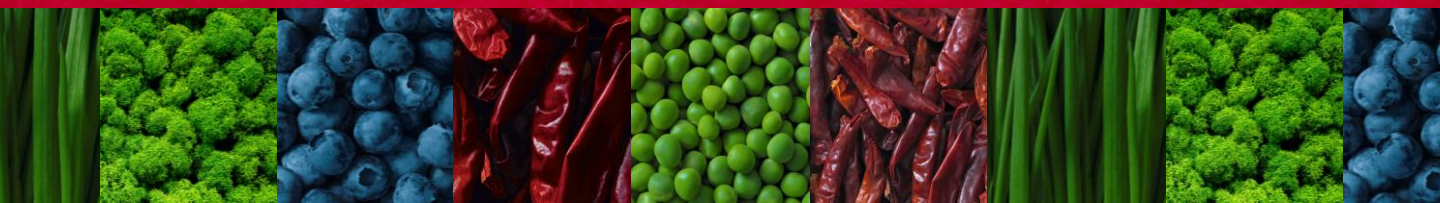
Unsere Auberginen stammen vorzugsweise aus **Spanien**.



## 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



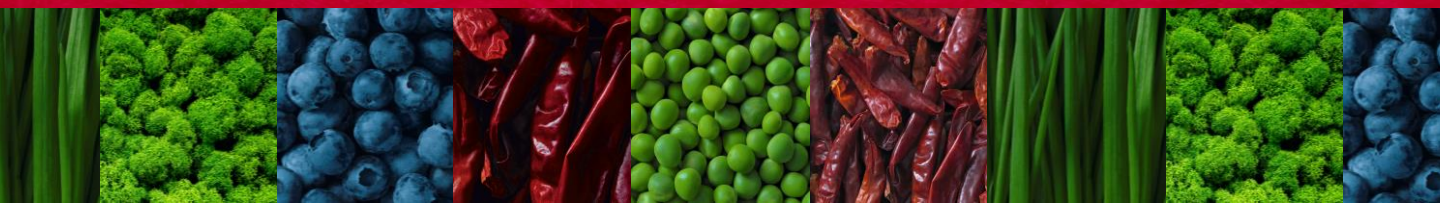
## Woher kommt der Blumenkohl bei apetito?

Unser Blumenkohl stammt aus **Polen**.



## Erfahren Sie mehr

Das Gemüse ist eine der beliebtesten Kohlsorten und hat bis in den Winter Saison. Gleichmäßige Lichtverhältnisse sind optimal, damit der Blumenkohl seine reinweiße Farbe erlangen kann. Da der Geschmack von Blumenkohl eher mild und fein ist, ist er auch für die Verpflegung unserer kleinen Tischgäste geeignet. Blumenkohl muss auch nicht unbedingt immer weiß sein: Mittlerweile gibt es zum Beispiel auch orangefarbene, grüne oder violette Sorten des Kohl-Klassikers. Die kurzen Transportwege von Polen zu uns nach Deutschland sind sehr vorteilhaft.



# Gemüse



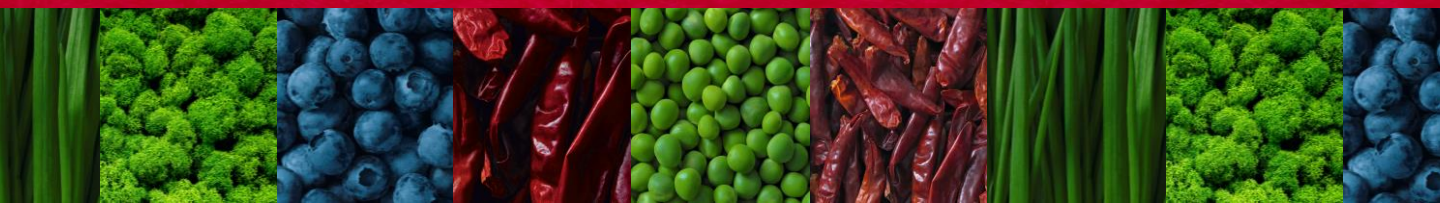
## Woher kommen die Brechbohnen bei apetito?

Unsere Brechbohnen stammen aus den **verschiedenen Ländern aus Europa**.



## Erfahren Sie mehr

Unsere Brechbohnen werden bei der Ernte gebrochen oder geschnitten. Die Bohnen haben keine allzu hohen Ansprüche an den Boden. Allerdings sind tiefgründige, kalkhaltige und nicht verkrustete Böden am besten geeignet. Sonnige bis halbschattige Plätze werden von den Bohnen bevorzugt. Sie eignen sich hervorragend zum Einfrieren. Um die Nährstoffe bestmöglich zu erhalten, geschieht dies auch schon unmittelbar nach der Ernte. Die Haupterntezeit ist im Juli und August.



# Gemüse



## Woher kommt der Brokkoli bei apetito?

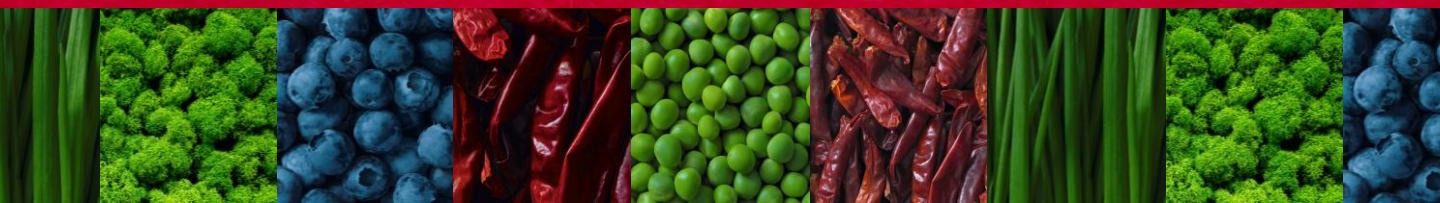
Unser Brokkoli kommt vorwiegend aus **Spanien** und **Ecuador**.



## 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 appetito?

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

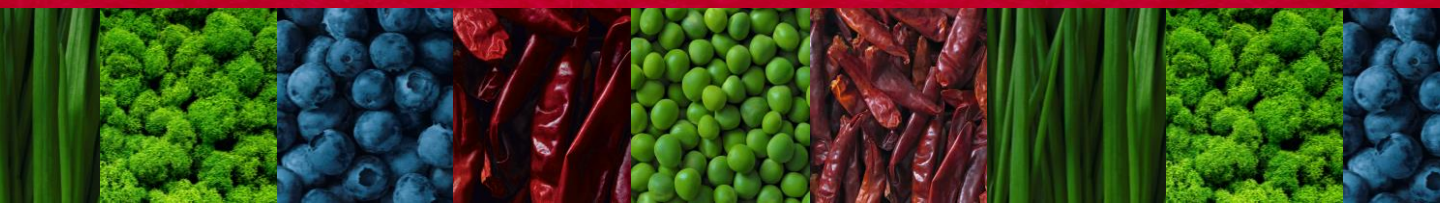


## Erfahren Sie mehr

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?

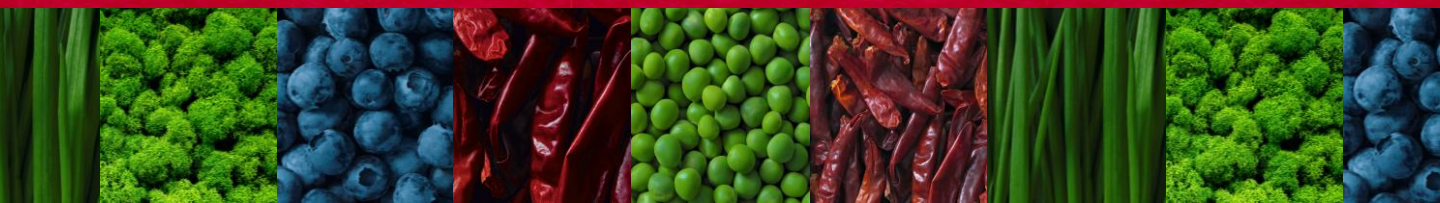
Unsere kleinen, aromatischen, grünen Erbsen werden hauptsächlich in **Belgien** angebaut.



## 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



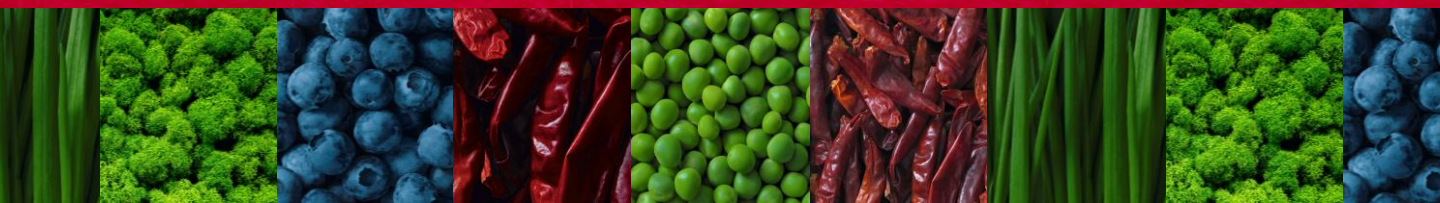
## Woher kommt der Grünkohl bei apetito?

Unser vor allem in den kalten Jahreszeit beliebter Grünkohl stammt aus **europäischen Ländern**.



## Erfahren Sie mehr

Wir setzen verschiedene Grünkohlarten ein. Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich u.a. an ihren Blättern. Diese können sowohl unterschiedliche Farben aufweisen als auch unterschiedlich stark oder fein gekräuselt sein. Geschmacklich kann das Gemüse als würzig-süßlich beschrieben werden. Anders als bei der Verarbeitung im Privathaushalt können wir Grünkohl verwenden, der bereits vor dem ersten Frost geerntet wurde. Die Bitterstoffe, die sich durch den Frost abbauen, werden bei uns nach der Verarbeitung abgebaut, da unsere fertigen Gerichte immer tiefgekühlt werden.



# Gemüse



## Woher kommt der Kohlrabi bei apetito?

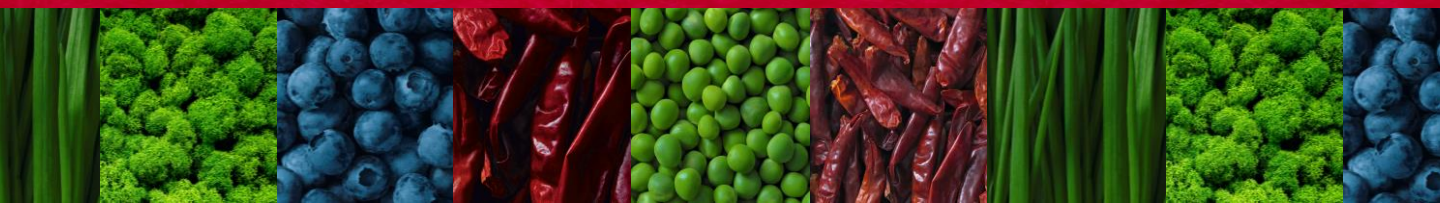
Unseren Kohlrabi beziehen wir hauptsächlich aus unserem Nachbarland **Belgien**.



## 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?

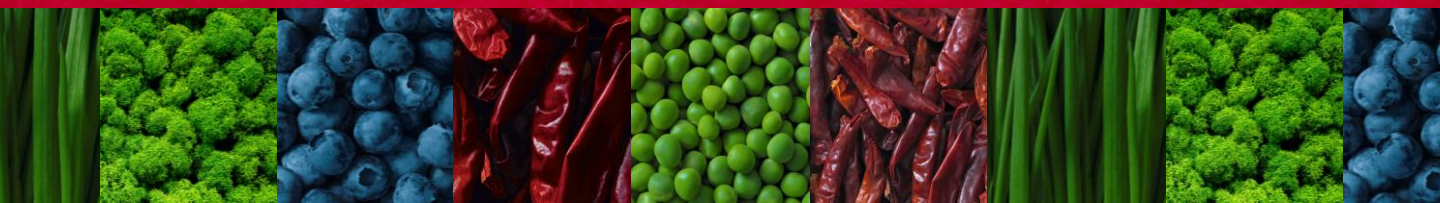
Unser Zuckermais kommt aus **Deutschland**.



## Erfahren Sie mehr

Die Maispflanze reagiert empfindlich auf Temperaturschwankungen. Sie benötigt ein warmes und gleichmäßiges Klima. Die oberirdischen Pflanzenteile sind zudem sehr frostempfindlich. Dahingegen besitzt der Mais einen vergleichsweise geringen Bedarf an Wasser. Aufgrund dieser Voraussetzungen wird der Mais in Deutschland erst ab Anfang/Mitte Mai ausgesät und im (Spät-) Sommer, zwischen Ende Juli und Ende September, geerntet. Durch die Lokalität sind die Transportwege besonders kurz.

Unser Mais wird nach der frischen Ernte direkt blanchiert und tiefgefroren.



# 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?

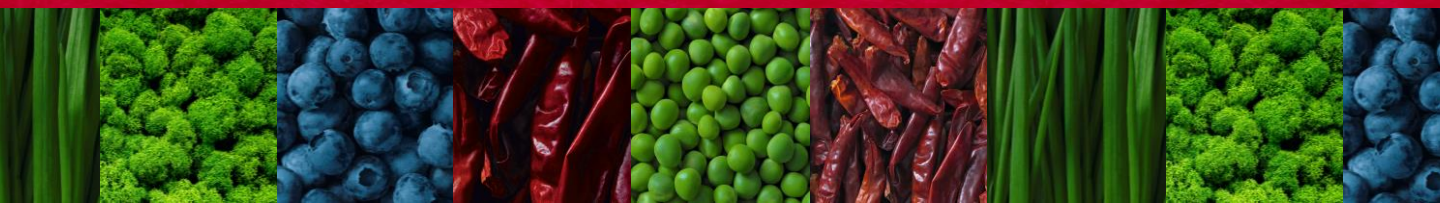
Unsere Paprikasorten stammen aus **Spanien**.



## 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



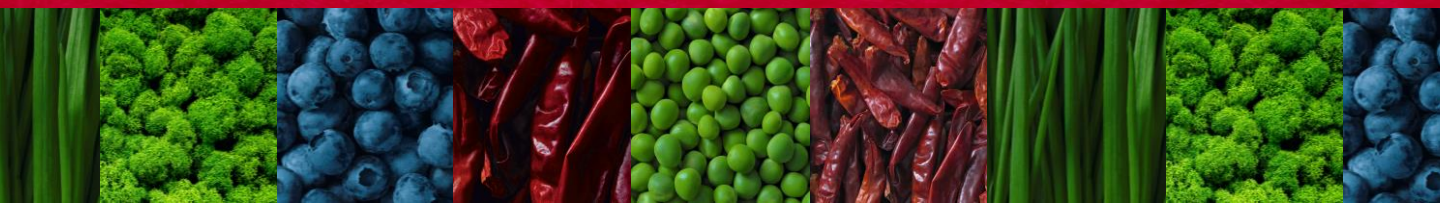
## Woher kommt der Rhabarber bei apetito?

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



## Erfahren Sie mehr

Geerntet wird Rhabarber ab April bis Ende Juni, etwa zeitgleich zur Spargel- und Erdbeer-Saison. Nach der Ernte werden die Rhabarberstangen gewaschen, geschnitten und tiefgefroren. Der Geschmack von Rhabarber ist eher säuerlich. Der Rhabarber ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Knöterichgewächse. Bei der Pflanze handelt es sich um eine Dauerkultur. Sie kann bis zu zehn Jahre an einem Standort stehen und erhöht ihren Ertrag von Jahr zu Jahr. Wegen der optimalen Bodenbeschaffenheiten und der geografischen Nähe zu Deutschland bieten sich die Niederlande sehr gut als Bezugsland an.



# Gemüse



## Woher kommt der Rosenkohl bei apetito?

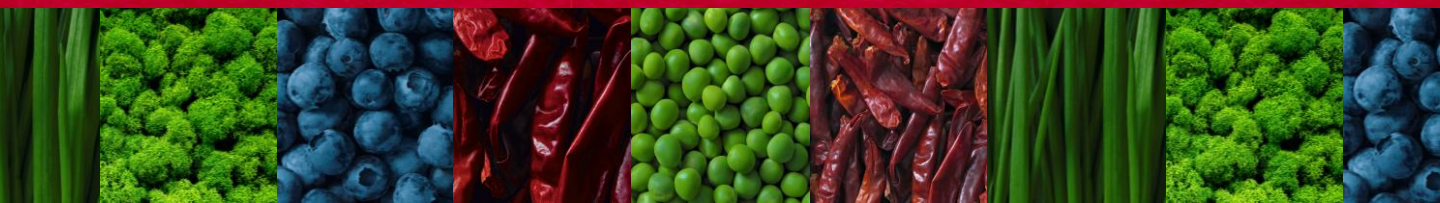
Unser Rosenkohl kommt aus **Belgien**.



## 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.

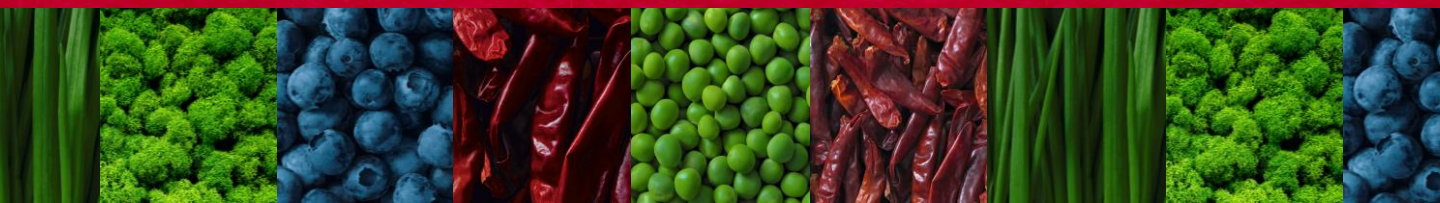


## Erfahren Sie mehr

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 apétito?

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

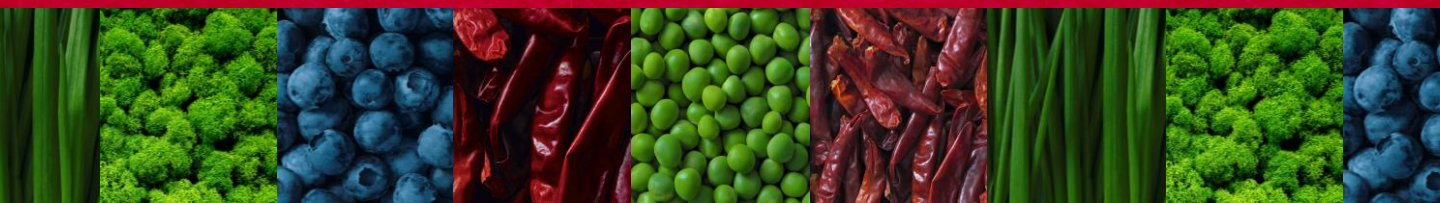


## Erfahren Sie mehr

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?

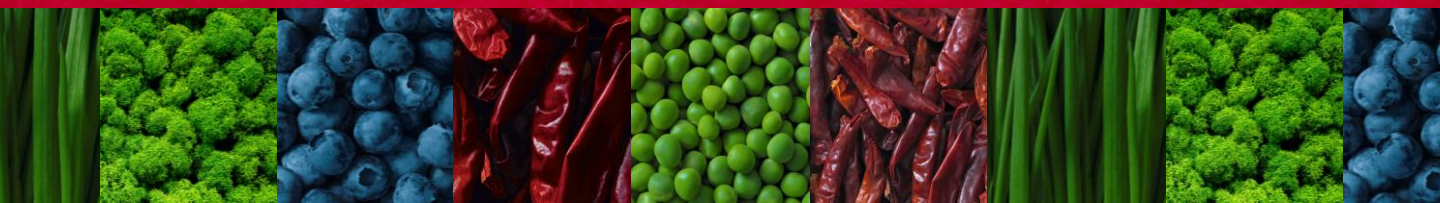
Unserer Schwarzwurzeln kommen aus unserem Nachbarland **Belgien**.



## 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



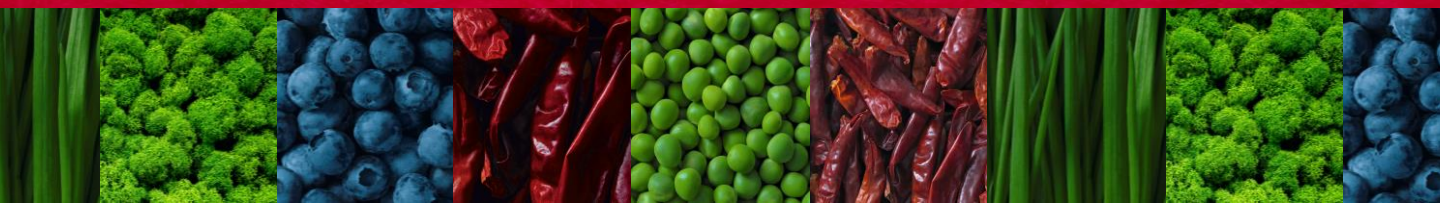
## Woher kommen die Sellerie bei apetito?

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



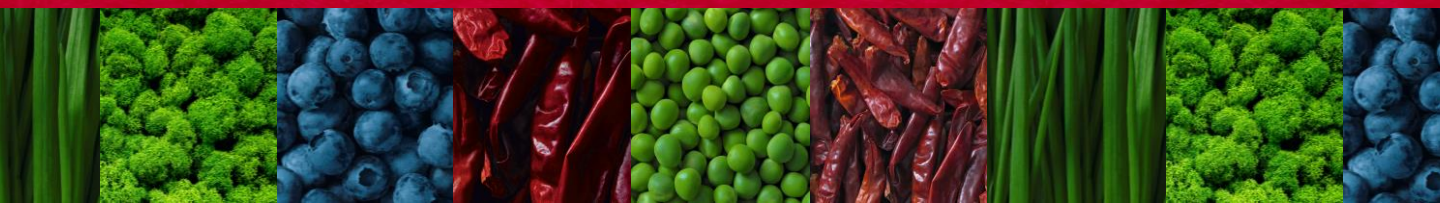
## Woher kommt der Spargel bei apetito?

Unser Spargel wird in **Deutschland, Peru und 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. In Deutschland dauert seine kurze Erntezeit von Ende April bis traditionell zum 24. Juni. 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



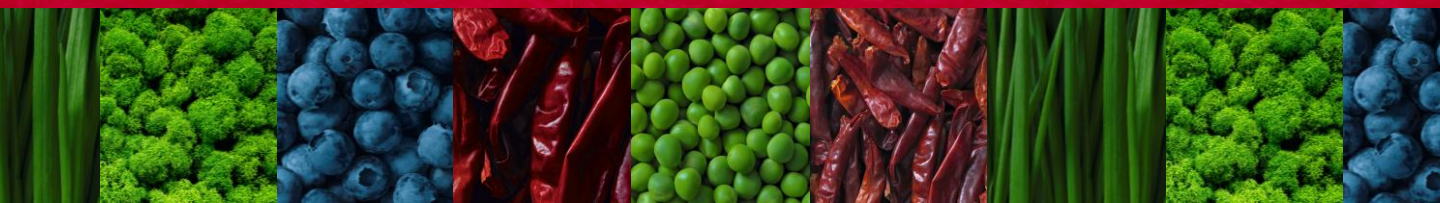
## Woher kommt der Spinat bei apetito?

Unseren Spinat beziehen wir aus **Liechtenstein, Belgien** und anderen **europäischen Ländern**.



## Erfahren Sie mehr

Optimalerweise wird Spinat von März bis Mai gesät, und von April bis Anfang Juni geerntet. Frischer Spinat ist tiefgrün und die Blätter sind fest und knackig. Mit dem Einsatz modernster Verarbeitungsverfahren werden Qualität, Lebensmittelsicherheit, ausgezeichneter Geschmack und Tiefkühlfrische erreicht. Geschmacklich überzeugt der Spinat mit einer feinen, milden und ganz leicht bitteren Note. Es gibt mehrere unterschiedliche Sorten von Spinat.



# Gemüse



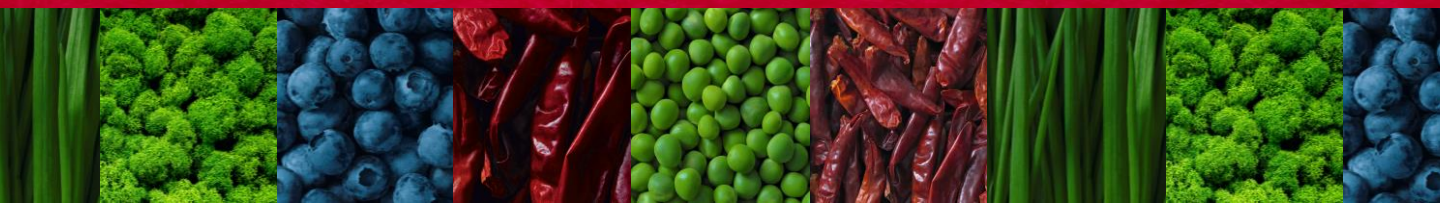
## Woher kommen die Steckrüben bei apétito?

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**.

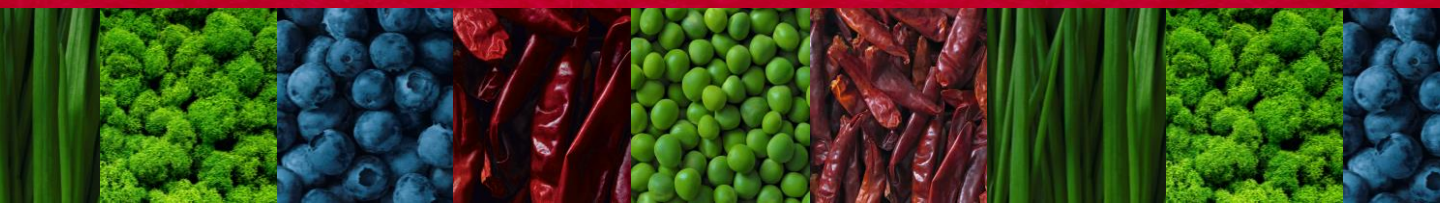


## Erfahren Sie mehr

Bei der Auswahl unserer Tomaten achten wir immer auf beste Qualität und besten Geschmack. Daher setzen wir vorzugsweise Tomaten aus dem Freilandanbau ein. Bei dieser Anbaumethode entwickeln sich das intensivste Aroma und die schönste Farbe. Reife Tomaten sind bei der Ernte daran erkennbar, dass sich der Fruchtstiel an der Sollbruchstelle leicht lösen lässt.

Nicht ohne Grund zählen Tomaten zu den beliebtesten Gemüsesorten der Deutschen. Ihr süßes Aroma und ihre vielfältige Anwendbarkeit werden hoch geschätzt.

Portugal bietet ein gemäßigt maritimes Klima. Die vielen Sonnenstunden tragen zur optimalen Reifung der Tomaten bei.





# Gemüse



## Woher kommt der Weißkohl bei apetito?

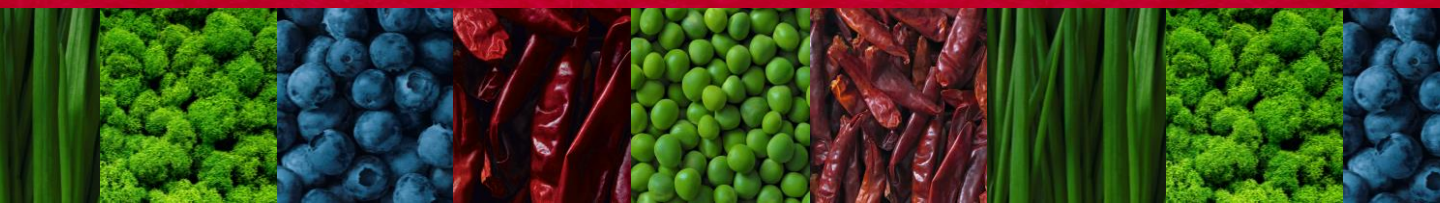
Der Ursprung unseres Weißkohls ist in **Deutschland** und **Belgien**.



## Erfahren Sie mehr

Ein mildes Seeklima fördert das Wachstum des Weißkohls. Die nährstoffreichen Marschböden in Belgien und Deutschland optimieren den Reifeprozess des Gemüses.

Die Qualität der Kohlköpfe wird vor jeder Verarbeitung untersucht. Wir achten darauf, dass der Kohlkopf fest ist und die Blätter knackig und frisch. Für den typischen Geruch sind die vom Kohl produzierten Senföle verantwortlich. Geschmacklich kann der Weißkohl als leicht süßlich und eher mild beschrieben werden. Bei der Ernte werden die Kohlköpfe am Strunk bestenfalls keilförmig abgeschnitten und die abstehenden Hüllblätter entfernt.



# Gemüse



## Woher kommt der Wirsing bei apétito?

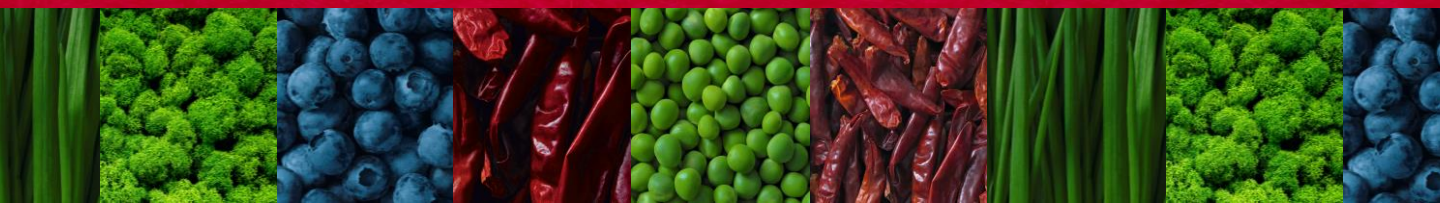
Den Wirsing, den wir verwenden, bekommen wir aus **Deutschland**.



## 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 apetito?

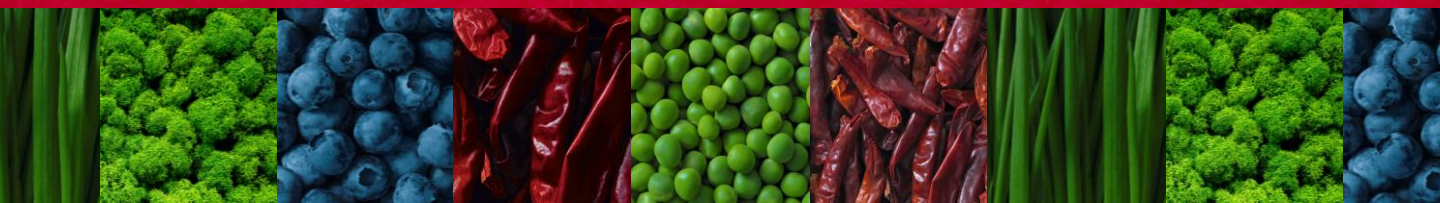
Die Zucchini beziehen wir aus **Polen** und **Spanien**.



## 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**.



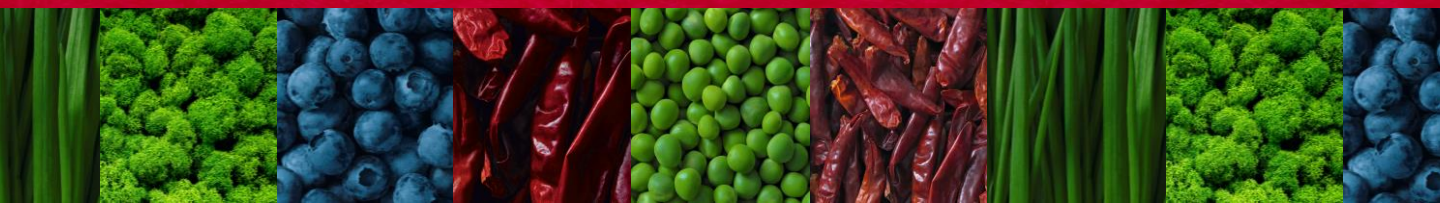
## Erfahren Sie mehr

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.

