





Unser Unternehmen – mehr als die Summe der Teile

- 10 Großhandels-Niederlassungen
- 23 Stützpunkte
- Ca. 20.000 Artikel aus allen Temperaturbereichen
- Über 800 Lieferfahrzeuge, über 80 Servicewagen
- IFS Logistik-Zertifizierung
- Großküchentechnik: Planung, Einrichtung & Service
- Software für Großküchen
- Einkaufszentren und -märkte
- Internationale Schiffsversorgung und Export

Bitte achten Sie auf die Kennzeichnung!

CHEFS CULINAR beliefert Sie bundesweit mit einem großen national einheitlichen Sortiment. Jedoch wollen wir die vielen regionalen Spezialitäten und Besonderheiten nicht außer Acht lassen. Wir haben daher in diesen Gesamtkatalog auch Artikel aufgenommen, die nicht in jedem unserer Häuser vorrätig sind. Diese Artikel sind entsprechend gekennzeichnet, Abkürzungen siehe unten. Wir danken für Ihr Verständnis.

KI = Kiel, HL = Lübeck, HH = Hamburg, NB = Neubrandenburg,
ZO = Zorbau, ZM = Zusmarshausen, WE = Weeze, WÖ = Wöllstein

Änderungen, die nach Redaktionsschluss eingegangen sind, konnten nicht berücksichtigt werden. CHEFS CULINAR übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit der Daten. Maßgebend sind die Angaben auf der jeweiligen Verpackung.

Herausgeber: CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel



Frische braucht kurze Wege

Frishes Obst & Gemüse ist ein Stück Lebensqualität. Knackige Salate, frisches Gemüse und vitaminreiches Obst gewinnen für Gäste und Küchenchefs in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung immer mehr an Bedeutung. Die Erwartungen an die Qualität sind dabei besonders hoch.

Bei CHEFS CULINAR finden Sie jetzt ein breites, national lieferbares Sortiment an frischem Obst & Gemüse. Wir bieten Ihnen beste Produkte zu aktuellen, attraktiven Marktpreisen. Obst & Gemüse bekommen Sie ab sofort zusammen mit allen von Ihnen bestellten Artikeln in einer Lieferung. Wir vereinen somit die Kompetenz eines Spezialisten mit der Leistungsfähigkeit eines Vollsortimenters.

Gerade bei frischem Obst & Gemüse kommt es auch auf die Sorgfalt an. Unser Anspruch ist es, durch tägliche Artikelkontrollen in den Lägern zu gewährleisten, dass Sie von uns stets einwandfreie Ware erhalten. Unser dezentrales Qualitätsmanagement ist dabei im regelmäßigen Dialog mit den Lieferanten – für gleichbleibend frische Ware vom Produzenten bis zum Verbraucher.

Nachhaltigkeit und Regionalität sind beim Thema Obst & Gemüse wichtige Aspekte. Deshalb liefern wir aus unseren Niederlassungen auch Produkte regionaler Produzenten – für kurze Wege zum Nutzen der Verbraucher und der Umwelt.

Ihre Vorteile:

- **Produktvielfalt**
Bundesweit lieferbares Sortiment für jeden Bedarf
- **Regionalität**
Obst & Gemüse von regionalen Produzenten
- **Alles aus einer Hand**
Spezialist und Vollsortimenter zugleich
- **Frische & Qualität**
Frische-Logistik und umfassende Kontrollen für gleichbleibend frische Ware

CHEFS CULINAR – Wir leben Foodservice

Früchte & Beeren



6

Frische Früchte geschnitten



34

Gemüse



40

Frisches Gemüse geschnitten



68

Pilze



74

Kräuter



82

Rezepte



94

Zubehör



106

Saisonkalender & Stichwortverzeichnis



114

Ihre Wünsche. Alle



Die Ansprüche unserer Kunden befinden sich im stetigen Wandel. Deshalb haben wir unsere bisherigen Eigenmarken neu strukturiert und übersichtlich in bedarfsgerechten Sortimenten zusammengefasst.

Mit BASE CULINAR, BASE CLEAN, STAR CULINAR und MEISTERFRISCH bieten wir jetzt in zwei Preissegmenten Top-Qualität für alle Ansprüche der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Alternativ zu den breit gefächerten Angeboten des Marktes, vermitteln unsere Eigenmarkensortimente durch ihre Qualität und Ausstattung Markenkompetenz und enthalten jeweils sichere Angebote in allen wichtigen Warengruppen.

Von der täglichen Grundversorgung bis zu den kulinarischen Highlights ermöglichen Struktur und Transparenz der Sortimente einfache, gebündelte Auswahl- und Bestellvorgänge.

Die Vorteile der neuen CHEFS CULINAR Eigenmarken:

- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Bessere Angebotsübersicht durch bedarfsorientierte Sortimente
- Bessere Verfügbarkeit durch CHEFS CULINAR-Eigenmarkenmanagement
- Zeitgewinn durch einfache, gebündelte Bestellvorgänge
- Qualitäts- und Liefersicherheit durch CHEFS CULINAR-Kompetenz

Basis-Segment



Die Basis. Jeden Tag.

BASE CULINAR ist günstig und auf die regelmäßig wiederkehrenden Bedürfnisse von Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschafts- und Sozialverpflegungen zugeschnitten. BASE CULINAR enthält Food-Produkte sicherer Qualität aller wichtigen Warengruppen, Convenience-Stufen und Packungsgrößen.

Premium-Segment



Das Beste. Genuss pur.

STAR CULINAR ist das Beste und enthält Food-Produkte in Top-Markenqualität. Star Culinar ist auf die Ansprüche einer hochwertigen, kreativen Küche zugeschnitten und bietet ausgesuchte Rohwaren und sorgfältig veredelte Produkte höchster Qualität.

Möglichkeiten.



Reinigung und Hygiene. Schnell und sicher.

BASE CLEAN ist günstig und enthält bewährte Reinigungs-Produkte und Reinigungs-Hilfsmittel aller wichtigen Leistungsstufen und Gebindegrößen.



Qualität & Frische aus Meisterhand.

MEISTERFRISCH steht für frisches Rindfleisch aus eigener Veredelung in höchster Qualität. MEISTERFRISCH-Rindfleisch stammt ausschließlich von ausgesuchten deutschen Färsen aus tiergerechter Haltung und kontrollierter Herkunft, mit lückenloser Rückverfolgbarkeit.







Früchte & Beeren

Sortiment Früchte & Beeren..... 6

Wissenswertes über

Äpfel..... 16

Bananen..... 18

Beerenfrüchte..... 20

Exotische Früchte..... 22

Zitrusfrüchte..... 28

Melonen..... 30





ANANAS



ÄPFEL



Artikelbezeichnung		Packung	VE	Saison
Ananas		1 St	6 - 9 St Kt	ganzjährig
Ananas Mini			10 - 12 St Kt	ganzjährig
Äpfel Boskoop, gelegt	75/80 mm Deutsche Ware		7 kg Kt	Oktober - Mai
Äpfel Braeburn, gelegt	75/80 mm Deutsche Ware		7 kg Kt	Oktober - Mai
Äpfel Braeburn, gelegt			12,5 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Braeburn, gelegt			18 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Braeburn, lose	65/70 mm Deutsche Ware	1 - 3 kg	12 kg Kt	Oktober - Mai
Äpfel Cox Orange, gelegt			18 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Cox Orange, lose	65/70 mm Deutsche Ware		12 kg Kt	Oktober - Januar
Äpfel Cripps Pink, gelegt			12,5 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Cripps Pink, gelegt			18 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Delbar Estival lose	65/70 mm		12 kg Kt	August - Oktober
Äpfel Elstar, gelegt	Deutsche Ware		7 kg Kt	September - März
Äpfel Elstar, gelegt	Deutsche Ware		13 kg Kt	September - März
Äpfel Elstar, lose	Deutsche Ware	1 - 3 kg	12 kg Kt	September - März
Äpfel Gala Royal, gelegt	75/80 mm Deutsche Ware		7 kg Kt	Oktober - Mai
Äpfel Gala Royal, gelegt			12,5 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Gala Royal, gelegt			18 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Gala Royal, lose	65/70 mm Deutsche Ware	1 - 3 kg	12 kg Kt	Oktober - März
Äpfel Golden Delicious, gelegt	75/80 mm Deutsche Ware		7 kg Kt	Oktober - Mai
Äpfel Golden Delicious, gelegt			12,5 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Golden Delicious, gelegt			18 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Golden Delicious, lose	65/70 mm Deutsche Ware		12 kg Kt	Oktober - Mai
Äpfel Granny, gelegt			12,5 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Granny, gelegt			18 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Gravensteiner, lose	65/70 mm Deutsche Ware		12 kg Kt	August - Oktober
Äpfel Holsteiner Cox, gelegt	75/80 mm Deutsche Ware		7 kg Kt	Oktober - Januar
Äpfel Holsteiner Cox, gelegt	75/80 mm Deutsche Ware		13 kg Kt	Oktober - Januar
Äpfel Holsteiner Cox, lose	65/70 mm Deutsche Ware	1 - 3 kg	12 kg Kt	Oktober - Januar
Äpfel Jonagold, gelegt	Deutsche Ware		7 kg Kt	Oktober - Januar
Äpfel Jonagold, lose	65/70 mm Deutsche Ware	1 - 3 kg	12 kg Kt	Oktober - Januar
Äpfel Kanzi, gelegt	75/80 mm Deutsche Ware		7 kg Kt	November - März
Äpfel Pink Lady, gelegt			12,5 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Pink Lady, gelegt			18 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Red Chief, Weihnachtsapfel rot	klein		7 kg Kt	November - Januar
Äpfel Red Prince, gelegt	75/80 mm Deutsche Ware		7 kg Kt	ganzjährig
Äpfel Red Prince, lose	65/70 mm Deutsche Ware	1 - 3 kg	12 kg Kt	ganzjährig



APRIKOSEN



BANANEN



BANANENBLÄTTER



BROMBEEREN



ERDBEEREN



HEIDELBEEREN



HIMBEEREN



ROTE JOHANNISBEEREN



SCHWARZE JOHANNISBEEREN



STACHELBEEREN



BIRNEN



CLEMENTINEN

Artikelbezeichnung		Packung	VE	Saison
Aprikosen			5 kg Kt	Juni - August
Aprikosen			5,25 kg Kt	Dezember - Februar
Bananen	ca. 90/100 St	1 kg	18 kg Kt	ganzjährig
Bananen Apfelbanane (Babybanane)			3 kg Kt	ganzjährig
Bananen Junior	ca. 120 St	1 kg	18 kg Kt	ganzjährig
Bananen Kochbananen			22 kg Kt	ganzjährig
Bananenblätter		1 Bt	4 x 500 g Kt	ganzjährig
Beeren Brombeeren	Deutsche Ware	1 Sh	8 x 250 g Kt	Juli - September
Beeren Brombeeren		1 Sh	12 x 125 g Kt	ganzjährig
Beeren Brombeeren		1 Sh	12 x 150 g Kt	ganzjährig
Beeren Erdbeeren		1 Sh	8 - 16 x 250 g Kt	ganzjährig
Beeren Erdbeeren	Deutsche Ware	1 Sh	10 x 500 g Kt	Juni - September
Beeren Heidelbeeren		1 Sh	12 x 125 g Kt	ganzjährig
Beeren Heidelbeeren	Deutsche Ware	1 Sh	8 x 250 g Kt	Juni - September
Beeren Heidelbeeren	Deutsche Ware	1 Sh	10 x 500 g Kt	Juni - September
Beeren Himbeeren		1 Sh	12 x 125 g Kt	ganzjährig
Beeren Himbeeren	Deutsche Ware	1 Sh	8 x 250 g Kt	Juli - September
Beeren Johannisbeeren rot		1 Sh	12 x 125 g Kt	ganzjährig
Beeren Johannisbeeren rot		1 Sh	12 x 150 g Kt	ganzjährig
Beeren Johannisbeeren rot	Deutsche Ware	1 Sh	10 x 500 g Kt	Mai - August
Beeren Johannisbeeren schwarz	Deutsche Ware	1 Sh	8 x 250 g Kt	Mai - September
Beeren Stachelbeeren	Deutsche Ware	1 Sh	10 x 500 g Kt	Mai - August
Birnen Abate Fetel			4,5 kg Kt	ganzjährig
Birnen Abate Fetel			7 kg Kt	ganzjährig
Birnen Abate Fetel			10 kg Kt	ganzjährig
Birnen Anjou			15 kg Kt	Februar - Mai
Birnen Bürgermeister, lose		1 - 3 kg	12 - 15 kg Kt	November - Dezember
Birnen Clapps Liebling		1 - 3 kg	12 - 15 kg Kt	September - November
Birnen Conference	Deutsche Ware	1 - 3 kg	12 - 15 kg Kt	September - April
Birnen Packhams		1 - 3 kg	12,5 kg Kt	Inland/Europa: Okt. - Februar Übersee: April - Juli
Birnen Williams, lose		1 - 3 kg	12 - 15 kg Kt	September - November
Blüten essbar			8 Sh Ki	ganzjährig
Clementinen	82 - 96 St, große Früchte	1 - 3 kg	10 kg Kt	Oktober - März
Clementinen	108 - 120 St, kleine Früchte	1 - 3 kg	10 kg Kt	Oktober - März
Clementinen			2,3 kg Kt	Oktober - März



DATTELN



FEIGEN



FRÜCHTE-KISTE



GRANADILLA



GRANATAPFEL



GRAPEFRUIT



GUAVE



KAKI



KAKTUSFEIGEN



KARAMBOLE



KIRSCHEN



KIWANO

Artikelbezeichnung		Packung	VE	Saison
Datteln			5 kg Kt	ganzjährig
Feigen frisch		1 St	18 - 24 St Kt	ganzjährig
Früchtekiste, Inhalt variiert saisonal	5-6 kg		1 Ki	ganzjährig
Granadilla			18 St Kt	ganzjährig
Granatapfel			8 - 16 St Kt	ganzjährig
Grapefruit rosé	15 kg		45 - 55 St Kt	ganzjährig
Grapefruit rosé, Netz			5 - 10 St Ne	ganzjährig
Grapefruit weiß	15 kg		45 - 55 St Kt	ganzjährig
Guave			2 kg Kt	ganzjährig
Kaki / Sharon			16 - 24 St Ki	September - Juni
Kaktusfeigen			4 kg Kt	ganzjährig
Karambole		1 St	20 - 24 St Kt	ganzjährig
Kirschen			2 - 5 kg Ki	Mai - September
Kiwano			10 St Kt	ganzjährig





KIWI



KUMQUATS



LIMETTEN



LITSCHI



MANGO



MANGOSTAN



MARACUJA



MELONEN



NEKTARINEN



PLATERINAS



NÜSSE/KOKOSNÜSSE



ORANGEN

Artikelbezeichnung		Packung	VE	Saison
Kiwi gelb, gelegt			30 - 33 St Kt	August - Oktober
Kiwi grün, gelegt			27 - 33 St Kt	ganzjährig
Kiwi grün, lose			110 - 120 St Kt	ganzjährig
Kiwi, Netz			5 - 10 St Ne	ganzjährig
Kumquats			2 kg Ki	ganzjährig
Limetten			48 - 54 St Kt	ganzjährig
Limetten, Netz			5 - 10 St Ne	ganzjährig
Litschi			2 kg Ki	ganzjährig
Mango, vorgereift		1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Mangostan (Mangistan)			2 kg Kt	ganzjährig
Maracuja			15 St Kt	ganzjährig
Melonen Cantaloupe		1 St	4 - 6 St Kt	ganzjährig
Melonen Futuro		1 St	6 - 8 St Kt	ganzjährig
Melonen Galia		1 St	4 - 6 St Kt	ganzjährig
Melonen Honig		1 St	8 St Kt	ganzjährig
Melonen Wasser, kernarm (Übersee)	4 - 6 St	1 St	18 kg Kt	Oktober - Mai
Melonen Wasser, kernarm (Europäisch)	4 - 6 St	1 St	21 kg Kt	Mai - Oktober
Nektarinen	26 - 30 St	1 kg	4 kg Ki	Mai - September
Nektarinen	26 - 30 St		5,25 kg Ki	November - Januar
Nektarinen	48 - 56 St	1 kg	6,5 kg Ki	Mai - September
Nektarinen - Platarinas		1 kg	5 kg Ki	Juni - August
Nüsse Erdnüsse			2,5 kg Bt	ganzjährig
Nüsse Haselnüsse		0,4 - 1 kg	10 kg Sa	September - Januar
Nüsse Kokosnüsse		1 St	15 St Ki	ganzjährig
Nüsse Maronen (Esskastanien)			5 kg Sa	September - Januar
Nüsse Mischnüsse		1 Bt	25 x 400 g Bt Kt	November - Januar
Nüsse Walnüsse		0,4 - 1 kg	10 kg Sa	September - Februar
Orangen Blutorangen			7 kg Kt	Januar - März
Orangen groß	48 - 55 St	1 - 3 kg	15 kg Kt	ganzjährig
Orangen - Saftorangen	80 - 105 St	1 - 3 kg	15 kg Kt	ganzjährig



PAPAYA



PASSIONSFRUCHT



PARAGUAYOS



PFIRSICHE



PFLAUMEN



PHYSALIS



PITAHAYA



POMELO



RAMBUTAN



TAMARILLO



TRAUBEN



ZITRONEN

Artikelbezeichnung		Packung	VE	Saison
Papaya, vorgeeift		1 St	7 - 10 St Kt	ganzjährig
Passionsfrucht			2 kg Kt	ganzjährig
Pfirsiche Paraguayos		1 kg	5 kg Ki	Juni - August
Pfirsiche	26- 30 St	1 kg	4 kg Ki	Juni - August
Pfirsiche	26- 30 St		5,25 kg Ki	November - Januar
Pfirsiche	48 - 56 St	1 kg	6,5 kg Ki	Juni - August
Ess-Pflaumen blau			5 kg Kt	Januar - November
Ess-Pflaumen blau			5,25 kg Kt	November - Januar
Ess-Pflaumen gelb			5 kg Kt	Januar - November
Pflaumen - Zwetschgen		5 kg	10 kg Kt	Juni - Oktober
Physalis, gepackt		1 Pk	12 x 100 g Pk Kt	ganzjährig
Physalis, lose			1,5 kg Kt	ganzjährig
Pitahaya gelb		1 St	10 St Kt	ganzjährig
Pitahaya rot		1 St	10 St Kt	ganzjährig
Pomelo			10 - 12 kg Kt	Oktober - Mai
Rambutan			2 kg Kt	ganzjährig
Tamarillo			24 St Kt	ganzjährig
Trauben blau/rot mit Kernen		0,5 - 1 kg	4,5 - 7 kg Kt	ganzjährig
Trauben blau/rot, kernlos		0,5 - 1 kg	4,5 kg Kt	ganzjährig
Trauben grün/gelb mit Kernen		0,5 - 1 kg	4,5 - 7 kg Kt	ganzjährig
Trauben grün/gelb, kernlos		0,5 - 1 kg	4,5 kg Kt	ganzjährig
Zitronen	6 kg		30 - 35 St Ki	ganzjährig
Zitronen	15 kg		100 - 120 St Ki	ganzjährig
Zitronen, Netz			5 - 10 St Ne	ganzjährig

Äpfel

Hier erhalten Sie einige Informationen zur Apfelsaison. Frische deutsche Sommeräpfel zum unmittelbaren Verzehr, vollreife Herbstäpfel und Winteräpfel mit der längsten Haltbarkeit und dem kräftigsten Geschmack.



Braeburn

Mittelgroßer bis großer Speiseapfel mit ziegelroter, teils bräunlicher Deckfarbe. Hellgelbes bis cremefarbenes Fruchtfleisch. Süß und saftig, leicht erfrischend.

Winterapfel, ca. bis Mai



Golden Delicious

Mittelgroßer bis großer Speiseapfel mit gelber/goldgelber Deckfarbe, z. T. rötlichem, goldenem Hauch. Grüngelbes bis cremefarbenes Fruchtfleisch. Fest und sehr saftig. Je nach Färbung und Erntezeitpunkt süß aromatisch und feinsäurig.

Winterapfel, ca. bis März



Kanzi

Mittelgroßer Speiseapfel mit roter Deckfarbe. Glatte Schale. Festes, knackiges und saftiges Fruchtfleisch mit einem ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis. Kreuzung aus Royal Gala & Braeburn.

Winterapfel



Roter Gravensteiner

Mittelgroßer, roter Speiseapfel mit grünem Farbton. Knackig und saftig mit einem süß-säuerlichen Aroma. Hervorragend geeignet für Desserts und Gebäck.

Sommerapfel



Red Prince

Mittelgroßer Spätsommerapfel mit einem kräftig aromatischen Geschmack. Der knackige Apfel ist für den unmittelbaren Verzehr geeignet und passt als Kochapfel zu Salaten und Desserts.

Herbstapfel



Elstar

Mittelgroßer, rotgelber Speiseapfel. Fest und saftig mit einem angenehmen süß-säuerlichen Geschmack und Aroma. Elternsorten sind Golden Delicious und Ingrid Marie. Einer der besten Speiseäpfel, aber auch zum Kochen gut geeignet.

Herbstapfel



Cox Orange

Mittelgroßer, rotgrüner Speiseapfel. Festes, halbtrockenes, süßliches Fruchtfleisch mit kräftigem Aroma. Besonders gut geeignet zum Backen und Kochen sowie für Salate und Desserts.

Herbstapfel



Holsteiner Cox

Mittelgroßer, rotgelb gesprenkelter Speiseapfel. Fest, saftig, etwas säuerlich, mit gutem Aroma, ähnlich dem Aroma vom Cox Orange.

Herbstapfel



Boskoop

Klassischer Kochapfel. Mittelgroßer, rotgrüner Kochapfel. Säuerlicher, aromatischer Geschmack, der den Apfel zu einem Klassiker bei Salaten, Gebäck und Speisen gemacht hat.

Herbstapfel



Roter Jonagold

Mittelgroßer, rotgelber Speiseapfel. Köstlicher, süß-säuerlicher, würziger Geschmack. Angenehmer Biss, aber auch zum Kochen gut geeignet. Es gibt noch weitere Sorten wie beispielsweise Jonagored, Rubinstar, Marnica, Jomured und viele andere.

Winterapfel



Reifungsprozess der Bananen

Bananen gehören zu den beliebtesten Früchten weltweit und werden von Kindern und Erwachsenen gleichermaßen gerne gegessen.

Es gibt viele Bananensorten, von denen die Europäer die Sorte Cavendish u. a. wegen ihres süßen Geschmacks bevorzugen. Wir führen ausschließlich Cavendish-Bananen, die wir in erster Linie aus Mittelamerika importieren. Nachdem die Bananen geerntet sind, erwartet sie eine lange Reise, bevor sie in deutschen Küchen oder Kantinen angeboten werden.

Nach der Ernte werden die Bananen zu einer Packstation transportiert, in der sie gewaschen und sortiert werden. Anschließend werden sie in Kartons gelegt, auf Paletten gestapelt und vorsichtig zum Schiff befördert, auf dem sie im gekühlten Container über den Seeweg nach Europa gelangen. Die Reise dauert ungefähr drei Wochen, wobei während der Fahrt die Temperatur der Bananen genau eingehalten werden muss.

Nur so kann der Reifungsprozess während der Überfahrt verzögert werden.

Nach Ankunft in einer europäischen Hafenstadt werden die Bananen mit LKWs in die Reifereien transportiert und erst hier beginnt der eigentliche Reifungsprozess. Bei ihrer Ankunft sind die Bananen noch immer giftgrün. In einer Reifekammer bekommen die Bananen mithilfe von Wärme und Ethylen gewünschten Reifegrad. Ethylen ist ein in der Natur vorkommender Stoff, der in Pflanzen und Früchten enthalten ist. Er bewirkt, dass zum Beispiel Blütenknospen aufspringen, Pflanzen ihre Blätter verlieren oder Früchte reifen. Bananen reifen auf diese Art und Weise innerhalb von vier bis sechs Tagen. Es ist nicht möglich, nach Einsetzen des Reifungsprozesses diesen weiter hinauszuzögern. Daher ist es eine Kunst, genau die gewünschte Farbe zu treffen.

Bananen sind kälteempfindlich und sollten nicht unter 13 °C gelagert werden, da sich ihre Schale ansonsten grau verfärbt.

Beerenfrüchte

Kirschen...

Süßkirschen eignen sich besonders gut als erfrischende Sommerfrucht sowie als Dekoration für Schaumweine und Drinks sowie in Schokoladenkuchen und Desserts.

Deutsche Beerensaison:
Mai - September

Erdbeeren...

Schöne süße, saftige Erdbeeren können so wie sie sind gegessen werden, oder eignen sich in Smoothies, als Kuchendeko, Marmelade, Dessert oder zum Frühstück und dergleichen.

Deutsche Beerensaison:
Juni - September

Schwarze Johannisbeeren...

Genießen Sie schwarze Johannisbeeren als Zugabe zum Dessert, die der Süße eine besondere Note verleihen. Sie eignen sich auch perfekt als Marmelade.

Deutsche Beerensaison:
Mai - August

Rote Johannisbeeren...

Eine säuerliche, frische Note in Ihrem Dessert oder in einem besonderen Salat oder als Gelee.

Deutsche Beerensaison:
Mai - August

Brombeeren...

Verwöhnen Sie sich selbst mit dem Geschmack der aromatischen schwarzen Beeren. Verwenden Sie sie in Smoothies, als Kuchendeko, Marmelade, Dessert oder zum Frühstück und dergleichen.

**Deutsche Beerensaison:
Juli - September**

Himbeeren...

Bei dem Duft und dem Geschmack von Himbeeren denkt man schnell an Sommer, Sonne und Urlaub. Verwenden Sie sie in Smoothies, als Kuchendeko, Marmelade, Dessert oder zum Frühstück und dergleichen.

**Deutsche Beerensaison:
Juni - September**

Stachelbeeren...

Beeren mit Biss und einem vortrefflichen Geschmack, der sich in Desserts, Marmelade und als Salatzugabe besonders gut eignet.

**Deutsche Beerensaison:
Mai - August**

Heidelbeeren...

Genießen Sie die milden, süßen Beeren pur. Perfekt für Muffins und anderes Gebäck sowie als Dekoration auf Desserts, in Salaten und dergleichen.

**Deutsche Beerensaison:
Juni - August**

Wissenswertes über exotische Früchte



Ananas (sweet)...

hat einen süßlichen Geschmack und wird frisch oder zubereitet gegessen. Das obere und untere Ende wird mit einem Messer abgeschnitten. Die Ananas wird geschält, halbiert und der harte Strunk in der Mitte entfernt. Findet in Desserts, Obstsalaten, grünen Salaten, Fleischgerichten und asiatischen Gerichten Verwendung, wird eingekocht oder roh verzehrt.

Herkunft: Costa Rica

Saison: ganzjährig



Physalis (Kapstachelbeeren)...

sind orange Beeren, die von einer braunen, papierähnlichen, nicht essbaren Hülle umgeben sind. Die Beeren enthalten viele kleine, weiche Kerne, die für ein leicht knackiges Geschmackserlebnis sorgen. Physalis haben einen süß-säuerlichen Geschmack ähnlich der Ananas, Stachelbeere und Passionsfrucht. Die Beeren werden häufig als Dekoration auf Kuchen und Käseplatten verwendet oder als Cocktailbeeren zu Drinks. Aufgrund ihres säuerlichen Aromas passen sie auch zu Obstsalaten oder grünen Salaten.

Herkunft: Kolumbien

Saison: ganzjährig



Datteln...

sind eine längliche, hell- oder dunkelbraune Frucht mit einem einzelnen harten Kern. Das Fruchtfleisch ist dick, etwas zäh und reich an Zuckerarten. Datteln haben einen süßen, nussartigen Geschmack und werden meistens getrocknet angeboten. Frische Datteln werden roh verzehrt. Getrocknete Datteln werden für Konfekt, Desserts und Gebäck verwendet oder zu Käse gereicht. Die Sorte Medjool ist die beste Dattelsorte mit dem meisten Fruchtfleisch und daher sehr beliebt.

Herkunft: Iran, Israel, USA

Saison: ganzjährig



Granatäpfel...

haben eine dicke, fleischige, rot-gelbe Schale, welche die kleinen, saftigen, granatähnlichen Kerne, die das Fruchtfleisch bilden, schützt. Sie haben einen scharfen und gleichzeitig süßen und knackigen Geschmack. In grünen Salaten und zu Desserts sind sie sehr dekorativ, eignen sich aber auch als Farbtupfer auf dem Frühstückstisch. Der Saft kann zu Sirup verarbeitet werden und eignet sich als Zutat für Eis.

Herkunft: Türkei, Ecuador, USA, Israel, Südafrika

Saison: ganzjährig

Schöne, geschmacksintensive exotische Früchte sorgen in Salaten, Desserts oder Drinks für den besonderen Pfiff.



Kiwano...

hat einen milden, süß-säuerlich Geschmack nach Melone, Gurke und Banane. Findet Verwendung als Dekoration in Obstschalen oder bei den verschiedensten Buffets – oft als frische, längs oder quer halbierte bzw. geviertelte Frucht. Mit einem Hauch von Zucker schmeckt das Fruchtfleisch besonders gut. Frische Kiwanos passen gut zu Ananas, Bananen, Äpfeln und Nüssen. Wenn man die Frucht der Länge nach halbiert und das Fruchtfleisch entfernt, lassen sich die beiden Schalen der Kiwano als Gefäß nutzen. Sie eignen sich beispielsweise als Schalen für Mousses, Cremes oder andere Süßspeisen. Die Frucht lässt sich mit Likör und Vanille vermischen und kann anschließend als Fruchtsoße über das Dessert gegeben werden. Generell passen Schlagsahne und Vanille besonders gut zum Fruchtfleisch. Durch die geleeartige Konsistenz der Kiwano kann das Fruchtfleisch auch in anderen grünen Salaten und Drinks verwendet werden.

Herkunft: Ecuador
Saison: ganzjährig



Kokosnüsse...

für die harten Kokosnüsse gibt es eine Vielzahl von Verwendungsmöglichkeiten wie u. a. in Salaten, asiatischen Gerichten oder roh verzehrt. Kokosmilch eignet sich besonders gut für Currygerichte. Der Saft einer Trinkkokosnuss lässt sich mit einem Strohhalm trinken. Kokossaft kann auch in exotischen Fruchtsäften, insbesondere Ananas und Rum, verwendet werden und passt hervorragend zu Vanille- und Schokoladeneis.

Herkunft: Elfenbeinküste
Saison: ganzjährig



Guave...

hat ein kräftiges Aroma und ist eines der am häufigsten verwendeten Produkte mit einer Vielzahl an Waren der Lebensmittelindustrie. Wird frisch in Obstsalaten verwendet sowie als Saft, Püree, Marmelade, Gelee, Dessert und als Zutat in Kuchen, Eis und Joghurt. Fruchtstücke und Saft passen gut zu Drinks, Punsch und allen Arten von Fruchtgetränken. Mit Zucker, Zitronensaft und Sahne kommt der Geschmack noch intensiver zur Geltung.

Herkunft: Südamerika
Saison: ganzjährig



Kiwi...

das Fruchtfleisch ist limettengrün, weich und je nach Reife der Frucht sehr saftig. Kiwis haben einen süß-säuerlichen Geschmack mit einem speziellen Aroma. Dieses wird als Mischung aus Erdbeere, Melone, Banane, Stachelbeere und Weintraube beschrieben. Reife Kiwis geben leichtem Druck nach. Überreife Früchte sind weich und können eine verschrumpelte Schale haben. Kiwis sollten vor allem frisch verzehrt werden. In Obstsalaten sind Kiwis und Erdbeeren wie füreinander geschaffen, passen aber auch mit vielen anderen Früchten wie Melonen, Bananen, Himbeeren und Kirschen gut zusammen. Die Schale gelber Kiwis ist glatter. Das Fruchtfleisch ist goldgelb und der Zuckergehalt doppelt so hoch wie in grünen Kiwis.

Herkunft: Italien, Chile, Neuseeland
Saison: ganzjährig



Quitten...

ihr Geschmack ist frisch, leicht süß-säuerlich. Den besten Geschmack erzielt man durch Kochen, Dämpfen oder Backen. Dadurch erhält die Frucht ein exotisches Aroma mit einem perfekt abgestimmten Verhältnis zwischen süß und sauer. Quittenmarmelade soll der Ursprung sämtlicher Marmeladen und Konfitüren gewesen sein. Die Frucht hat einen hohen Pektingehalt, durch den das Produkt von alleine geliert.

Herkunft: Türkei, Deutschland

Saison: September - Dezember



Litschis (Liebesfrüchte)...

sind eine frische Frucht mit einer unebenen Oberfläche. Sie haben einen süßen, frischen, leicht säuerlichen Geschmack. Ähnlich wie Rambutan dienen sie oft als Dekoration für Drinks, Cocktails u. dgl. Litschis harmonisieren wunderbar mit anderen Früchten und passen gut zu Käse, Reis, Fisch, Geflügel sowie zu Obstsalaten und grünen Salaten. In orientalischen Gerichten werden Litschis oft verwendet, um den kräftigen Geschmack auszugleichen. Für scharfe Reisgerichte eignen sie sich deshalb ausgezeichnet.

Herkunft: Israel, Thailand, Madagaskar

Saison: ganzjährig

Quitten, Litschis, Sternfrüchte & Kumquats...



Sternfrucht (Karambola)...

wird in diesen Breitengraden aufgrund ihrer ungewöhnlichen Form primär als Dekoration für Desserts und Drinks verwendet. In Scheiben geschnitten ähnelt die Frucht einem Stern. Sie kann auch roh verzehrt werden, eventuell mit etwas Salz. Die dünne, blanke Haut der unreifen Sternfrucht ist grün und verändert als reife Frucht ihre Farbe in ein warmes Gelb. Den besten Reifegrad hat sie erreicht, wenn die Spitzen der Sterne braun werden. Das Fruchtfleisch ist gelb, knackig und saftig. Der Geschmack ist vorrangig säuerlich. Durch die Reifung entsteht eine leichte Süße. In der Mitte der Frucht können sich einige flache Kerne befinden, die entweder entfernt oder mitgegessen werden können. Die Sternfrucht ist nicht nur dekorativ, sondern eignet sich auch für Marmeladen, Kompott, Mus und Gelees. Sie passt außerdem zu Fisch und Meeresfrüchten.

Herkunft: Brasilien, Kolumbien, Israel, Thailand

Saison: ganzjährig



Kumquats...

die Früchte haben eine sehr süße Schale, deren Segmente den teilweise säuerlichen Saft enthalten. Die Kerne sind essbar. Kumquats werden oft für Drinks verwendet. Dabei wird die Frucht auf 2/3 ihrer Länge eingeschnitten und als eine Art Klammer auf den Rand des Cocktailglases gesteckt. Die Frucht kann auch in kleine Scheiben geschnitten werden, die anschließend auf dem Getränk schwimmen. Die Kerne der Kumquats werden vor ihrer Verwendung entfernt. Gefrorene Scheiben eignen sich als Eiswürfel. Ist der Geschmack zu sauer, können die Scheiben in einer Zuckerlösung gelagert oder gekocht werden.

Herkunft: Israel, Südafrika, Spanien

Saison: ganzjährig

Pitahaya, Rambutan & Granadilla...



Pitahayas (Drachenfrüchte)...

erinnern an einen gelben bzw. pinken Zapfen oder eine kleine kaktusähnliche Ananas. Das weiße oder violette Fruchtfleisch ist weich, leicht geleeartig, saftig und enthält viele kleine schwarze Kerne, die mitgegessen werden können. Pitahayas haben einen neutralen bis leicht süßlichen und säuerlichen Geschmack mit einem speziellen Aroma. Sie werden frisch verzehrt.

Herkunft: Vietnam, Thailand

Saison: ganzjährig



Rambutan...

hinter diesem kleinen drolligen Gebilde verbirgt sich eine köstliche Frucht ähnlich der Litschi, jedoch mit einem noch höheren Saftgehalt. Die Rambutan hat die Größe einer Pflaume, an deren Schale weiche Haare sitzen. Das Fruchtfleisch ist weiß und leicht durchsichtig. Ihr Geschmack ist süß-säuerlich frisch. Gekühlt findet sie zu Dekorationszwecken bei Obst- und Käseplatten Verwendung, außerdem bei Desserts wie Vanilleeis und in scharfen Gerichten. Sie kann zu Marmelade, Konfitüre und Kompott verarbeitet werden und dient als Dekoration in Drinks.

Herkunft: Thailand

Saison: ganzjährig



Granadilla...

ist eine runde oder ovale Frucht, deren Größe mit einer großen Pflaume vergleichbar ist. Je nach Reife variiert die Farbe der harten Schale von grün über gelb bis orange. Ähnlich der Passionsfrucht wird die Granadilla halbiert und die schwarzen, von grauem Fruchtfleisch umhüllten Kerne herausgeschabt und in Obstsalaten oder zu Käse, Geflügel oder Schweinefleisch gereicht. Für gewöhnlich wird jedoch das Fruchtfleisch mit den Kernen direkt aus der Frucht ausgelöffelt und verzehrt.

Herkunft: Kolumbien

Saison: ganzjährig



Papaya (vorgereift)...

ist zuerst grün, bevor sie als reife Frucht die gelbe Farbe annimmt. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert von gelb über orange bis lachsfarben. Eine reife Papaya hat eine sehr weiche Konsistenz und einen milden und leicht süßlichen Geschmack. Sie wird roh in Salaten verwendet oder mit Limetten- oder Zitronensaft beträufelt, um den Geschmack der Frucht hervorzuheben. Formosa ist eine sehr große Papayasorte, die sich neben ihrer Größe auch durch ihren kräftigen Geschmack nach Melone, Himbeere und Aprikose von der gewöhnlichen Papaya unterscheidet.

Herkunft: Südamerika, Thailand

Saison: ganzjährig



Passionsfrucht...

eine reife Passionsfrucht hat eine leicht grün-braun gefärbte Schale. Das rot-gelbliche, geleeartige Fruchtfleisch ist mit kleinen, eiweißreichen Kernen gefüllt. Fruchtfleisch und Kerne werden zusammen verzehrt und ergeben einen säuerlich-aromatischen Geschmack. Die Frucht wird halbiert und das Fruchtfleisch anschließend ausgelöffelt und direkt aus der Schale gegessen. Wird roh verwendet oder als besonderes Extra in Obstsalaten.

Herkunft: Kenia, Kolumbien

Saison: ganzjährig

Papaya, Passionsfrucht, Kaktusfeige & Mango...



Kaktusfeige...

ist eine ovale Frucht mit einer Länge von 5-8 cm. Die Schale besitzt eine grüne, gelbe, orange, rote oder violette Farbe. Kaktusfeigen haben kleine, dunkle, Erhebungen, auf denen kleine Stacheln sitzen. In der Regel werden die Stacheln vor dem Transport der Früchte entfernt. Trotzdem empfiehlt es sich, einen Handschuh oder eine Serviette zu benutzen, da einzelne Stacheln noch an der Schale sitzen können. Durch die winzigen Widerhaken der Stacheln können diese schwer zu sehen und zu entfernen sein. Die Schale wird nicht gegessen. Im Inneren der Frucht verbirgt sich grünes, weißes, gelbes, oranges oder rotes Fruchtfleisch mit dunklen Kernen. Die Kerne sind essbar. Kaktusfeigen haben einen süß-säuerlichen, aber relativ milden Geschmack. Sie werden meistens frisch verzehrt, finden aber auch in Obstsalaten oder als Beigabe zu Eis Verwendung.

Herkunft: Südamerika

Saison: ganzjährig



Mango (vorgereift)...

hat als reife Frucht einen süß-säuerlichen Geschmack, gibt leichtem Druck nach und versprüht einen charakteristischen Mangogeruch. Mangos können auf unterschiedliche Art und Weise verwendet werden, schmecken aber frisch am allerbesten. Sie finden u. a. in Obstsalaten, Smoothies, Marmelade, Chutney und asiatischen Gerichten Verwendung. Außerdem wird Fleisch durch Hinzugabe von Mangosaft zart.

Herkunft: Südamerika

Saison: ganzjährig

Feigen, Mangostane, Sharonfrucht & Tamarillo...



Feigen...

sind köstliche süße Früchte mit einer Schale, deren wunderschöne Farbe von grün bis blauviolett reicht. Die Oberfläche hat einen matten Schimmer von Fruchtzucker, der von innen durch die Schale gedungen ist und eine konservierende Wirkung hat. Im Inneren der Frucht gibt es viele kleine Kerne, die essbar sind. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert von hellrot bis dunkelrot. Feigen haben unterschiedlich dicke Schalen, die nur wenige Millimeter oder bis zu 1 cm dick sein können. Dünne Schalen können mitgegessen werden. Frische Feigen werden roh oder in Desserts verwendet oder zu Käse gereicht. Getrocknete Feigen eignen sich für Konfekt und Gebäck oder, gekocht und flambiert zu Desserts. Die besten Feigen kommen im Spätsommer aus der Türkei.

Herkunft: Türkei, Brasilien, Israel

Saison: ganzjährig



Sharonfrucht/Kaki/Persimone...

ist eine tomatenähnliche Frucht, deren orange-rotes, weiches Fruchtfleisch an den Geschmack einer milden, köstlichen Mischung aus Aprikosen, Pfirsichen und Feigen erinnert. Wird roh in Obstsalaten verwendet sowie in Kuchen und als Beigabe zu Eis, Käse und Mousse. Sharonfrüchte sollten erst verzehrt werden, wenn sie leicht überreif sind und sich ihre Schale orange verfärbt hat.

Herkunft: Israel, Südafrika, Spanien, Brasilien

Saison: ganzjährig



Mangostane...

schmeckt süß-säuerlich und hat einen leicht würzigen Nachgeschmack. Geschmacklich ähnelt sie auch Ananas, Erdbeeren, Weintrauben, Aprikosen, Pfirsichen und Orangen. Sie wird frisch und leicht gekühlt verzehrt. Die Mangostane kann vielseitig verwendet werden, jedoch ist zu beachten, dass der Fruchtgeschmack durch Erhitzen verschwindet. Die Frucht passt gut zu Kuchen und Desserts, wobei die Segmente dekorativ verteilt werden. Die Mangostane kann zu allen Fleischgerichten und scharfen Soßen verwendet werden, die sich geschmacklich durch die Fruchtstücke abstimmen lassen. Das Fruchtfleisch kann auch in kleine Stücke gehackt werden (eventuell mit dem Mixer) und in Cremes, Pudding oder Eis hinzugefügt werden.

Herkunft: Thailand

Saison: ganzjährig



Tamarillo (Baumtomate)...

ist eine eigroße Frucht, die dem Gemüse sehr nahesteht. Sie wird in Obstsalaten und beim Kochen verwendet. Exotische Gerichte bekommen mit Tamarillos einen süßeren und exotischeren Geschmack als mit gewöhnlichen Tomaten. Das Fruchtfleisch hat einen frischen, süß-säuerlichen Geschmack, der besonders guten, sonnengereiften Tomaten mit Zuckerzusatz ähnelt. Die bittere Schale sollte jedoch nicht gegessen werden. Als Frucht eignet sich die Tamarillo zu Käse und verschiedenen Wurstsorten. Vollkommen reife, süße Früchte werden für Gelees, Marmeladen und Desserts verwendet und eignen sich als Beigabe zu Eis. Je nach Belieben kann man auf die frische Frucht etwas Zucker, Limetten- bzw. Zitronensaft oder Salz geben. Als Gemüse können Tamarillos oftmals Tomaten ersetzen und verleihen dem Gericht so einen exotischeren Charakter.

Herkunft: Kolumbien

Saison: ganzjährig

Zitrus-Früchte

Ursprünglich stammen sie aus dem tropischen und subtropischen Südosten Asiens. Zitruspflanzen wachsen nur in warmen Regionen und somit rund um das Mittelmeer. Als Nahrungsmittel sind Zitrusfrüchte vor allem für den hohen Anteil an Vitamin C und Mineralstoffen bekannt. Zu den bekanntesten Vertretern gehören die Zitronen, Orangen und Clementinen, die vor allem aus der Weihnachtszeit nicht wegzudenken sind.



Blutorangen...

haben ihren spektakulären Namen aufgrund ihrer roten Farbe bekommen. Eigentlich könnten sie auch »rote Orangen« genannt werden. Blutorangen sind spezielle Orangensorten. Bei ausreichend kalten Nachttemperaturen bildet sich im Fleisch der Orange die rote Farbe. Bei einigen Sorten bildet sie sich auch in der Schale. Die Intensität der roten Farbe kann stark variieren. Bei weniger kalten Nachttemperaturen behalten die Früchte ihre orange Farbe wie die gewöhnlicher Orangen. Der Geschmack kräftig gefärbter Blutorangen erinnert leicht an Himbeeren und Kirschen. Die Verwendungsmöglichkeiten sind die gleichen wie die gewöhnlicher Orangen.

Herkunft: Italien, Südamerika

Saison: Januar - März



Orangen...

die Orange ist auch bekannt unter dem Namen Apfelsine.

Sie stammt ursprünglich aus Südostasien oder China und ist aus einer Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse entstanden. Orangen sind heute eine der weit verbreitetsten Früchte auf der Erde. Von November bis Mai sind die Hauptverkaufsmomente europäischer Orangen, von Juni bis Oktober liefert die südliche Erdhälfte die frische, vitaminreiche Frucht, die in Deutschland auch als Apfelsine bezeichnet wird. Sie sind je nach Sorte kernhaltig bis kernlos. Ihr Fruchtfleisch ist in 6-12 Segmente unterteilt und schmeckt süß-säuerlich, fruchtig und sehr aromatisch.

Herkunft: Spanien, Italien, Afrika, Südamerika

Saison: ganzjährig



Grapefruit...

ist eine runde, etwas flache Zitrusfrucht mit einem Durchmesser von 8-15 cm. Es gibt mehrere Grapefruit-Sorten. Die weiße Grapefruit hat eine gelbe Schale und ein sehr helles, weiß-gelbliches Fruchtfleisch. Die rote Grapefruit hat eine gelbe Schale, die manchmal rote »Wangen« haben kann. Das Fruchtfleisch ist rosa oder rot. Schließlich gibt es noch die Sorte »Sweetie«, eine grüne Grapefruit mit weiß-gelblichem Fruchtfleisch, das nicht so bitter ist wie das Fleisch der anderen Sorten. Die Frucht wird sehr häufig zum Frischverzehr auf dem Frühstückstisch angeboten. Am einfachsten gelangt man an das Innere der Frucht, indem man diese halbiert und anschließend das Fruchtfleisch auslöffelt. Die weiße Haut der Segmente ist zäh und wird nicht mitgegessen. Die Frucht kann auch frisch gepresst werden und als Saft pur oder zusammen mit anderen Fruchtsäften getrunken werden.

Herkunft: Mittelamerika, Türkei, Israel, Spanien

Saison: ganzjährig



Clementinen...

Clementinen zählen zu den Strauchbeerenfrüchten. Sie sind klein bis mittelgroß, flach oder bauchig. Die glänzende orangene Schale geht etwas schwerer vom Fruchtfleisch ab als bei der Mandarine, die Fruchtfächer lassen sich aber ähnlich leicht wie bei der Mandarine zerlegen. Das meist kernlose Fruchtfleisch ist sehr saftig, zudem dank eines ausgewogenen Zucker/Säure-Verhältnisses süß und aromatisch. Clementinen duften angenehm.

Herkunft: Spanien

Saison: Oktober - März



Zitronen...

sind so sauer, dass nur die wenigsten sie als Frucht verzehren. Die Farbe reifer Zitronen variiert von blassgelb über warmgelb bis grün bei einigen italienischen Sorten. Der Saft ist zu Fischgerichten und Meeresfrüchten ein absolutes Muss, schmeckt köstlich als Limonade und dient als Geschmacksverstärker für fast alle Gerichte. Für Desserts und Gebäck wird sowohl Zitronensaft als auch geriebene Zitronenschale verwendet. Generell findet die Frucht fast überall Verwendung und sorgt in sämtlichen Gerichten für den richtigen Geschmack.

Herkunft: Spanien, Italien, Südafrika, Südamerika

Saison: ganzjährig



Limetten...

ähnlich wie Zitronen sind Limetten recht säuerlich und nicht als ganze Früchte genießbar. Anstelle dessen eignen sie sich wie Zitronen für Fischgerichte, Meeresfrüchte, in Drinks, Dressings u. v. a. m. Limetten sind nur 3-6 cm groß und haben, trotz Reife, eine grüne Schale. Im Vergleich zu Zitronen sind Limetten weicher, runder und aromatischer.

Herkunft: Südamerika

Saison: ganzjährig



Pomelo...

ist die größte Zitrusfrucht, die es gibt. Die meisten Pomelos, die in unsere Breitengrade importiert werden, haben einen Durchmesser von 12-20 cm, wobei 60 cm durchaus erreicht werden können. Die 1-3 cm dicke Schale der reifen Frucht kann sowohl gelb als auch grün sein. Das Fruchtfleisch ist hellgelb oder rot. Die Schale der Pomelo lässt sich zu Sukkade kandieren. Ansonsten wird nur das Fruchtfleisch gegessen, dessen zähe, weiße Haut von den einzelnen Segmenten entfernt wird. Der Geschmack ist, ähnlich der Grapefruit, süß-säuerlich und bitter, jedoch in einer viel milderen Form.

Herkunft: China, Vietnam

Saison: ganzjährig

Melonen

Melonen werden in zwei Gruppen eingeteilt: in Zuckermelonen (Cantaloupe, Honig, Galia, Netzmelonen, Piel de Sapo) und Wassermelonen. In Wassermelonen sitzen die Kerne verteilt im Fruchtfleisch, während sich in Zuckermelonen alle Kerne in der Mitte befinden. Gemeinsam für beide Gruppen ist ihr hoher Wassergehalt, der Melonen an heißen Tagen zu einem köstlichen Durstlöcher macht.



Honigmelonen...

sind hierzulande die bekannteste Melonensorte. Sie sind längliche gelbe Melonen und haben eine glatte Schale. Für gewöhnlich erreichen sie eine Länge von ca. 20 cm. Honigmelonen können noch viel größer werden, allerdings werden die größten von ihnen nur selten aus den Anbaugebieten exportiert. Das Fruchtfleisch ist hell, fast weiß, kann aber auch hellgrün sein. Der Geschmack der Melonen ist süßlich-mild. Honigmelone passt gut als Vorspeise zu geräuchertem Schinken oder Fisch. Sie eignet sich auch für Obstsalate, als Zugabe zu Eis oder anderen Desserts (oft zusammen mit Himbeeren) oder eventuell mariniert. Schale und Kerne sind nicht essbar.

Herkunft: Südamerika, Spanien, Italien

Saison: ganzjährig



Cantaloupe...

ist eine runde Melone mit dichtem Netzmuster oder länglichen grünen Streifen. Ihre Größe beträgt für gewöhnlich 12-15 cm. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert von hellapricot bis dunkelorange. Die Charentais-Melone ist eine Zuchtform der Cantaloupe-Melone. Beide haben einen süßlich-würzigen Geschmack. Die Cantaloupe- und Charentais-Melonen sind die Melonen mit dem kräftigsten Geschmack und gelten unter Melonenliebhabern als beste Sorten. Sie eignen sich für Obstsalate, als Zugabe zu Eis (oft zusammen mit Himbeeren) oder anderen Desserts. Schale und Kerne sind nicht essbar.

Herkunft: Südamerika, Spanien, Italien

Saison: ganzjährig



Wassermelone...

ist eine große, grüne Melone mit einem Durchmesser von 25-40 cm, in den Tropen sogar noch größer. Sie kann vollkommen dunkelgrün, grün gestreift oder hellgrün sein. Im Inneren befindet sich das rote oder gelbe Fruchtfleisch mit seinem süßen, milden Geschmack. Über das gesamte Fruchtfleisch verteilt liegen die schwarzen und weißen Kerne der Frucht. Es gibt gezüchtete Melonen, die kernarm oder kernlos sind (seedless). In Stücke geschnittene Wassermelone eignet sich am besten zum Frühstück, als Zwischenmahlzeit oder als Durstlöcher. Sie passt zu Salaten und Obstsalaten, gibt jedoch viel Flüssigkeit ab. Die Schale der Melone ist nicht essbar. Die Kerne können zusammen mit dem Fruchtfleisch verzehrt oder vorher entfernt werden.

Herkunft: Südamerika, Spanien, Italien

Saison: ganzjährig



Futuro-Melone (Piel de sapo)...

Lieb' Kind hat viele Namen. Diese Melone ist die Schwester der Honigmelone. Sie ist eine längliche, mindestens 20 cm lange Melone mit grün gesprenkelter, genoppter Schale und hellgelbem, fast weißem Fruchtfleisch. Ihr Geschmack ähnelt dem der Honigmelone, ist jedoch kräftiger. In Südeuropa ist diese Melone (mindestens) genauso beliebt wie die Honigmelone. Die Piel de Sapo passt gut als Vorspeise zu geräuchertem Schinken oder Fisch. Sie eignet sich auch für Obstsalate, als Zugabe zu Eis oder anderen Desserts (oft zusammen mit Himbeeren) oder eventuell mariniert. Schale und Kerne sind nicht essbar.

Herkunft: Südamerika, Spanien, Italien

Saison: ganzjährig



Galia...

Netzmelonen gibt es in vielen Farben und Formen. Die Galia-Melone ist eine Zuchtform der Netzmelone. Sie ist eine gelbbraune (manchmal leicht grünliche), kugelförmige Melone mit einem schönen Netzgeflecht auf der Oberfläche. Das Fruchtfleisch ist gelbgrün oder hellgelb und schmeckt süß. Für gewöhnlich hat sie einen Durchmesser von 12-15 cm. Die Galia-Melone passt gut als Vorspeise zu geräuchertem Schinken oder Fisch. Sie eignet sich auch für Obstsalate, als Zugabe zu Eis oder anderen Desserts oder eventuell mariniert. Schale und Kerne sind nicht essbar.

Herkunft: Südamerika, Spanien, Italien

Saison: ganzjährig





Frische Früchte geschnitten

BASE CULINAR / STAR CULINAR

Früchte geschnitten 34

Im folgenden Kapitel finden Sie eine große Auswahl an national lieferbaren Obstsalaten. Je nach Region gibt es in diesem Bereich unterschiedliche Essgewohnheiten und Vorlieben. Deshalb führen unsere Niederlassungen neben den in diesem Katalog aufgeführten Artikeln zusätzlich regional typische Produkte, die nur in den jeweiligen Liefergebieten erhältlich sind.

Für Informationen zu einem individuellen Angebot in der für Sie zuständigen Niederlassung, sprechen Sie bitte Ihren Außendienstmitarbeiter oder unseren Telefonverkauf an.





ANANAS HALBMONDE



ANANA WÜRFEL



CANTALOUPMELONE



GALIAMELONE



HONIGMELONE



MANGOWÜRFEL



MELONENMIX



Ihre Wünsche. Alle Möglichkeiten.

Mit unseren Eigenmarken BASE CULINAR und STAR CULINAR bieten wir in zwei Preissegmenten auch für Obst & Gemüse Top-Qualität für alle Ansprüche der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Geschnittene Früchte sind nicht nur äußerst sensible Produkte, sondern auch die Träger von Vitaminen und Mineralstoffen – also einer wesentlichen Grundlage unserer täglichen Ernährung.

Daher bieten wir Ihnen mit unseren Eigenmarken ein Produktspektrum von absoluter Frische, bester Qualität und Sicherheit, sowie Artikeln mit anwendungsbezogenem Conveniencegrad an.

Unsere Eigenmarken. Ihre Vorteile.

- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Absolute Frische durch ausgesuchte Lieferanten
- Bedarfsgerechte Produktzusammenstellung
- Qualität und Sicherheit garantiert
- Frische- und Liefersicherheit durch perfekte Logistik

Artikelbezeichnung

Packung

VE

Saison



Ananas Halbmonde

5 kg Ei

ganzjährig

Ananas Würfel

5 kg Ei

ganzjährig

Cantaloupmelone Würfel

5 kg Ei

ganzjährig

Galiamelone Würfel

5 kg Ei

ganzjährig

Honigmelone Würfel

5 kg Ei

ganzjährig

Melonenmix

5 kg Ei

ganzjährig



Ananas Halbmonde

2,5 kg Sh

ganzjährig

Ananas Würfel

2,5 kg Sh

ganzjährig

Cantaloupmelone Würfel

2,5 kg Sh

ganzjährig

Galiamelone Würfel

2,5 kg Sh

ganzjährig

Honigmelone Würfel

2,5 kg Sh

ganzjährig

Mango Würfel

2,5 kg Sh

ganzjährig

Melonenmix ohne Wassermelone

2,5 kg Sh

ganzjährig



KLITZEKLEIN



KLITZEKLEIN OHNE SCHALE



MANHATTAN



WASSERMELONE WÜRFEL



CALYPSO



MAURITIUS



TROPICAL



ORANGEN SCHEIBEN



ORANGEN SEGMENTE



PAPAYA WÜRFEL



Ihre Wünsche. Alle Möglichkeiten.

Mit unseren Eigenmarken BASE CULINAR und STAR CULINAR bieten wir in zwei Preissegmenten auch für Obst & Gemüse Top-Qualität für alle Ansprüche der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Geschnittene Früchte sind nicht nur äußerst sensible Produkte, sondern auch die Träger von Vitaminen und Mineralstoffen – also einer wesentlichen Grundlage unserer täglichen Ernährung.

Daher bieten wir Ihnen mit unseren Eigenmarken ein Produktspektrum von absoluter Frische, bester Qualität und Sicherheit, sowie Artikeln mit anwendungsbezogenem Conveniencegrad an.

Unsere Eigenmarken. Ihre Vorteile.

- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Absolute Frische durch ausgesuchte Lieferanten
- Bedarfsgerechte Produktzusammenstellung
- Qualität und Sicherheit garantiert
- Frische- und Liefersicherheit durch perfekte Logistik

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
			
Obstsalat Klitzeklein	Wassermelone, Orangen, rote Äpfel, helle Trauben, grüne Äpfel, Honigmelone	5 kg Ei	ganzjährig
Obstsalat Klitzeklein ohne Schale	Wassermelone, Orangen, rote Äpfel, grüne Äpfel, Honigmelone	5 kg Ei	ganzjährig
Obstsalat Manhattan	grüne Äpfel, Cantaloupemelone, Ananas, Mango, Wassermelone	5 kg Ei	ganzjährig
Orangen Scheiben		5 kg Ei	ganzjährig
Orangen Segmente		5 kg Ei	ganzjährig
Wassermelone Würfel (Saison)		5 kg Ei	Juni - Oktober
			
Obstsalat Calypso	rote Äpfel, Wassermelone, Ananas, Papaya, grüne Äpfel, Cantaloupe Melone, Honigmelone, Honigmelone, blaue Trauben, Mango, Orangen	5 kg Ei	ganzjährig
Obstsalat Mauritius	Wassermelone, Honigmelone, grüne Äpfel, Cantaloupemelone, Ananas	5 kg Ei	ganzjährig
Obstsalat Tropical	Ananas, Orangen, Cantaloupemelone, Honigmelone, Kiwi	5 kg Ei	ganzjährig
Orangen Scheiben		2,5 kg Sh	ganzjährig
Orangen Segmente, Premium		2,5 kg Sh	ganzjährig
Papaya Würfel		2,5 kg Sh	ganzjährig





Gemüse

Sortiment Gemüse	40
Wissenswertes über	
Tomaten	52
Tomaten-Tipps	53
Kohl	54
Salate/Babysalate	58
Wurzelgemüse	62
Kartoffeln	64





ARTISCHOCKEN



AUBERGINEN



AVOCADO



BOHNEN



BROKKOLI



ERBSEN



ZUCKERERBSEN



FENCHEL



GURKEN



INGWER



KNOBLAUCH

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Artischocken	1 St	15 - 18 St Kt	ganzjährig
Aubergine	0,5 - 1 kg	5 kg Kt	ganzjährig
Avocado, vorgereift	1 St	14 - 18 St Kt	ganzjährig
Bohnen Brechbohnen		4 kg Ki	ganzjährig
Bohnen Brechbohnen		5 kg Ki	ganzjährig
Bohnen Kenia frisch		2 kg Kt	ganzjährig
Bohnen Schneidebohnen frisch	0,5 - 1 kg	5 kg Ki	ganzjährig
Brokkoli	0,5 kg	4 kg Kt	ganzjährig
Brokkoli	0,5 kg	5 kg Kt	ganzjährig
Brokkoli	0,5 kg	6 kg Kt	ganzjährig
Erbsen		5 kg Ki	Mai - August
Erbsen Zuckererbsen	0,25 kg	12 x 250 g Ki	ganzjährig
Fenchel	0,5 - 1 kg	5 kg Kt	ganzjährig
Gurken	1 St	12 St Kt	ganzjährig
Gurken, krumm		10 kg Ki	ganzjährig
Gurken Schmorgurken		6 kg Kt	Juli - September
Ingwer	0,5 - 1 kg	13 kg	ganzjährig
Knoblauch frisch		5 kg Kt	ganzjährig, wetterabhängig
Knoblauch geschält	1 kg	10 x 1 kg Kt	ganzjährig
Knoblauch getrocknet		5 kg Bt	ganzjährig



BLUMENKOHL



CHINAKOHL



GRÜNKOHL



ROSENKOHL



ROTKOHL



SPITZKOHL



WEISSKOHL



WIRSINGKOHL



KOHLRABI



KÜRBIS



BUTTERNUSSKÜRBIS



LAUCHZWIEBELN

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Kohl Blumenkohl		6 St Kt	ganzjährig
Kohl Chinakohl		10 kg Kt	ganzjährig
Kohl Grünkohl	1 kg	5 x 1 kg Bt	Oktober - Februar
Kohl Rosenkohl	1 kg	10 x 1 kg Sa	September - März
Kohl Rotkohl	2,5 - 3 kg	15 kg Ki	ganzjährig
Kohl Spitzkohl	0,5 - 1,5 kg	10 kg Ki	ganzjährig
Kohl Weißkohl	2,5 - 3 kg	15 kg Sa	ganzjährig
Kohl Wirsingkohl	1,5 - 2 kg	10 kg Kt	ganzjährig
Kohlrabi	1 St	20 St Kt	ganzjährig
Kürbis Gelber Zentner		kg	Oktober - November
Kürbis Butternut		kg	Oktober - November
Kürbis Flaschenkürbis		10 kg Kt	Oktober - November
Kürbis Halloween		1 kg	Oktober - November
Kürbis Hokkaido		10 kg Kt	August - November
Kürbis Muskat		kg	Juli - Januar
Lauchzwiebeln	1 Bd	14 Bd Kt	ganzjährig





MAIRÜBE



MAISKOLBEN



MANGOLD



MEERRETTICH



MÖHREN



PAK-CHOI



PAPRIKA



PETERSILIENWURZELN



PORREE



RADIESCHEN



RETTICH



RHABARBER

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Mairübe		10 Bd Kt	ganzjährig
Maiskolben		12 Sh à 2 St	Juli - Dezember
Mangold		5 kg Kt	ganzjährig
Meerrettich	1 St	5 St Kt	September - April
Möhren Bund	1 Bd	15 Bd Ki	ganzjährig
Möhren gelb		10 kg Kt	ganzjährig
Möhren dick		10 kg Sa	ganzjährig
Möhren, normal		3 kg Bt	ganzjährig
Pak Choi		5 kg Kt	ganzjährig
Paprika Dolma		4 kg Kt	November - Januar
Paprika gelb	0,5 - 1 kg	5 kg Kt	ganzjährig
Paprika grün	0,5 - 1 kg	5 kg Kt	ganzjährig
Paprika-Mix	0,5 kg	10 x 0,5 kg Kt	ganzjährig
Paprika rot	0,5 - 1 kg	5 kg Kt	ganzjährig
Paprika rot Spitzpaprika		4 kg Kt	November - Januar
Pastinaken		6 kg Kt	August - Januar
Petersilienwurzeln	1 Bd	1 Bd Ki	September - April
Porree		5 kg Sa	ganzjährig
Porree		10 kg Kt	ganzjährig
Radieschen	1 Bd	15 Bd Kt	ganzjährig
Rettich weiß	1 St	15 St Kt	ganzjährig
Rhabarber		5 kg Ki	Januar - Juli



ROMANESCO



ROTE BETE



SALAT



CHILI



JALAPEÑO



SCHWARZWURZELN



Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Romanesco		6 - 8 St Ki	September - Mai
Rote Bete		5 kg Sa	ganzjährig
Rote Bete		10 kg Sa	ganzjährig
Salat Baby-Spinat 100 g		8 Pk Ki	ganzjährig
Salat Bulls Blood 100 g		8 Pk Ki	ganzjährig
Salat Chicoree		5 kg Kt	ganzjährig
Salat Chicoree	1 Sh	10 x 500 g Sh Kt	ganzjährig
Salat Eichblatt hell	1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Salat Eichblatt rot	1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Salat Eisbergsalat	1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Salat Escarol	1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Salat Feldsalat rot		1 kg Ki	Juni - Oktober
Salat Feldsalat, gepackt	1 Sh	6 x 150 g Kt	ganzjährig
Salat Feldsalat, lose		1 kg Ki	ganzjährig
Salat Frisee	1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Salat Kopfsalat	1 St	12 - 16 St Kt	ganzjährig
Salat Lollo Bionda	1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Salat Lollo Rosso	1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Salat Mini Salat Baby Leaf 100 g		8 Pk Kt	ganzjährig
Salat Mixsalat	1 St	8 - 10 St Kt	ganzjährig
Salat Radicchio		3 kg Kt	ganzjährig
Salat Romanasalat 2er (Minirömersalat)		12 St Kt	ganzjährig
Salat Römersalat		9 St Kt	ganzjährig
Salat Rote Senfblätter 100 g		8 Pk Ki	ganzjährig
Salat Roter Baby-Mangold 100 g		8 Pk Ki	ganzjährig
Salat Rucola		1 kg Kt	ganzjährig
Salat Rucola, gepackt	1 Sh	6 x 125 g Kt	ganzjährig
Schoten Chili grün	1 Sh	12 Sh Kt	ganzjährig
Schoten Chili rot	1 Sh	12 Sh Kt	ganzjährig
Schoten Jalapeño grün		2 kg Kt	ganzjährig
Schoten Okra Lady Fingers		2 kg Kt	ganzjährig
Schoten Peperoni grün		3 kg Kt	ganzjährig
Schoten Peperoni rot		3 kg Kt	ganzjährig
Schoten Pimientos de Padrón		2 kg Kt	ganzjährig
Schoten Red Habanero		2 kg Kt	ganzjährig
Schwarzwurzeln	1 Bd	10 x 0,5 kg	August - April



KNOLLENSELLERIE



STAUDENSELLERIE



SPARGEL



KARTOFFELN



SPINAT



SPROSSEN



STECKRÜBE



SUPPENBUND

Artikelbezeichnung		Packung	VE	Saison
Sellerie Knollen			5 kg Kt	ganzjährig
Sellerie Stauden			10 Bd Kt	ganzjährig
Spargel grün		0,45 kg	11 x 450 kg Kt	ganzjährig
Spargel grün		0,5 kg	10 x 500 kg Kt	ganzjährig
Spargel grün			5 kg Kt	ganzjährig
Spargel weiß		0,5 kg	10 x 500 kg Kt	ganzjährig
Spargel weiß			5 kg Kt	ganzjährig
Speisefrühkartoffeln normal	Annabelle, Nicola		25 kg Sa	Februar - Mai
Speisefrühkartoffeln normal DE	Leyla, frühe Linda		25 kg Sa	Mai - Juni
Speisekartoffeln Agata, gewaschen			10 kg Kt	ganzjährig
Speisekartoffeln Blaue Kartoffeln			10 kg Sa	ganzjährig
Speisekartoffeln Drillinge			10 kg Sa	Oktober - März
Speisekartoffeln festkochend normal	Cilena, Linda, Belana, normalfallend		10 kg Sa	ganzjährig
Speisekartoffeln festkochend Übergröße	Cilena, Linda, Belana, großfallend		10 kg Sa	ganzjährig
Speisekartoffeln festkochend normal	Cilena, Linda, Belana, normalfallend		25 kg Sa	ganzjährig
Speisekartoffeln festkochend Übergröße	Cilena, Linda, Belana, großfallend		25 kg Sa	ganzjährig
Speisekartoffeln Grenaille, gewaschen			10 kg Kt	ganzjährig
Speisekartoffeln Griller			25 kg	ganzjährig
Speisekartoffeln La Ratte			12 Bt Kt	ganzjährig
Speisekartoffeln mehligkochend			25 kg Sa	ganzjährig
Speisekartoffeln mehligkochend			10 kg Sa	ganzjährig
Speisekartoffeln Rote Kartoffeln			10 kg Sa	ganzjährig
Speisekartoffeln Süßkartoffeln			6 kg Kt	ganzjährig
Spinat			5 kg Ki	ganzjährig
Sprossen Alfalfasprossen			1 Sh	ganzjährig
Sprossen Radieschensprossen			1 Sh	ganzjährig
Sprossen Rote Bete Sprossen			1 Sh	ganzjährig
Sprossen Sojasprossen 200 g		1 Pk	6 Pk Ki	ganzjährig
Steckrüben			15 kg Sa	September - März
Suppenbunde		1 Bd	10 Bd Kt	ganzjährig



TOMATEN



TOPINAMBUR



ZUCCHINI



ZWIEBELN



ROTE ZWIEBELN



Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Tomaten Cherry gelb 250 g		9 Pk Kt	ganzjährig
Tomaten Cherrystrauchtomaten großfallend		3 kg Kt	ganzjährig
Tomaten Cherrystrauchtomaten kleinfallend		3 kg Kt	ganzjährig
Tomaten Cherrytomaten rot 250 g	1 Pk	9 Pk Kt	ganzjährig
Tomaten Coeur de Boeuf (Ochsenherztomaten)		3 kg Kt	ganzjährig
Tomaten Dattelcherrytomaten		9 Pk Kt	ganzjährig
Tomaten Fleischtomaten	0,5 - 1 kg	6 kg Kt	ganzjährig
Tomaten Fleischtomaten	0,5 - 1 kg	7 kg Kt	ganzjährig
Tomaten getrocknet 100 g		1 Sh	ganzjährig
Tomaten Honigcherrystrauchtomaten		3 kg Kt	ganzjährig
Tomaten Pflaumentomaten		5 kg Kt	ganzjährig
Tomaten Strauchtomaten, rot	0,5 - 1 kg	5 kg Kt	ganzjährig
Tomaten rund 1 x M	0,5 - 1 kg	6 kg Kt	ganzjährig
Tomaten rund 2 x M	0,5 - 1 kg	6 kg Kt	ganzjährig
Topinambur - Wurzeln		6 kg Ki	September - März
Zucchini gelb	0,5 - 1 kg	5 kg Ki	ganzjährig
Zucchini grün	0,5 - 1 kg	5 kg Ki	ganzjährig
Zwiebeln Gemüsezwiebeln		10 kg Sa	ganzjährig
Zwiebeln Gemüsezwiebeln		25 kg Sa	ganzjährig
Zwiebeln Haushaltszwiebeln	1 kg	20 x 1 kg Kt	ganzjährig
Zwiebeln rot	1 kg	10 x 1 kg Sa	ganzjährig
Zwiebeln Schalotten		5 kg Bt	ganzjährig

Alles über Tomaten

Tomaten schmecken köstlich und werden immer häufiger als Snacks verzehrt, in Salaten verwendet und sogar für Cocktails genutzt. Die folgenden Informationen sollen einen Einblick in Form, Farbe und Verwendung von Tomaten geben.



Klassische runde Tomaten...

große, runde, rote Tomaten mit einem milden Geschmack. Das Fruchtfleisch ist in mehrere Kammern unterteilt und lässt sich so einfach in Scheiben schneiden. Gut geeignet für Burger, Sandwiches und Tomatensalat. Mit Stiel und vorübergehend auch als gelbe und orange Frucht erhältlich.



Rispentomaten...

die meisten Tomatensorten sind auch als Rispentomaten erhältlich. Das heißt, dass die Tomatenrispe von der Pflanze abgeschnitten wird und der Stiel bis zum Verzehr an der Tomate verbleibt. Neben dem schönen optischen Effekt, wird ein herrlicher Geruch verbreitet, so als befände man sich in der Gärtnerei.



Cocktailtomaten...

etwas kleinere, runde Tomaten, die geschmacklich süßer sind als die klassischen großen Tomaten, wobei ihr Geschmack nicht so kräftig ist wie der von Cherrytomaten. Cocktailtomaten haben einen ganz eigenen säuerlichen Geschmack und sind das i-Tüpfelchen in jedem Salat.



Snack-, Pflaumen-, Cherry- und Dattel-Cherrytomaten...

sind Namen, die für eine Reihe von kleinen, mundgerechten Sorten stehen. Allen gemein ist ein süßer, würziger Tomatengeschmack und ihr festes Fleisch. Die Sorten können mehr oder weniger länglich sein. San Marzano ist eine der beliebtesten Sorten.



Pflaumentomaten...

ovale Tomaten mit kräftigem Geschmack und knackiger Schale. Halbiert gut geeignet für Salate und in der Pausenbrotbox der Kinder.



Cherrytomaten...

kleine, runde Tomaten, die als ganze Frucht unzerkaut in den Mund passen und somit ihren Saft und ihre Kraft bewahren. Sind aufgrund ihrer besonderen Süße die Lieblingstomate vieler Kinder. Als rote und gelbe Tomaten erhältlich.



Mehrfarbige Tomaten...

orange, gelb, schwarz und gestreift. Eine gelungene Abwechslung im Salat oder auf dem Grillspieß neben Paprikaschoten und dergleichen.



Fleischtomaten...

sind besonders große und feste Tomaten. Aufgrund ihrer Größe und Festigkeit eignen sie sich besonders gut für Burger und Sandwiches.



Coeur de Boeuf (Ochsenherztomate, Stierherztomate)...

sind große, gerippte Tomaten. Schneidet man die Früchte in Scheiben, erhält man ein schönes blumenähnliches Muster. Die Tomaten eignen sich deshalb gut als Dekoration auf Platten oder in einem traditionellen Tomatensalat. Ihr Geschmack ist mild.

Tipps zu Tomaten

Aufbewahren, Trocknen & Konservieren...

Aufbewahren

Tomaten werden bei 12 - 16 °C trocken aufbewahrt. Sie sollten verzehrt werden, wenn sie eine Zimmertemperatur von ca. 15 - 25 °C erreicht haben. Ihr Geschmack entfaltet sich dann am besten. Tomaten sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da dies einen negativen Einfluss auf ihren Geschmack hat.

Vollreife Tomaten mit unbeschädigter Schale halten sich an einem kühlen Ort ungefähr eine Woche. Überreife Tomaten sollten aufgekocht und eingefroren werden.

Trocknen im Backofen

Das Trocknen von Tomaten im Backofen dauert lange, führt aber zu einem durchaus köstlichen Ergebnis. Es sollte darauf geachtet werden, dass 94 % des in Tomaten enthaltenen Wassers verdampft, so dass sich die Tomaten länger halten. Backen Sie die Tomaten, je nach Menge und Größe, 4 bis 10 Stunden bei 100 - 150 °C.

Anfangs ist darauf zu achten, dass die Ofentür geöffnet wird, um den Dampf abziehen zu lassen. Nach etwa 4 Stunden haben die Tomaten eine schwammige Konsistenz. Die getrockneten Tomaten werden in ein sterilisiertes Glas mit Jungfernnöl gegeben. Im Kühlschrank sind sie einen Monat haltbar. Sollen Tomaten länger haltbar gemacht werden, muss Konservierungsmittel hinzugegeben werden. Aufgrund ihres geringen Wassergehalts eignen sich Pflaumtomaten besonders gut zum Trocknen.

Konservieren im Glas

Vor dem Einmachen von Tomaten sind diese zu halbieren oder mit einer Gabel einzustechen. Glas, Deckel und Gummiring werden 10 Minuten in kochendem Wasser sterilisiert. Die Flüssigkeit, in der die Tomaten liegen sollen, wird erhitzt. Chutney wird bis zum Siedepunkt erhitzt. In das sterilisierte Einmachglas werden 2 EL Zitronensaft aus der Flasche hinzugegeben.

Das fertige Chutney wird in die sterilisierten Gläser gefüllt. Anschließend werden die Gläser in ein warmes Wasserbad gestellt und das Wasser bis zum Siedepunkt erhitzt. Die Gläser mit dem Deckel verschließen und 45 Minuten im Wasserbad stehen lassen. Die Gläser mindestens 12 Stunden abkühlen lassen. Mit den Daumen auf den Deckel drücken. Gibt der Deckel nach, ist dieser undicht und der Inhalt des Glases sollte innerhalb einer Woche verzehrt werden. Der Deckel sollte nur schwer hin- und herbewegt werden können.

Wissenswertes über Kohl

Etwas Gesünderes als Kohl kann man kaum zu sich nehmen. Er ist extrem reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Zudem ist es eine günstige Mahlzeit. Kohl sollte nicht nur gedünstet oder gekocht verwendet werden. Er ist eine erfrischende Vitaminbombe mit unendlich vielen Anwendungsmöglichkeiten.



Brokkoli...

hat in den letzten Jahren aufgrund des gestiegenen Gesundheitsbewusstseins der Menschen an Beliebtheit gewonnen. Der Kohl enthält viele verschiedene Vitamine und soll angeblich gewissen Krebstypen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen. Brokkoli besteht aus vielen winzig kleinen, dunkelgrünen Blütenknospen und hat einen milden, spargelähnlichen Geschmack. Dies führte dazu, dass er früher Spargelkohl genannt wurde. Brokkoli kann roh (als kleine Röschen), gedämpft oder gekocht verzehrt werden. Er kann auch gratiniert oder im Wok gebraten werden.

Herkunft: Deutschland, Spanien, Italien

Saison: ganzjährig



Weißkohl...

ist hierzulande eine der bekanntesten Kohlarten. Heute findet er für viele andere Dinge Verwendung. Ob roh und geraspelt als Rohkostsalat zusammen mit Möhren, Äpfeln und Rosinen, oder als Krautsalat mit Möhren und Mayonnaisedressing. Ob pfannengerührt zu Wokgerichten oder für Kohlroutaden. Der erste Sommerweißkohl hat grünere Blätter und einen milderen Geschmack als später im Verlauf der Saison, wenn der Kohl heller und die Blätter und der Geschmack kräftiger werden.

Herkunft: Deutschland

Saison: ganzjährig



Rotkohl...

ähnlich wie Weißkohl besteht Rotkohl aus großen, kräftigen Blättern, die zusammen einen großen, festen Kohlkopf bilden. Geschmacklich ist Rotkohl jedoch etwas kräftiger als Weißkohl. Während Weißkohl gleichmäßig über das Jahr verteilt gegessen wird, erreicht der Verbrauch von Rotkohl im Dezember seinen Höhepunkt. Dies hängt eindeutig damit zusammen, dass zu traditionellen deutschen Weihnachtessen wie Ente oder Schweinebraten gekochter Rotkohl gereicht wird. Vollkommen zu Unrecht bleibt Rotkohl das restliche Jahr über eher unbeachtet. Eine erfrischende Abwechslung zum Weihnachtsmenü wäre ein frischer Rotkohlsalat aus klein gehacktem Rotkohl, Orangen, Datteln und Walnüssen. Schmeckt auch unabhängig von Weihnachten zu jeder anderen Jahreszeit. In Krautsalaten kann Rotkohl anstelle von Weißkohl verwendet werden. Rotkohl sorgt im Essen nicht nur für die richtige Farbe, sondern wirkt, wie beispielsweise Heidelbeeren, auch vorbeugend gegen Krebs. Der erste Rotkohl der Saison wird Frührotkohl genannt und hat leichtere Blätter, die einen weniger festen Kohlkopf bilden. Der Sommerrotkohl hat einen milderen Geschmack.

Herkunft: Deutschland

Saison: ganzjährig



Kohlrabi...

unter dem hellgrünen Äußeren verbirgt sich festes Fleisch, das vielseitig Verwendung findet, z. B. roh, gekocht, gedünstet oder als Würfel in der Pfanne gebraten. Er passt außerdem ausgezeichnet zu Salatbuffets, ob geraspelt oder in Würfeln. Er hat einen süßen, leicht kohlrartigen Geschmack.

Herkunft: Deutschland, Italien, Spanien

Saison: ganzjährig



Rosenkohl...

wird er jedoch schonend zubereitet, kann dies auch ein positives Erlebnis zur Folge haben. Rosenkohl besteht aus kleinen, mindestens 3 cm großen, rosenförmigen Köpfen (daher der Name), die als seitliche Knospen an einem langen Strunk wachsen. Ab Oktober ist deutscher Rosenkohl im Handel erhältlich. Am besten schmeckt Rosenkohl, wenn er nach dem ersten Nachtfrost geerntet wird. Rosenkohl lässt sich unzerlegt kochen, geviertelt braten oder in Scheiben geschnitten in Salaten verwenden, dann meistens zusammen mit Orangen oder anderen Früchten. Besonders gut schmeckt zu dem bitteren Kohl ein Honigdressing oder ein anderes süßes Dressing.

Herkunft: Deutschland, Holland

Saison: September - März



Blumenkohl...

ist ein weißer Kohlkopf, der aus winzig kleinen Blütenknospen besteht. Er lässt sich (in kleine Röschen gebrochen) pfannenrühren, gratinieren, dämpfen, kochen und in Suppen weiterverarbeiten. Außerdem eignet er sich roh für Salate in Form von kleinen Röschen. Blumenkohl hat einen süßen, nussigen Geschmack. Seit den letzten Jahren gibt es ihn auch verbreiteter als violetten und orangefarbenen Kohl. Von Interesse ist einzig und allein die Farbe, da es geschmacklich keine Unterschiede zum weißen Blumenkohl gibt. Dem violetten Blumenkohl wird hingegen eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt, da seine Farbe durch den Stoff Anthozyan (eine Art Antioxidant) gebildet wird, der auch im Rotkohl vorkommt. Durch das Kochen kann die Farbe ein wenig verblassen.

Herkunft: Deutschland, Frankreich, Italien
Deutsche Saison: ganzjährig



Spitzkohl...

erinnert in Farbe und Geschmack an Weißkohl und ist ihm hinsichtlich seiner Verwendungsmöglichkeiten sehr ähnlich. Spitzkohl ist an seiner Kegelform erkennbar. Im Vergleich zum Weißkohl sitzt der Blattkopf lockerer. Er hat einen süßen, milden Geschmack und eignet sich besonders gut roh, gedämpft, pfannengerührt, blanchiert usw. Der erste Sommerspitzkohl ist zart hellgrün und so mild im Geschmack, dass er problemlos anstelle von Salat verwendet werden kann. Die deutsche Saison erstreckt sich von Juni bis September. In den anderen Monaten wird Spitzkohl u. a. aus Spanien, Holland und Italien importiert.

Herkunft: Deutschland, Spanien, Portugal
Saison: ganzjährig



Romanesco...

Romanesco ist eine gezüchtete Variante des Blumenkohls, die seit vielen hundert Jahren angebaut wird. Romanesco schmeckt etwas milder als Blumenkohl. Er kann ähnlich wie Brokkoli oder Blumenkohl roh gegessen, gebraten, gedämpft oder gekocht werden.

Herkunft: Frankreich, Spanien, Deutschland

Saison: ganzjährig



Pak-Choi...

ist eine asiatische Kohllart, die in Geschmack und Aussehen ein wenig an Mangold erinnert. Pak-Choi hat einen leicht bitteren, knackigen, kohlähnlichen Geschmack. Er lässt sich sowohl roh, als auch gedämpft und pfannengerührt verwenden. Passt zu Wokgerichten, Suppen oder frisch im Salat.

Herkunft: Holland

Saison: ganzjährig



Grünkohl...

sind große, kraus gewellte Blätter, die keine Köpfe bilden. Traditionell wird er als legierter Grünkohl gegessen, mittlerweile auch frisch und klein gehackt als Beilage anstelle von Salat. Er passt ebenfalls legiert als Beilage zu Fleischgerichten.

Saison: Oktober - Februar



Wirsing...

besteht aus großen, kraus gewellten Blättern, die (im Vergleich zum Rot- und Weißkohl) zusammen den leichteren, etwas locker sitzenden Kohlkopf bilden. Seine Farbe ist tiefgrün. Wirsing hat einen milderen Geschmack als Weißkohl, hat aber ansonsten viele seiner Eigenschaften. Er eignet sich deshalb gut geschnitten in Rohkostsalaten, gebraten in Wokgerichten oder gedämpft und als äußere Schicht bei Kohlrouladen.

Herkunft: Deutschland, Italien, Frankreich

Saison: ganzjährig



Chinakohl...

hatte hierzulande seine Glanzzeit in den 1980er-Jahren, als er in Krabbencocktails, Burgern und Salaten anstelle von Salat verwendet wurde. Der Kohl kann allerdings noch viel mehr. Er passt zu warmen asiatischen Gerichten wie beispielsweise Suppen und Wokgerichten. Chinakohl hat einen leicht senfartigen, aber sehr milden und süßen Geschmack.

Herkunft: Deutschland, Spanien, Portugal

Saison: ganzjährig

Salat

Frühling, Sommer, Herbst und Winter.
Salate gibt es zu jeder Jahreszeit...

Salatherzen/ Mini-Römersalat...

ist ein kleiner Römersalat bzw. dessen Herz. Der Salat ist ein kleiner, länglicher, kompakter Kopf. Die knackigen, saftigen Blätter haben einen süßen Salatgeschmack, wodurch sie sich gut mit bitteren Salaten kombinieren lassen. Der Mini-Römersalat eignet sich gut in Salatschüsseln, kann aber auch aufgrund seiner festen Struktur gegrillt oder braisiert werden.

Saison: Mai - Oktober



Kopfsalat...

ist der bekannteste Salat, dessen hellgrüne Blätter knackig und saftig sind. Kopfsalat ist die Salatart, die in Dänemark traditionell, u. a. für belegte Brote verwendet wird.

Saison: Mai - Oktober



Eichblattsalat grün...

hat dekorative, kraus gewellte Blätter, die mit etwas gutem Willen an krause Eichenblätter erinnern. Er hat einen milden, nussigen Geschmack. Schnittsalat wird als Dekoration für warme und kalte Gerichte verwendet. Er eignet sich ebenso gut in der Salatschüssel.

Saison: Mai - Oktober





Eisbergsalat...

ist ein fester Salat mit kräftigen, knackigen, hellgrünen Blättern mit mildem Geschmack. Findet in Salaten Verwendung.

Saison: ganzjährig



Lollo Bionda...

grüner, krausblättriger Salat mit mildem, würzigem Geschmack. Findet als Dekoration und in gemischten Salaten Verwendung.

Saison: ganzjährig



Römersalat...

grüner Salat mit kräftigen Blättern und einer sehr knackigen Struktur. Er hat einen kräftigen und leicht nussigen Geschmack. Findet in verschiedenen Salaten und als Dekoration sowie im klassischen Caesar Salad Verwendung.

Saison: ganzjährig



Lollo Rosso...

ist ein roter Salattyp mit einem süßen, leicht würzigen Geschmack. Findet in Salaten und als Dekoration warmer und kalter Gerichte Verwendung.

Saison: ganzjährig



Chicorée...

ist das Jahr über erhältlich. Der Salat hat sich bei Dunkelheit entwickelt, wodurch die blassgelben Blätter entstanden sind, die den spitzen, kompakten Salatkopf bilden. Zum Chicorée wird häufig süßes Honigdressing gereicht. Der Chicorée findet seine Verwendung auch in warmen Gerichten, z. B. gebraten.

Saison: ganzjährig



Radicchio...

Radicchio ist eine Chicoréesorte. Dieser kleine, runde Kopf mit rotviolettten Blättern und weißen Fasern wird jedoch meist roh verspeist. Die knackigen, kräftigen Blätter liegen am Kopf dicht aneinander. Genau wie beim Chicorée ist der Geschmack etwas bitter. Findet als Dekoration und in Salaten Verwendung.

Saison: ganzjährig

Herkunft: Spanien, Italien, Deutschland



Friséesalat...

Frisée ist eine Endiviesorte und wird auch krausblättrige Endivie genannt. Diese Endivie hat einen offenen Salatkopf mit gekrausten, stark eingeschnittenen Blättern. Das Herz des Salats ist gelb, die äußeren Blätter grün. Frisée, vor allem aber seine äußeren grünen Blätter, schmeckt etwas bitterer als normale Endivie. Das helle Salatherz schmeckt besonders gut in einem Salat. Mit nur fünf Kalorien pro 100 Gramm ist diese Endivie eine der Gemüsesorten mit den wenigsten Kalorien.

Saison: ganzjährig



Eichblattsalat rot...

er hat einen lockeren Kopf die zarten, grün bis intensiv rot gefärbten Blätter des Eichblattsalats haben eine milde haselnussartige Note. Die eichenlaubähnlichen Blätter sind der Namensgeber für diesen Salat. Schnittsalat wird als Dekoration für warme und kalte Gerichte verwendet. Er eignet sich ebenso gut in der Salatschüssel.

Saison: ganzjährig

Babysalate

Bulls Blood...

hat eine tief-rotlila Farbe, die für eine dekorative Abwechslung in der Salatschüssel sorgt. Der Geschmack ist süß und delikat. Bulls Blood ist eine Variante der Rote-Bete-Blätter.

Herkunft: Dänemark, Italien, Deutschland

Saison: ganzjährig



Mizuna grün...

erinnert optisch an Rucola, schmeckt im Gegenteil zu Rucola jedoch nicht bitter. Durch seinen milden Geschmack kann Mizuna alleine verwendet werden oder in gemischten Salaten. Er eignet sich auch in Wokgerichten, wo er direkt vor dem Servieren kurz angebraten wird.

Herkunft: Dänemark, Italien, Deutschland

Saison: ganzjährig



Feldsalat...

schmeckt mild, leicht würzig und nussig. Feldsalat kann gedünstet oder gedämpft werden. Er passt gut zu Suppen und anderen warmen Gerichten. Sein feiner, nussiger Geschmack kommt besonders in frischen grünen Salaten zum Ausdruck.

Herkunft: Deutschland, Italien, Frankreich

Saison: ganzjährig



Mizuna rot...

durch seinen milden und nussigen Geschmack kann Mizuna alleine verwendet werden oder in gemischten Salaten. Er eignet sich auch für Wokgerichte, wo er direkt vor dem Servieren kurz angebraten wird.

Herkunft: Dänemark, Italien, Deutschland

Saison: ganzjährig



Tatsoi (Rosettenkohl)...

die jungen Blätter und Röschen vom Oviere, eigentlich einem rotblättrigen Romanasalat, sehen aus wie ein roter Feldsalat und werden genauso angebaut. Zum Mischen mit echten Feldsalaten oder als Babyleaf-Salat. Feiner nussartiger Geschmack.

Herkunft: Dänemark, Italien

Saison: ganzjährig



Rucola...

hat einen intensiven nussigen Geschmack. Rucola eignet sich gut in gemischten Salaten sowie in warmen Gerichten wie Suppen und Soßen.

Herkunft: Dänemark, Italien

Saison: ganzjährig



Babyspinat...

ist ein Spinat, der gepflückt wird, bevor er vollkommen ausgebildet ist. Er hat einen milden Geschmack. Babyspinat eignet sich, ähnlich wie Spinat, zum Dünsten und für warme Gerichte, ist aber auch eine gute und gesunde Alternative zu anderen Salaten.

Herkunft: Dänemark, Italien

Saison: ganzjährig



Roter Baby Mangold...

sind zarte Blätter der Roten Bete. Sie schmecken mild nach Roter Bete, haben aber einen nussigen Nachgeschmack. Der rotstielige Salat wirkt in frischem grünem Salat dekorativ, passt aber auch zu warmen Gerichten, in die er kurz vor dem Servieren hinzugegeben wird.

Herkunft: Dänemark, Italien, Deutschland

Saison: ganzjährig

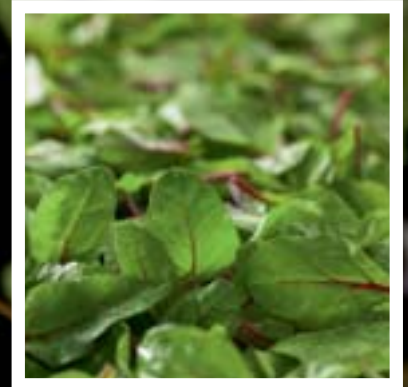


Was ist Baby-Leaf ?

Baby-Leaf ist die Bezeichnung für kleine, noch ganz junge Blätter verschiedener Arten von Pflanzen. Diese raffinierte Mischung besteht aus mindestens vier zarten, jung geernteten Blattsalaten.

Bei ihrer Ernte haben die Blätter für gewöhnlich eine Länge von 4 - 10 cm, wodurch sie sich für Salatschüsseln, Sandwiches, als Boden von Vorspeisen oder Dekoration von Platten und Tellern besonders gut eignen.

Es gibt viele Arten. Je nach Saison kommen zum Beispiel Bulls Blood, Tatsoi, Mizuna, Rucola, Feldsalat, Roter Tatsoi, Roter Mangold oder Feldsalat zum Einsatz.



Wurzelgemüse

Wurzel- und Knollengemüse ist gesunde Kost, die voller Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe steckt, und für die Verdauung wichtig ist.



Möhren...

sind von Mittagstisch und Pausenbrotbox nicht wegzudenken. In feine Streifen oder dünne Bänder geschnittene Möhren sehen in Salatschüsseln dekorativ aus. Aus geraspelten Möhren, Rosinen, Nüssen, gehackter Petersilie und Zitronensaft ist schnell ein Rohkostsalat zubereitet. Möhren können als Suppe gekocht oder im Wok zubereitet werden, sind Zutaten in Eintöpfen oder werden im Backofen gebacken oder leicht gedämpft. Besonders frische Möhren mit grünem Ansatz sind ein Leckerbissen auf dem Grill oder im Backofen. Heute sind Möhren neben dem bekannten orangefarbenen Typ auch in weiß, gelb, rot, violett und schwarz erhältlich. Alle Möhren werden gleichermaßen verwendet und unterscheiden sich kaum im Geschmack.

Saison: ganzjährig



Steckrüben (Kohlrübe)...

die Steckrübe gehört zur Familie des Kohls. Diese dickbauchige Knolle wächst, im Gegensatz zu anderen Kohlsorten, unter der Erde. Die Steckrübe hat eine raue, gelbgrüne Schale und wird immer gekocht oder gedämpft. Das gelbe, gut duftende Fleisch hat dann einen milden, süßlichen und sehr aromatischen Geschmack. Die Steckrübe passt gut zu Käse und Käsegerichten, Bockwurst, Rauchwurst, Schinken und Lammfleisch. Sie ist, wie alle anderen Kohlsorten, reich an Vitamin C.

Saison: September - März



Schwarzwurzel...

ist eine schwarzbraune lange Wurzel, die im Inneren weiß ist. Sie hat einen frischen, spargelähnlichen oder nussigen Geschmack. Die Schwarzwurzel wird nicht roh verzehrt, kann aber gebraten oder gekocht werden oder als Zutat für Fleischgerichte, Suppen oder Eintopfgerichte verwendet werden. Ähnlich wie Löwenzahn enthält die Schwarzwurzel einen weißen, klebrigen Milchsaft. Unmittelbar nach dem Schälen sollte sie deshalb in Wasser mit Zitronensaft oder Essig gelegt werden. Dadurch wird vermieden, dass die geschälte Wurzel braun wird. Es ist von Vorteil, bei Arbeiten mit der Schwarzwurzel Handschuhe zu tragen. Vor dem Schälen kann die Wurzel auch gekocht werden.

Herkunft: Belgien, Deutschland

Saison: ganzjährig



Knollensellerie...

gehört vielleicht nicht zum optisch schönsten Gemüse. Doch man sollte sich nicht täuschen lassen, denn hinter dem schweren, groben Äußeren verbirgt sich ein süßer, pfefferähnlicher Geschmack. Knollensellerie wird meist in warmen Gerichten gegessen und sollte erst kurz vor seiner Zubereitung geschält werden. Dadurch verleiht er Rinder- und Hühnersuppen einen ganz besonderen Geschmack und sorgt bei Kartoffelsuppen, Kartoffelpüree, Spaghetti Bolognese und Risotto für das gewisse Extra. Schneiden Sie ihn in lange Stücke und backen Sie ihn im Backofen zusammen mit anderem Wurzelgemüse. Oder bereiten Sie aus einer Masse aus Knollensellerie, Eiern und Semmelbrösel leckere Selleriesteaks zu.

Saison: ganzjährig



Topinambur...

der Geschmack der Topinambur ist sehr speziell. Roh schmeckt Topinambur recht nussig, zubereitet ist der Geschmack süßlich und etwas bitter. Topinambur kann roh geraspelt in Salaten verwendet werden oder gekocht als Alternative zu Kartoffeln. Sie kann auch im Backofen gebacken oder gekocht und zu Püree oder Suppe verarbeitet, genutzt werden.

Herkunft: Frankreich

Saison: September - März



Rote Bete

kann roh verzehrt werden, z. B. geraspelt in Salaten, oder eingelegt, gekocht oder gebacken. Der Saft der Roten Bete kann als Rote-Bete-Saft getrunken werden. Die Blätter der jungen Roten Bete können in Salaten verwendet werden.

Saison: ganzjährig



Mairübe...

kleine, saftige Wurzel mit einem knackigen, milden Kohlgeschmack. Ihre Form variiert von rund über flach bis länglich. Mairüben werden roh geraspelt oder in dünne Scheiben geschnitten bei Salatbuffets angeboten oder als Rohkostsalat verwendet. Sie können auch gebraten, sautiert, gedünstet, gedämpft, gegrillt, zusammen mit anderem Wurzelgemüse gebacken oder püriert werden. Mairüben haben einen leicht scharfen Geschmack, der bei Erhitzen an Intensität verliert.

Herkunft: Frankreich, Deutschland

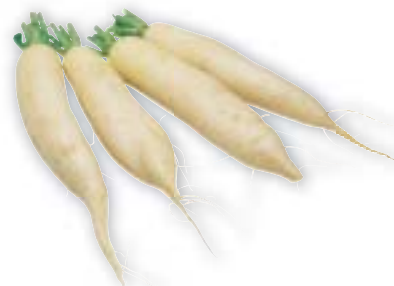
Saison: ganzjährig



Petersilienwurzeln...

sind leicht mit Pastinaken zu verwechseln, sind aber nicht so süß im Geschmack. Am oberen Ende sind Petersilienwurzeln nach außen gewölbt, während die Pastinaken nach innen gewölbt sind. Petersilienwurzeln werden oft genutzt, um Suppen den richtigen Geschmack und das richtige Volumen zu geben, oftmals zusammen mit anderem Wurzelgemüse und Kartoffeln. Sie können auch gebacken, gebraten und frittiert sowie gedämpft, glasiert und mariniert werden.

Saison: September-April



Rettich...

ist in den Farben weiß, rot und schwarz erhältlich. Die Form variiert von rund über länglich bis kegelförmig. Der Geschmack ist dem von Radieschen sehr ähnlich. Rettich dient roh, in dünnere oder dickere Streifen geschnitten, als Beilage für Salatbuffets oder wird gekocht in Eintöpfen und Suppen verwendet.

Saison: ganzjährig



Pastinaken...

haben eine gewisse Ähnlichkeit mit der Petersilienwurzel, sind aber größer und gröber. Geschmacklich gibt es eine große Spanne von süß bis scharf. Sie können gerieben, roh, gedünstet, in Eintöpfen, Gratins und Suppen verwendet werden.

Saison: August - Januar

Wissenswertes über Kartoffeln

Frühkartoffeln...

sind keine Kartoffelsorte, sondern ein Ausdruck dafür, dass die Kartoffeln geerntet wurden, während sie sich noch im Wachstum befanden. Viele Sorten werden als Frühkartoffeln verkauft und sind absolute Delikatessen. Die Schale von Frühkartoffeln lässt sich leicht abpellen. Von Februar bis Mai sind Frühkartoffeln z. B. aus Zypern, Ägypten und Frankreich im Handel erhältlich.

Deutsche Saison: Mai - August



Agatha gewaschen...

sind längliche, kleine Kartoffelknollen. Die Kartoffel hat einen delikaten, kräftigen Geschmack und eignet sich hervorragend zum Braten mit Schale. Sie ist festkochend und gelbfleischig.

Saison: ganzjährig



Griller und Big Griller...

sind Kartoffeln mit einem sehr hohen Trockenmassegehalt. Da sie aufgrund dessen nicht so stark spritzen, sind sie zum Frittieren besonders gut geeignet. Ebenso gut eignen sie sich als Ofenkartoffeln.

Herkunft: Deutschland, Holland

Saison: ganzjährig



Blaue Kartoffeln...

decken mehrere Sorten ab, z. B. Congo und Vitelotte, die alle eine blaue Schale und blau-lilafarbenes Fleisch haben. Ihre Oberfläche kann etwas uneben sein und kleine »Löcher« haben. Die Kartoffeln behalten beim Kochen ihre Farbe. Werden sie mit Schale gekocht, hält sich ihre Farbe noch besser. Geschmacklich unterscheiden sie sich kaum von den traditionellen Kartoffeln und werden deshalb vorrangig wegen ihrer Farbe verwendet.

Herkunft: Italien, Frankreich

Saison: ganzjährig



Rote Kartoffeln...

sind nicht, wie die blauen Kartoffeln, als ganze Kartoffel gefärbt, sondern haben nur eine rote Schale. Das Fleisch der Kartoffeln ist fest und hat eine gelbe Farbe.

Herkunft: Frankreich

Saison: ganzjährig



Süßkartoffeln...

gehören eigentlich gar nicht zu den Kartoffeln, sondern haben ihren Namen nur aufgrund ihrer Eigenschaften bekommen, da diese mit den Kartoffeln relativ identisch sind. Ähnlich wie Kartoffeln können Süßkartoffeln gegrillt, gekocht, gebraten, gebacken und püriert werden. Zubereitet haben sie die Konsistenz von Kartoffeln, sind aber deutlich süßer im Geschmack. In den USA werden zwei verschiedene Sorten von Süßkartoffeln angebaut. Während das Fleisch der einen hell ist und im Verlauf des Kochens mehlig wird, hat die andere Sorte dunkelgelbes Fleisch, dass weder trocken noch mehlig wird. Hierzulande wird letztere Sorte am häufigsten verkauft. Die Schale beider Sorten variiert von bräunlich bis rötlich. Ihr Geschmack ist süß und nussartig. Sie haben eine längliche und typisch größere Form als gewöhnliche Kartoffeln.

Herkunft: USA, Portugal, Spanien

Saison: ganzjährig

Die am häufigsten verwendeten deutschen Kartoffelsorten...

Cilena...

ist eine längliche Kartoffel. Ihre Fleischfarbe ist tiefgelb. Da es sich um eine kochfeste Sorte handelt, eignet sie sich hervorragend für Salate.

Saison: September - Mai

Annabell...

ist eine sehr frühe Kartoffel, sie ist ebenfalls festkochend, gelbfleischig und sehr fein und zart im Geschmack. Sie hat eine dünne und feine Schale.

Saison: August - Mai

Belana...

ist eine relativ neue festkochende Sorte mit ovaler Knollenform, sehr gelbfleischig, sehr lecker im Geschmack, eine gute Allzweckkartoffel. Sie wird als Nachfolger der Sorte Linda gehandelt.

Saison: September - Mai

Linda...

ist länglich oval, fein bis intensiv im Geschmack, festkochend, sehr gelbfleischig. Sie gehört zu den später geernteten Sorten.

Saison: September - Mai





Frisches Gemüse geschnitten

Kartoffeln geschält..... 68

BASE CULINAR / STAR CULINAR

Salate geschnitten..... 70

Im folgenden Kapitel finden Sie eine große Auswahl an national lieferbaren Salaten und Salatmischungen. Je nach Region gibt es in diesem Bereich unterschiedliche Essgewohnheiten und Vorlieben. Deshalb führen unsere Niederlassungen neben den in diesem Katalog aufgeführten Artikeln zusätzlich regional-typische Produkte, die nur in den jeweiligen Liefergebieten erhältlich sind.

Für Informationen zum individuellen Angebot in der für Sie zuständigen Niederlassung sprechen Sie bitte Ihren Außendienstmitarbeiter oder unseren Telefonverkauf an.





KARTOFFEL SCHEIBEN



KARTOFFEL GANZ



KARTOFFEL WÜRFEL

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Speisefrühkartoffeln geschält Scheiben	Deutschland	5 kg Sa	ganzzjährig
Speisekartoffeln geschält Würfel	Deutschland	5 kg Sa	ganzzjährig
Speisekartoffeln geschält ganz	Deutschland	5 kg Sa	ganzzjährig
Speisekartoffeln geschält halbiert	Deutschland	5 kg Sa	ganzzjährig
Speisekartoffeln geschält halbiert	Deutschland	10 kg Sa	ganzzjährig





BLATTSALAT-MIX



BUNTER-MIX



EISBERG-MIX



SAISON-MIX



EDEL-MIX



EXCELLENT-MIX



FELDSALAT



GOURMET-MIX



LOLLO BIONDA



LOLLO ROSSO



RUCOLA



Ihre Wünsche. Alle Möglichkeiten.

Mit unseren Eigenmarken BASE CULINAR und STAR CULINAR bieten wir in zwei Preissegmenten auch für Obst & Gemüse Top-Qualität für alle Ansprüche der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Geschnittene Früchte sind nicht nur äußerst sensible Produkte, sondern auch die Träger von Vitaminen und Mineralstoffen – also einer wesentlichen Grundlage unserer täglichen Ernährung.

Daher bieten wir Ihnen mit unseren Eigenmarken ein Produktspektrum von absoluter Frische, bester Qualität und Sicherheit, sowie Artikeln mit anwendungsbezogenem Conveniencegrad an.

Unsere Eigenmarken. Ihre Vorteile.

- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Absolute Frische durch ausgesuchte Lieferanten
- Bedarfsgerechte Produktzusammenstellung
- Qualität und Sicherheit garantiert
- Frische- und Liefersicherheit durch perfekte Logistik

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
			
Blattsalat-Mix	Endivie, Frisee, Radicchio	750 g	
Bunter Mix	Frisee, Lollo Rosso, Karotten, Mais	750 g	
Eisberg geschnitten		1000 g	
Eisberg-Mix	Eisberg, Lollo Rosso, Frisee, Radicchio	1000 g	
Saison-Mix mit Rohkost	Weißkraut, Endivie, Frisee, Radicchio	750 g	
Feldsalat	geputzt	300 g	
Lollo Bionda	geputzt	250 g	
Lollo Rosso	geputzt	250 g	
Rucola	geputzt	250 g	
			
Edel-Mix	Lollo Rosso, Batavia, Frisee, Rucola, Feldsalat	400 g	
Excellent-Mix	Roter Mangold, Rucola, Batavia	400 g	
Gourmet-Mix	Frisee, Radicchio, Feldsalat	500 g	





Pilze

Pilze.....	74
Wissenswertes über Pilze	76





AUSTERNPILZ



BUCHENPILZ



CHAMPIGNON



ENOKI



KRÄUTERSEITLING



MORCHEL



PFIFFERLING



PORTOBELLO



SCHAFSPILZ



SHIITAKE



STEINPILZ



TROMPETENPILZ

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Austernpilze		1,5 kg Kt	ganzzählig
Austernpilze		2 kg Kt	ganzzählig
Buchenpilze		1 kg Kt	ganzzählig
Champignons Riesen		2 kg Kt	ganzzählig
Champignons rosé		3 kg Kt	ganzzählig
Champignons rosé	1 Sh	6 x 250 g Sh Kt	ganzzählig
Champignons weiß		3 kg Kt	ganzzählig
Champignons weiß	1 Sh	6 x 250 g Sh Kt	ganzzählig
Enoki		1 kg Kt	ganzzählig
Kräuterseitlinge		1 kg Kt	ganzzählig
Morchel		1 kg Kt	ganzzählig
Pfifferlinge		1 kg Kt	ganzzählig
Portobello		1 kg Kt	ganzzählig
Schafspilze		1 kg Kt	Juli - Oktober
Shiitake		1 kg Ki	ganzzählig
Steinpilze		1 kg Kt	Juli - Oktober
Trompetenpilze		1 kg Kt	ganzzählig

Wissenwertes über Pilze

Wenn sich der Sommer seinem Ende entgegenneigt und das Wetter in Deutschland grau und feucht wird, gibt es einen Trost in der Natur. Denn jetzt beginnt die Jahreszeit, in der die Pilze aus dem Boden schießen. Es gibt viele Pilzsorten mit unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen und Aussehen. Gleich für alle Pilze ist, dass sie reich an Vitaminen, Eiweißen und Mineralstoffen sind. Deshalb haben Vegetarier gute Gründe, wenn sie sich für Pilze statt für Fleisch entscheiden.



Echter Pfifferling...

ist ein sehr beliebter Pilz. Der Pilz ist jedoch sein eigener Herr und lässt sich in Gewächshäusern nicht kontrolliert anbauen. Deshalb hat das Herbstwetter an den Orten, an denen er geerntet wird, große Bedeutung für das Vorkommen, die Saison und die Menge des Pilzes. Der trichterförmige Hut des Echten Pfifferlings variiert stark hinsichtlich seiner Größe. Stiel und Hut haben eine gelbbraune Farbe, sein Geschmack ist kräftig. Der Echte Pfifferling wird nicht roh verwendet, da er bitter sein kann. Durch Erwärmen geht dieser bittere Geschmack völlig verloren. Der Echte Pfifferling wird u. a. in Suppen und Saucen verwendet.

Herkunft: Deutschland, Weißrussland, USA, Polen
Saison: ganzjährig aus dem Freiland verschiedener Kontinente



Austern-Seitling...

ist ein großer Pilz, der bis zu 15 cm groß werden kann. Er wächst meist in dichten Büscheln. Der Hut kann etwas empfindlich sein. Der Pilz hat einen milden, champignonähnlichen Geschmack. Der untere Teil des Stiels ist zäh und wird abgeschnitten. Der Austern-Seitling entwickelt sich auch nach der Ernte weiter. Die Verwendungsmöglichkeiten sind mit denen der Champignons identisch.

Herkunft: Italien, Polen

Saison: ganzjährig aus dem Gewächshaus



Trompetenfifferling...

hat einen trichterförmigen Hut. Er hat eine braune oder graubraune Farbe, der Hut kann einen Durchmesser von bis zu 5 cm haben. Der Stiel ist gelb oder goldbraun und kann innen hohl sein. Trompetenfifferlinge werden nicht roh verzehrt, schmecken aber gebraten oder gedünstet.

Herkunft: Portugal

Saison: August - Oktober aus dem Freiland



Weißer Champignon...

ist in Deutschland der am häufigsten verwendete Pilz. Der Champignon besteht aus einem weißen, schirmförmigen Hut, unter dem sich rosa oder hellbraune Lamellen befinden. Der Champignon hat einen sehr milden Pilzgeschmack. Er kann roh in Salaten oder zubereitet in Suppen, Eintöpfen und Soßen verwendet werden. Außerdem eignet er sich als Füllung in Gehacktem, geröstet als Zutat für eine warme Leberpastete u. v. a. m.

Herkunft: Polen, Deutschland

Saison: ganzjährig aus dem Gewächshaus



Buchenpilz...

kleiner fester Pilz mit einem milden, nussigen Geschmack. Der Stiel ist weiß, der Hut meistens hellbraun, hin und wieder auch weiß. Der Buchenpilz ist 2-5 cm groß. Sowohl Stiel als auch Hut werden verwendet. Der Buchenpilz wird als ganzer Pilz gebraten oder eingemacht, um das beste Resultat zu erzielen. Er passt gut zu Suppen, Gedünstetem und Soßen oder als Zutat zu Wild, Fisch und Meeresfrüchten.

Herkunft: Deutschland, Korea

Saison: ganzjährig aus dem Gewächshaus



Shiitake...

ist ein chinesischer Pilz. Er wird in Asien viel verwendet und ist mittlerweile auch im restlichen Teil der Welt bekannter geworden. Für gewöhnlich ist der Shiitake ein dunkelbrauner Pilz, kann aber auch heller gefärbt sein. Sein Hut hat einen Durchmesser von 3 - 4 cm. Die Lamellen unter dem Hut sind hell, das Fleisch ist weiß und fest. Der Shiitake wird meistens für Eintöpfe verwendet, oft allerdings ohne Stiel, da dieser etwas zäh sein kann. Da sich der kräftigste Geschmack im Stiel befindet, eignet er sich gut als Fond. Der Shiitake passt hervorragend zu Fleisch, Fisch, Geflügel und Suppen.

Herkunft: China, Deutschland, Korea

Saison: ganzjährig aus dem Gewächshaus



Enoki...

hat einen langen, dünnen Stiel mit einem kleinen, stecknadelförmigen Hut. Er wird sehr viel verwendet und ist in Japan und China der vielleicht beliebteste Pilz. Enoki-Pilze aus dem Gewächshaus sind sehr hell, fast weich. In der asiatischen Natur ist ihre Farbe eher hellbraun, und sie haben kürzere Stiele. Die Pilze werden frisch in Salaten gegessen oder pfannengerührt in Wokgerichten und Suppen.

Saison: ganzjährig aus dem Gewächshaus





Rosé-Champignon...

ähnelt, abgesehen von seiner Farbe, dem Weißen Champignon. Er besteht aus einem hellbraunen, schirmförmigen Hut, unter dem sich hellbraune Lamellen befinden. Obwohl er einen etwas kräftigeren Geschmack hat als der Weiße Champignon, gilt er als relativ mild. Der Rosé-Champignon kann roh in Salaten oder zubereitet in Suppen, Eintöpfen und Soßen verwendet werden. Außerdem eignet er sich als Füllung in Gehacktem, geröstet als Zutat für eine warme Leberpastete u. v. a. m.

Herkunft: Polen, Litauen, Deutschland

Saison: ganzjährig aus dem Gewächshaus



Morchel...

die Speisemorchel ist ein Pilz mit einem ganz besonders gekrümmten und gekammerten Hut. Der Stiel ist weiß oder cremefarben und hat eine Größe von 10 - 20 cm. Die Morchelsaison ist im Frühjahr, und nur ganz kurz erscheinen sie wieder im Herbst. Zu anderen Zeiten sind die Morcheln getrocknet erhältlich. Hier werden sie in Spitzen- und Schwanzstücke aufgeteilt. Morcheln sollten nie frisch gegessen werden, sondern eignen sich erst, nachdem sie eingeweicht wurden, u. a. für Soßen, Gedünstetes und Eintöpfe

Herkunft: Polen, Litauen, Frankreich

Saison: frisch April - Mai, in den restlichen Monaten getrocknet



Steinpilz...

der Hut ist braun und kann etwas fettig wirken. Das Fleisch ist weiß und der Geschmack mild und nussig. Der Pilz unterscheidet sich von vielen anderen Sorten, da er statt der Lamellen auf der Unterseite vom Hut winzig kleine Röhren hat. Der Hut kann einen Durchmesser von bis zu 15 cm erreichen, wird aber für gewöhnlich viel früher geerntet, bevor er diese Größe erreicht. Der Steinpilz kann roh verzehrt bzw. geröstet oder gedünstet werden.

Herkunft: Polen, Deutschland, Italien

Saison: August - Oktober aus dem Freiland



Kräuter-Seitling...

hat einen braunen Hut mit einem Durchmesser von 3 - 5 cm, der auf einem kräftigen weißen Stiel sitzt. Der Pilz ist leicht porös. Der Pilz ist aus der Familie der Seitlingsverwandten, ist aber fleischhaltiger. Dadurch schrumpft er kaum, trotz Grillen, Sautieren oder Pfannenrösten. Der Pilz sollte in Scheiben geschnitten werden, sodass er eine größere Fläche zum Braten hat. Der Kräuter-Seitling hat einen leicht nussigen Geschmack und kann auch roh verzehrt werden.

Saison: ganzjährig aus dem Gewächshaus

Herkunft: Deutschland, China



Schafspilz...

der Schafspilz auch als Semmelstoppelpilz bekannt, ist wegen seiner Farbe und Gestalt kaum zu verwechseln. Auf dem dicken, hellen Stiel sitzt ein blassgelber, manchmal auch ocker- oder ziegelfarbener Hut. Dieser ist nicht rund, sondern ganz unregelmäßig geformt. Wenn Schafspilze dicht nebeneinander stehen, verwachsen die Hüte miteinander. An der Unterseite des Hutes sitzen kleine Zähne oder Stacheln, die oft bis zum Stiel hinunterlaufen.

Herkunft: Schweden, Portugal

Saison: August - Oktober aus dem Freiland



Portobello (Bella Gomba)...

ist ein großer, erwachsener, brauner Champignon. Er hat einen großen, braunen Hut, unter dem sich Lamellen befinden. Verwendung findet der Pilz vorrangig wegen seines großen Hutes. Sein Stiel ist kurz und weiß. Der Trockenmassegehalt ist höher als in kleinen Champignons. Dadurch ist er geschmacksintensiver und gibt beim Braten weniger Flüssigkeit ab. Er kann aufgeschnitten und als gewöhnlicher Champignon verwendet werden. Typischer ist allerdings, ihn als ganzen, ausgehöhlten Pilz farciert, gegrillt oder im Ofen gebacken zu essen.

Herkunft: Polen, Litauen

Saison: ganzjährig aus dem Gewächshaus





Kräuter

Kräuter	82
Wissenswertes über Kräuter	86





BÄRLAUCH



BASILIKUM



BOHNENKRAUT



DILL



ESTRAGON



KERBEL



KORIANDER



KRESSE



LIEBSTÖCKEL



LORBEERBLÄTTER

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Bärlauch		1 kg	Mai - Juli
Basilikum		150 g Sh	ganzjährig
Bohnenkraut		1 Bd	ganzjährig
Dill		1 Bd	ganzjährig
Estragon		150 g Sh	ganzjährig
Kerbel		150 g Sh	ganzjährig
Koriander		150 g Sh	ganzjährig
Kresse		9 Pk Kt	ganzjährig
Kresse Sakura-Mix		16 Sh Kt	ganzjährig
Kräuter Kresse Brunnenkresse		10 Pk Ki	ganzjährig
Kresse Daikonkresse		16 Sh Kt	ganzjährig
Kresse Dulce-Mix		16 Sh Kt	ganzjährig
Kresse Salicornia-Mix		16 Sh Kt	ganzjährig
Kresse Shiso-Mix		16 Sh Kt	ganzjährig
Kresse Shiso Kresse rot		16 Sh Kt	ganzjährig
Liebstöckel		150 g Sh	ganzjährig
Lorbeerblätter		150 g Sh	ganzjährig



MAJORAN



MINZE



OREGANO



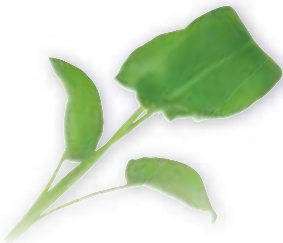
PETERSILIE



ROSMARIN



SALBEI



SAUERAMPFER



SCHNITTLAUCH



THYMIAN



ZITRONENGRAS



ZITRONENMELISSE

Artikelbezeichnung	Packung	VE	Saison
Majoran		150 g Sh	ganzjährig
Minze		150 g Sh	ganzjährig
Oregano		150 g Sh	ganzjährig
Petersilie glatt		1 Bd	ganzjährig
Petersilie kraus		1 Bd	ganzjährig
Rosmarin		150 g Sh	ganzjährig
Salbei		150 g Sh	ganzjährig
Sauerampfer		1 Bd	ganzjährig
Schnittlauch		1 Bd	ganzjährig
Thymian		150 g Sh	ganzjährig
Zitronengras		1 Bd	ganzjährig
Zitronenmelisse		150 g Sh	ganzjährig
Zitronenthymian		150 g Sh	ganzjährig

Kräuter

Unbeschreibliche Variationen in Geschmack und Geruch sowie die Frische der Küchenkräuter geben den Speisen ihre ganz besondere Note. CHEFS CULINAR hat viele nützliche Informationen zu Küchenkräutern zusammengestellt, die einen Einblick in Geschmack und Verwendung von Kräutern geben.



Grünes Basilikum...

gehört zu den am meisten verwendeten, frischen Küchenkräutern. Sein Geschmack ist leicht würzig und pfefferähnlich. Es wird in Tomaten- und Nudelgerichten verwendet sowie als Pesto mit Knoblauch und Pinienkernen, in grünen Salaten sowie im Tomatensalat zusammen mit Mozzarella. Durch Erhitzen wird das Kraut schwarz und bitter. Aus diesem Grund wird Basilikum erst ganz zum Schluss in warmen Gerichte gegeben. Es ist ein schönes, aber zartes Gewürzkraut, das Zugluft nicht ausgesetzt werden darf.

Herkunft: Deutschland, Israel
Saison: ganzjährig



Rotes Basilikum...

ist würzig und pfefferähnlich, jedoch noch schärfer im Geschmack. In Bezug auf die Zugluft ist das rote Basilikum ein noch zarteres Kraut. Es wird auf die gleiche Art und Weise verwendet wie das grüne Basilikum. Darüber hinaus sorgt es in Salaten und Nudelgerichten für ein ganz besonderes Farbenspiel.

Herkunft: Deutschland, Israel
Saison: ganzjährig



Zitronenmelisse...

riecht herrlich frisch nach Zitrone. Wird in Fruchtgetränken und Kräutertees verwendet. Gehackte Blätter passen gut zu Soßen und Dressings für Fisch und helles Fleisch wie Kalbfleisch und Geflügel. Wirkt außerdem dekorativ in Desserts und Salaten oder in Eiswürfeln, zudem beliebt in Sommergetränken.

Herkunft: Deutschland, Israel
Saison: ganzjährig



Thai-Basilikum...

hat spitze Blätter und schmeckt stark nach Anis. Sie findet hauptsächlich in Thai-Gerichten Verwendung.

Herkunft: Deutschland, Israel
Saison: ganzjährig



Lorbeerblätter...

geben Fleisch und Fisch, Suppen, Pasteten und langsam köchelnden Gerichten den richtigen Geschmack. Die Blätter werden unzerlegt in das Gericht gelegt und beim Servieren wieder entfernt, da sie im Mund recht unangenehm sind. Außerdem können Lorbeerblätter in kochendem Wasser für Reis, Bohnen u. dgl. verwendet werden. Aufgrund ihres kräftigen Geschmacks sollte anfangs nur ein Blatt auf vier Portionen gewählt werden. Lorbeerblätter können sowohl frisch als auch getrocknet verwendet werden. Ihre geschmackliche Intensität lässt im getrockneten Zustand nach.

Herkunft: Italien, Israel
Saison: ganzjährig



Brunnenkresse...

hat einen leicht würzigen, nussigen Geschmack, der an gewöhnliche Kresse erinnert. Wird als Dekoration auf belegten Broten, Sandwiches, Suppen, kalten Soßen und zu Fischgerichten verwendet. Klein gehackte Brunnenkresse eignet sich auch für Kräuterbutter oder zu Kochfisch und kann in warmen Mittagsgerichten mitgekocht werden.

Herkunft: Belgien, Holland
Saison: ganzjährig



Kresse...

der Geschmack von Kresse erinnert an Senf und Meerrettich. Wird immer roh und frisch verwendet. Kann als das gewisse grüne Extra auf belegten Broten, in Sandwiches oder Dressings anstelle von weißem Pfeffer u. dgl., in Soßen wie z. B. Sauce Verte und in Käsesalaten verwendet werden. Ist ein Muss zu Eiern und Sild.

Herkunft: Deutschland, Holland
Saison: ganzjährig



Dill..

hat einen frischen, aromatischen Geruch, der sich im Essen entfaltet. Wird frisch verwendet oder als Dekoration auf belegten Broten sowie zu Frühkartoffeln und gebeiztem Lachs. Außerdem passt er zu Fisch- und Kartoffelgerichten, Gurkensalat, Kräuterbutter, Soßen, Tomaten, Möhren, grünen Salaten und Dressings.

Herkunft: Deutschland, Italien
Saison: ganzjährig



Zitronenthymian...

ist mit dem gewöhnlichen Thymian eng verwandt. Er hat einen kräftigen Geruch und schmeckt nach Zitrone. Zitronenthymian eignet sich gut für viele Gerichte wie z. B. gelbe Erbsen, Brathähnchen oder ofengebackenes Wurzelgemüse.

Herkunft: Deutschland, Israel
Saison: ganzjährig



Ysop...

riecht und schmeckt verhältnismäßig kräftig und gleicht den Fettgeschmack schwerer Gerichte aus. Findet Verwendung in fettreichen Gerichten, fettem Fisch, Eintöpfen, Geflügel, Würstchen, grünen Salaten, Suppen, Kartoffeln, Eiern, Bohnen, Desserts und Kuchen.

Herkunft: Israel
Saison: Oktober - November



Oregano...

ist ein enger Verwandter des Majoran. Wird auch oft Wilder Majoran genannt. Oregano schmeckt leicht bitter und gleicht dem Geschmack des Thymians. Oregano ist kräftiger im Geschmack als Majoran, kann aber für die gleichen Gerichte verwendet werden, z. B. für Tomatensoßen der italienischen Klassiker Pizza und Pasta u. dgl. Oregano passt ebenfalls zu griechischen und türkischen Gerichten. Außerdem zu kräftigen Gemüsesuppen und Eintöpfen sowie im Brot. Er kann aufgrund seines kräftigen Geschmacks mitgekocht werden, sodass die Speisen bereits in ihrer frühen Zubereitungsphase gewürzt werden können.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Liebstöckel...

schmeckt nach Sellerie, Porree, Petersilienwurzel und Thymian und kann einzig als Suppengrün dienen. Liebstöckel wird deshalb auch Maggikraut oder Suppenkraut genannt. Nach dem Kochen bleibt der kräftige Geschmack des Liebstöckel erhalten. Aufgrund seines relativ kräftigen Geschmacks ist Liebstöckel mit Bedacht zu wählen. Mit einem Stängel im Kartoffelwasser oder im Kochwasser der Fleischklößchen erhält man jedoch einen hervorragenden Geschmack. Das Kraut kann an Marinaden, Gedünstetes und Suppen gegeben werden. Zusammen mit Petersilie, Schnittlauch und anderen grünen Küchenkräutern kann Liebstöckel gehackt und als grünes Pulver über Fleisch und Gemüse gestreut werden.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Glatte Petersilie...

gehört in den nordischen Ländern zu den meist angebauten Küchenkräutern. Geruch und Geschmack sind kräftig-aromatisch. Die breitblättrige Petersilie hat glatte, gezackte Blätter, die in einer unendlichen Vielzahl von Gerichten Verwendung finden. Sie eignet sich besonders gut für Salate, Pesto und Marinaden. Sowohl die Blätter als auch die Stängel werden genutzt.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Estragon...

die Blätter sind sehr aromatisch und haben einen lakritzähnlichen Anisgeschmack. Zu den guten Eigenschaften des Estragons gehört, dass er in Speisen den Geschmack anderer Zutaten unterstreicht. Würzen Sie Brathähnchen mit einigen frischen Estragonblättern, geben Sie etwas klein gehackten Estragon in den Tomatensalat oder ziehen Sie einen Estragonzweig zusammen mit Fleischstückchen auf einen Grillspieß. Estragon kann klein gehackt und in Kräutersalz oder Kräuterbutter gegeben werden, eventuell zusammen mit Basilikum und Knoblauch. Estragonzweige finden außerdem in Estragonessig für Salatdressings und Soßen Verwendung.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Französische Brunnenkresse...

hat viel größere Blätter als die traditionelle Brunnenkresse. Die französische Brunnenkresse ist eine Sorte und kommt nicht zwangsläufig aus Frankreich. Geschmacklich ist sie stärker als gewöhnliche Brunnenkresse und erinnert leicht an Kresse und Radieschen.

Herkunft: Holland, Belgien

Saison: ganzjährig



Krause Petersilie...

gehört zu den meist angebauten Küchenkräutern. Geruch und Geschmack sind kräftig-aromatisch. Die Krause Petersilie hat kleine gewellte, krause Blätter. Petersilie wird überall angewendet: für Suppen, Saucen und Eintöpfen, zur Dekoration belegter Brote oder als Füllung für Geflügel. Außerdem sind sie gehackt über Frühlingskartoffeln oder in Petersiliensoße nicht wegzudenken.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Kerbel...

ist roh und frisch am besten, wird aber aufgrund seines schönen Anisgeschmacks und seiner dekorativen Laubblätter auch in Omeletts, französischer Remoulade, Kräuterbutter und Vinaigrette verwendet. Kerbel ist mit Estragon Bestandteil der Sauce Béarnaise. Kerbel kann Hummus hinzugefügt werden. Sein Geschmack ist raffinierter als Petersilie. Mit gekochtem, gesundem Getreide vermengen und in griechischen Joghurt geben. In warme Gerichte wird er zuletzt hinzugegeben, da sein Geschmack durch Erhitzen schwächer wird.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Thymian...

es gibt viele verschiedene Thymiansorten. Thymian enthält ätherische Öle, wie Thymol, sowie Gerb- und Bitterstoffe. Thymian hat einen aromatischen, würzigen Geschmack. Traditionell wird Thymian für gelbe Erbsen, Würstchen und Suppen verwendet. Er eignet sich auch zum Marinieren von Fleisch, z. B. zusammen mit Petersilie, Knoblauch und Lorbeerblättern. Passt gut zu Eintöpfen mit Wein und ofengebackenem Gemüse. Thymian kann gekocht und gleich zu Beginn der Zubereitungsphase in das Gericht gegeben werden. Beim Würzen mit Thymian ist zu beachten, dass dieser durch Erwärmen im Geschmack intensiver wird.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Schnittlauch...

gehört zur Familie der Zwiebelgewächse und erinnert geschmacklich und geruchlich an Zwiebeln. Der Geschmack von Schnittlauch ist milder als der gewöhnlicher Zwiebeln und Knoblauch. Schnittlauch wird immer roh verwendet. Er wird gehackt über belegte Brote gestreut oder in Sandwiches, Eiergerichten und Räucherfisch verwendet. Außerdem in grünen Salaten, Kartoffelsalaten, Räucherkäsesalaten und Dressings.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Minze...

ist als Hauptzutat des Minzgelees bekannt und eignet sich gut zu Lammfleisch. Außerdem ist Minze als Zutat in Tees verbreitet sowie im Mojito-Drink, in den Minzeblätter gegeben werden.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Wiesen-Sauerampfer...

ist ein Blattgemüse mit einem zitronenartigen Geschmack. Wird beim Dünsten oder in grünen Salaten anstelle von Spinat verwendet. Eignet sich auch in Dressings.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Koriander...

hat einen aromatischen, leicht bitteren Gewürzgeschmack. Wird in asiatischen und mittelöstlichen Gerichten verwendet sowie als grüne Prise auf belegten Broten, in Eiergerichten und zu Reis, mit Korianderblättern gewürzt in Reis, Brot, Gemüsegerichten und Suppen. Frischer Koriander passt gut zu Knoblauch, Chili, Ingwer, Frühlingszwiebeln und frischen Tomaten.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Majoran...

gehört zur gleichen Gattung wie Oregano. Die beiden Küchenkräuter sind aufgrund ihres fast übereinstimmenden Geschmacks und ihrer identischen Verwendung in Gerichten leicht zu verwechseln. Majoran hat einen süßen und leicht würzigen Geschmack. Er eignet sich gut als Gewürz für Tomatensoßen und wird in den klassischen italienischen Gerichten wie Pizza und Pasta verwendet. Mit Majoran können Suppen, Fleisch- und Gemüsegerichte gewürzt werden. Passt ebenfalls hervorragend zu Wurzelgemüse, Kartoffeln und Bohnen.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Stevia...

ist eine Zuckerpflanze mit einem natürlichen Süßstoff, der 250 - 300 mal süßer ist als Zucker. Aus diesem Grund ist Stevia vorsichtig zu dosieren. 250 g Zucker können durch einen Teelöffel Stevia ersetzt werden. Überdosierung führt zu einem bitteren Geschmack. Die Blätter können getrocknet und zu Pulver zermalmt werden, das beispielsweise anstelle von Zucker in Kuchen, Eis oder Keksen verwendet werden kann. Von den frischen Blättern wird auch Sirup hergestellt, der u. a. in Drinks Verwendung findet.

Herkunft: Deutschland

Saison: ganzjährig



Bärlauch...

gehört zur Familie der Zwiebelgewächse und ist das neue Weiß in jeder Küche. Geschmacklich erinnert Bärlauch an eine Mischung aus Knoblauch und Porree, ist jedoch nicht so pfeffrig wie Porree und milder als Knoblauch, hat aber einen säuerlichen, grasartigen Nachgeschmack. Klein gehackt passt Bärlauch zu frischem Ziegenkäse, Räucherkäse, Joghurt oder leichter Crème fraîche, kann mit warmen Frühkartoffeln verrührt werden oder wird frisch gehackt mit Butter, als Zutat für Fisch wie z. B. Hornfisch. Man kann einige Blätter in feine Streifen schneiden und zusammen mit Butter oder gutem Olivenöl schwenken und anschließend zu warmen Frühkartoffeln oder gekochtem weißem Spargel servieren. Anstelle von Zwiebeln kann im Hackbraten auch Bärlauch verwendet werden.

Herkunft: Deutschland

Saison: März - April



Winterportulak...

hat einen leicht säuerlichen Geschmack. Durch Erwärmen verliert das Kraut seinen Geschmack und seine Struktur. Verwenden Sie Winterportulak deshalb frisch oder geben Sie ihn erst zum Schluss in das warme Gericht.

Herkunft: Deutschland

Saison: November - Januar



Bohnenkraut...

hat einen starken pfefferähnlichen Geschmack und kann an Minze und Thymian erinnern. Die jungen Blätter und Triebe können in Kohlgerichten verwendet werden, um den Kohlgeruch zu dämpfen. Das Sommer-Bohnenkraut eignet sich auch als Gewürz zum Einmachen, in Salaten oder in Fisch- und Lammgerichten. Es sollte nicht übermäßig viel gebraucht werden, da der Geschmack andernfalls zu dominant werden könnte. Sommer-Bohnenkraut wird auch Gartenbohnenkraut, Pfefferkraut oder Wurstkraut genannt.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Queller...

ist ein Sukkulent und wächst am Meer. Dort bekommt er seinen salzigen Geschmack. Früher wurde Queller als Salzersatz verwendet, da Salz teuer und schwierig in der Anschaffung war. Später geriet die Pflanze vollkommen in Vergessenheit. Mittlerweile hat sie durch das Interesse an skandinavischem Essen wieder an Bedeutung gewonnen und wird heute als Delikatesse bzw. Spezialität angesehen. Durch seinen salzigen Geschmack eignet sich Queller sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten oder zu Lamm. Queller ist eine knackige, spargelähnliche Pflanze, die wie Spargel zubereitet wird, d. h. waschen und 10 Minuten blanchieren. Anschließend kann er als Garnitur oder in Salaten verwendet werden. Queller eignet sich auch klein gehackt in Dressings, Saucen oder Suppen. Außerdem findet er in Kräuteröl und Kräuternessig Verwendung und kann, wie in alten Tagen, getrocknet und zu Kräutersalz pulverisiert werden.

Herkunft: Israel, Holland

Saison: Juli - August



Portulak...

ist ein altes Küchenkraut und wurde bereits im 16. Jahrhundert in Schriften erwähnt. Der Portulak erinnert in seinem Äußeren, den Blättern und Stängeln, ein wenig an die bekannte Zimmerpflanze Geldbaum. Im Winter vermissen wir das frische Blattgrün. Der Winterportulak ist wie für die nordische Küche gemacht und in den Salatschüsseln im Winter eine beliebte knackige Abwechslung. Eignet sich gut für Suppen und Gedünstetes.

Herkunft: Deutschland

Saison: ganzjährig



Salbei...

ist ein Kraut, das mit etwas Vorsicht angewendet werden sollte, da ein übertriebener Gebrauch das Essen zerstört. Salbei hat einen kräftigen, würzigen, durchdringenden Geschmack. Passt frisch zu fettem Essen wie Würstchen und Schweinebraten, als Füllung in Hähnchen, zu Sülze, Blutwurst und Aal, da der Salbei dem Empfinden entgegenwirkt, etwas Fett zu essen. Einige Salbeiblätter können auch klein gehackt und z. B. über Tomatensalat oder Eintöpfe und Tomatensoßen gestreut werden.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig



Rosmarin...

hat einen kräftigen, leicht bitteren Geschmack, der an Thymian und Lavendel erinnert. Rosmarin ist vorsichtig zu verwenden, um im Essen nicht zu dominant zu sein. Er passt zu Lamm- und Schweinefleisch, Wild, Geflügel und Tomatengerichten. Beim Braten oder Kochen sollten einige Zweige Rosmarin an das Fleisch gelegt werden. Dadurch erhält das Fleisch einen köstlichen Geschmack. Klein gehackte, frische Rosmarinblätter können im Brot verbacken werden, z. B. bei Focaccia (italienischer Brotteig), oder eignen sich für Salatdressings oder Kräuterbutter für Ofenkartoffeln. Rosmarinzweige finden in Kräuternessig und Kräuterschnaps Verwendung. Es empfiehlt sich auch, einige Rosmarinzweige auf die Glut der Grillkohle zu legen, bevor das Fleisch gebraten wird. Dadurch bekommt das Fleisch und die Luft einen herrlichen Geruch.

Herkunft: Deutschland, Israel

Saison: ganzjährig

Küchenkräuter

Frische
Kräuter





Rezepte

Beef-Tatar mit Bierschaum	94
Kräuter-Crêpes	96
Kaiserschmarrn mit Gewürzpflaumen	98
Kürbis-Kartoffel-Gulasch	100
Spargelmousse	102





Beef-Tatar mit Bierschaum im Salat-Kräuter-Feld und Zitronen-Vinaigrette

Zutaten 10 Portionen:

Für das Beef-Tatar

10329979	Rinderhüfte oder -kugel	750 g
	Schalotten	35 g
10188231	Kapern	20 g
14414619	Sardellenfilets	10 g
10178706	Cornichons	40 g
	Schnittlauch	15 g
11779247	Oliveöl	40 ml
10276655	Sonnenblumenöl	15 ml
10224779	Tomatenketchup	60 ml
10186015	mittelscharfer Senf	3 g
10176412	Tabasco 1 ml (einige Tropfen)	
10209417	Weinbrand	20 ml
12167197	Ursalz	15 g
12035878	schwarzer Pfeffer	5 g
	Bier	30 ml

Für den Bierschaum

	ProEspuma FRED 700 g	20 g
14551277	heller Kalbsfond	200 ml
	Bier	200 ml

Für die Zitronenvinaigrette

11779247	Oliveöl	80 ml
	Zitronensaft	17 ml
12167180	feines Ursalz	eine Prise
20020163	Zucker	etwas Zucker

Für den marinierten Salat

	Mixsalat	450 g
	Salatgurken	100 g
	Roma-Strauchtomaten	100 g

Für die Parmesanchips

10787212	Parmesan	100 g
----------	----------	-------

Für die Croûtons

10133316	Buttertoast	35 g
14036460	Butter	30 g

Zubereitung:

Beef-Tatar

Die Parüren vom Rindfleisch entfernen und das Fleisch mit einem scharfen Messer fein schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden. Kapern, Sardellen, Cornichons hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Vorgeschnittene Zutaten vorsichtig unter die gehackte Rindermasse geben. Mit den Ölen, Ketchup, Senf, Tabasco und Weinbrand vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Bier abschmecken.

Bierschaum

Pulver von Sosa Pro Espuma-Kalt in Kalbsfond und Bier einrühren. In die ISI-Flasche füllen.

Zitronen-Vinaigrette

Oliveöl mit Zitronensaft verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken.

Marinierter Salat

Salat in mundgerechte Stücke zupfen. Gurken mit einem Perlensausstecher zu gleich großen Kugeln ausstechen. Tomaten vierteln und Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Alles mit der Zitronenvinaigrette marinieren. Evtl. mit Gewürzen abschmecken.

Parmesanchips

Parmesan reiben. Gleichmäßig auf eine Silikonmatte geben und bei 160 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke brechen.

Croûtons

Toastbrot entrinden. Rest in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Butter kurz in einer Pfanne erhitzen, aufschäumen lassen. Croûtons dazugeben. Unter ständigem Schwenken gleichmäßig bräunen. Croûtons erst in einem Sieb, anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Servierempfehlung

4 kleine Nocken Beef-Tatar abstecken und auf einem Teller platzieren. Salat locker zwischen den Tatar-Nocken auf dem Teller arrangieren. Mit Hilfe der ISI-Flasche Bierschaum und kleine Schaumbällchen zwischen den Salat setzen. Anschließend Salat mit Parmesanchips garnieren. Mit Kräutern und evtl. Essblüten verzieren.



Kräuter-Crêpes mit Rahmpfifferlingen und cremigem Rührei

Zutaten 10 Portionen:

Für die Kräuter-Crêpes

	Blattpetersilie	50 g
	Schnittlauch	25 g
	Kresse	25 g
14002281	Mehl (Typ 405)	250 g
10273814	Milch	625 ml
30012356	Eigelb	200 g
12167180	feines Ursalz	20 g
14036460	Butter	100 g

Für die Rahmpfifferlinge

	Pfifferlinge	750 g
	Schalotten	100 g
	Knoblauch	10 g
10276655	Pflanzenöl	50 ml
14036460	Butter	50 g
12167197	grobes Ursalz	10 g
12035878	schwarze Pfefferkörner	0,5 g
14481420	Weißwein	150 ml
20085414	Sahne 33 %	200 ml
10273838	Crème fraîche	100 g

Für das Rührei

13529291	Eier (Gr. M)	1000 g
12167180	feines Ursalz	10 g
14036460	Butter	100 g

Außerdem

Wildkräutersalat	50 g
------------------	------

Zubereitung:

Kräuter-Crêpes

Petersilie fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Kresse abschneiden. Mehl, Milch und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren, mit Salz abschmecken und die frischen Kräuter unterheben. Den Teig kurz ruhen lassen. Heiße Pfanne mit einem Butterpinsel austreichen und kleine hauchdünne Crêpes (ca. 15 cm Ø) backen.

Rahmpfifferlinge

Pfifferlinge putzen. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Pfifferlinge in einer heißen Pfanne in Pflanzenöl sautieren. Schalotten, Knoblauch und Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren. Sahne auffüllen und mit Crème fraîche verfeinern. Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Rührei

Eier mit einem Schneebesen verrühren, mit Salz abschmecken. Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen, die Eier dazugeben und bei mittlerer Hitze mit einem Gummispachtel vom Boden lösen und dabei vorsichtig rühren. Kurz bevor das Rührei fertig gegart ist, frische Butterflocken unterheben.

Außerdem

Wildkräutersalat putzen und nach Belieben marinieren.

Profitipp

Etwas Sahne unter das Rührei mischen – dadurch wird's cremiger. Das Rührei nicht zu lange braten: es sollte schön fluffig sein.

Servierempfehlung

Einen Crêpes in die Tellermitte legen und das lockere Rührei darauf verteilen. Mit einem Crêpes abdecken und die cremigen Pfifferlinge darauf anrichten und mit einem weiteren Crêpes abdecken. Mit Wildkräutersalat und Schnittlauchstängeln garnieren.



Süßer Kaiserschmarrn mit Gewürzpflaumen

Zutaten 10 Portionen:

Für den Kaiserschmarrn

20005429	Rosinen	200 g
10207611	Rum	100 ml
11798873	gehobelte Mandeln	100 g
13529291	Eier (Gr. M)	1100 g
20020163	Zucker	500 g
10062975	Vanilleschote	2 g
10273814	Milch	1000 ml
14002281	Mehl (Typ 405)	600 g
14036460	Butter	250 g
14260063	Speisesalz	5 g
20020194	Puderzucker	10 g

Für die Gewürzpflaumen

20020163	Zucker	120 g
14481444	Rotwein zum Kochen	300 ml
10198360	roter Portwein	150 ml
12036455	Zimtstangen	8 g
12036394	Sternanis	3,5 g
12035526	Gewürznelken	0,3 g
14247439	Speisestärke	7,5 g
	Pflaumen	900 g

Zubereitung:

Kaiserschmarrn

Rosinen in Rum über Nacht einlegen. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne trocken goldbraun rösten. Eier trennen und Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren, Mark auskratzen und mit Milch, restlichem Zucker und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen und anschließend das Eiweiß unter die Masse heben. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Hälfte der Butter in eine Pfanne geben, aufschäumen lassen und die Kaiserschmarrn-Masse dazugeben. Mit den eingelegten Rosinen bestreuen und anschließend im Ofen 3 Minuten backen, vorsichtig wenden und goldbraun fertig backen. Den fertigen Kaiserschmarrn mit 2 Pfannenwendern in ca. 3 cm große Stücke reißen. Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die gehobelten Mandeln und den Schmarrn dazugeben und mit reichlich Puderzucker bestäuben. Kurz in der Pfanne anschwärzen und dabei den Zucker leicht karamellisieren lassen.

Gewürzpflaumen

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Rot- und Portwein ablöschen. Gewürze dazugeben und auf 1/3 reduzieren lassen. Stärke in etwas Rotwein glattrühren und den Gewürzfond damit abbinden. Aufkochen lassen und die Pflaumen dazugeben, nochmals aufkochen und je nach Konsistenz die Pflaumen darin ziehen lassen. Anschließend kalt stellen.



Herzhaftes Kürbis-Kartoffel-Gulasch

Zutaten 10 Portionen:

Für das Kürbisgulasch

	Muskatkürbis	1900 g
	festkochende Kartoffeln	1140 g
	Zwiebeln	760 g
	Knoblauch	10 g
12042128	Distelöl	250 ml
	Ingwer	12 g
12167197	grobes Ursalz	12 g
12035960	weiße Pfefferkörner	1 g
14443824	Tomatenmark	55 g
14481420	Weißwein	200 ml
	Gemüsefond	1330 ml
14234873	Honig	38 g
12035465	Lorbeerblätter	5 Stück
	Thymianzweige	5 Stück
	Orangenabrieb	12 g

Für den Schmand

14041341	Schmand	250 g
14260063	Salz	5 g
12035960	weiße Pfefferkörner	0,5 g
	Limettensaft	5 ml

Außerdem

11630043	Kürbiskerne	10 g
	Lauchzwiebeln	20 g
	Blattpetersilie	10 g

Zubereitung:

Kürbis-Kartoffel-Gulasch

Kürbis in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln goldbraun anbraten. Kürbiswürfel und Ingwer dazugeben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend das Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond auffüllen, Honig und Gewürze dazugeben. Das Ganze köcheln lassen, bis das Gemüse al dente ist und das Gulasch eine cremige Konsistenz hat.

Schmand

Schmand mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Limettensaft abschmecken.

Außerdem

Kürbiskerne trocken in einer Pfanne anrösten, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Blattpetersilie zupfen.

Profitipp

Schöpfen Sie aus dem Vollen! Anstelle des Muskatkürbis können Sie auch Butternusskürbis, Hokkaido oder Ambercup verwenden.

Servierempfehlung

Das Kürbis-Kartoffel-Gulasch in eine tiefe Schale geben und mit einem Klecks Schmand verfeinern. Mit gerösteten Kürbiskernen, Lauchzwiebelringen und gezupfter Blattpetersilie garnieren.



Spargelmousse mit Schnittlauchvinaigrette an zarten Spargelspitzen und marinierten Radieschen

Zutaten 10 Portionen:

Für die Spargelmousse

	weißer Spargel	650 g
	Schalotten	50 g
14036460	Butter	25 g
20020163	Zucker	10 g
10198513	Noilly Prat	10 ml
12167180	feines Ursalz	7 g
11723141	Zitronensaft	15 ml
10176412	Tabasco	einige Tropfen
13767211	Zitrusöl	etwas
11412366	Cayenne	0,1 g (1 Msp.)
20050429	Gelatine	5 Blatt
20085414	Sahne	350 ml

Für die Schnittlauchvinaigrette

	Schalotten	50 g
13446277	Traubenkernöl	20 g
	Spargelfond	80 ml
14027987	Senf	1 g (1 Msp.)
20020163	Zucker	5 g
13766887	Tomatenessig	20 ml
14141744	Macadamianussöl	20 ml
12042111	Basilikumöl	20 ml
12167197	grobes Ursalz	4 g
12035960	weiße Pfefferkörner	0,4 g
	Schnittlauch	20 g
	Außerdem	
10133316	Buttertoast	20 g
	Radieschen	130 g
	grüner Spargel	200 g

Zubereitung:

Spargelmousse

Pro Portion 3 Spargelköpfe (à 4 cm) wegschneiden, bissfest garen und als Garnitur zur Seite stellen. Restlichen Spargel in Stücke, Schalotten in feine Würfel schneiden. Beides in Butter farblos anschwitzen und dabei den Zucker dazugeben. Mit Noilly Prat ablöschen. Salz, Zitronensaft, Tabasco, Zitrusöl und Cayenne dazugeben und abgedeckt köcheln lassen, bis der Spargel weich ist. Anschließend fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in der Zwischenzeit die gekühlte Sahne aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Spargelpüree auflösen. Püree auf Eis stellen und anschließend nach und nach die Sahne unterheben. Nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen.

Schnittlauchvinaigrette

Schalotten in feine Würfel schneiden und im Traubenkernöl anschwitzen. Spargelfond mit den restlichen Zutaten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und dazugeben. Nochmals abschmecken.

Außerdem

Toast in dünne Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher (Ø 8 cm) ausstechen. Zwischen 2 Backmatten legen und im Ofen bei 160 °C goldbraun backen. Radieschen in feine Scheiben schneiden, mit etwas Schnittlauchvinaigrette marinieren. Spargelköpfe (à 4 cm) abschneiden und kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trockenlegen. Anschließend die grünen und weißen Spargelköpfe in etwas Schnittlauchvinaigrette marinieren.

Servierempfehlung

Mit Hilfe eines Löffels eine große Spargelmousse-Nocke abstechen und auf die Tellermitte setzen. Dünne marinierte Radieschenscheiben zu Röschen zusammenfügen. Mit den Spargelköpfen dekorativ um die Nocke platzieren. Die Spargelmousse mit der Schnittlauchvinaigrette nappieren. Zum Schluss einen krossen Brotchip schräg auf die Nocke legen. Nach Belieben mit Spargeltürmchen aus grünen und weißen Spargelscheiben garnieren.





Zubehör

Glasplatten / Glasschalen	106
Etageren / Buffetschüsseln und -ständer	107
Schalen	108
Tisch- und Präsentationskörbe	109
Schneidplatte / Messer	110
Seiher / Salatschleuder	111





Glasplatten „Java“

Klarglas	35 x 15 cm, 5 mm stark	6 St Kt	
Schwarzglas	35 x 15 cm, 6 mm stark	6 St Kt	
Klarglas	40,5 x 15,5 cm, 5 mm stark	4 St Kt	
Schwarzglas	40,5 x 15,5 cm, 6 mm stark	4 St Kt	



Glasschale „Cocoon“

Ø 240 mm	klar, stapelbar, 360 cl, H 132 mm	1 St	
Ø 280 mm	klar, stapelbar, 560 cl, H 153 mm	1 St	



LEONARDO



Glasschale „Mio“

Ø 205 mm	klar, stapelbar, 210 cl, H 95 mm	1 St	
Ø 245 mm	klar, stapelbar, 365 cl, H 110 mm	1 St	



Etageren

Buffet-Etagere	Handarbeit, H 55 cm, Ø 30, 40, 50 cm, aus Rattan, mit verchromtem Drahtgestell, zerlegbar	1 St	 1220 7602
Etagere 3-stufig	Edelstahl, H 31 cm, Ø der Platten 17, 22 und 27 cm, standsichere Gummifüße	1 St	 1304 3933

ANNABURG



Buffetschüssel „Selection“

Ø 27,5 cm	H 7 cm, 0,95 l	2 St Kt	 1373 4435
Ø 32 cm	H 9,5 cm, 1,47 l	2 St Kt	 1373 4442
Ø 33 cm	H 10 cm, 2 l	2 St Kt	 1373 4466



HEPP

Buffetständer „Fleur“

Größe S	H 9,8 cm	1 St	 1397 0581
Größe M	H 13,6 cm	1 St	 1397 0598
Größe L	H 21 cm	1 St	 1397 0604



Buffetständer
beidseitig verwendbar!




**Buffetschale
„Palmenblatt“**

100 % Melamin, Porzellan-Optik, spülmaschinen- und tiefkühlfest,
lebensmittelecht, temperaturbeständig von -50 °C bis +100 °C

1,7 l, Ø 30 cm, H 10 cm	weiß	1 St	
	schwarz	1 St	
	grün	1 St	
4,5 l, Ø 35 cm, H 12 cm	weiß	1 St	
	schwarz	1 St	
	grün	1 St	


Schale „Fruits“

Melamin, innen weiß, außen farbig, stapelbar,
0,5 l, H 7,5 cm, Ø 15 cm

Erdbeere	1 St	
Orange	1 St	
Zitrone	1 St	
Kiwi	1 St	



Tisch- und Präsentationskörbe

aus hochwertigem Kunststoff,
beige, spülmaschinengeeignet

Korb, eckig	42 x 50 cm, H 14/24 cm	1 St	
Korb, rund	Ø 31/37 cm, H 6/12 cm	1 St	
	Ø 42 cm, H 12 cm	1 St	
Korb, rund, mit Griffen	Ø 46 cm, H 18,5 cm	1 St	



Schneidplatte „Euroboard“ Grün

für Obst & Gemüse, eine Seite glatt,
eine Seite mit Safrille, beidseitig verwendbar

530 x 325 x 20 mm, 1/1 GN

1 St



600 x 400 x 30 mm

1 St



Gemüsemesser „Premier Plus“ Grün

Premier HACCP: mit Farbeinteilung gemäß
Lebensmittelhygieneverordnung

Officemesser, 9 cm

8144709-14

1 St



Kochmesser, 21 cm

8144721-14

1 St



Kochmesser, 26 cm

8144726-14

1 St



**Gemüseseiher**

mit Bodenreifen, 3 mm Seiten-/Bodenlochung,
Edelstahl 18/10, matt poliert, extra schwere Qualität

24 l	Ø 45 cm, H 25 cm	1 St	
32 l	Ø 50 cm, H 27 cm	1 St	

**Seiher**

Kunststoff, weiß

Ø 36 cm	H 18 cm	1 St	
---------	---------	------	---

**Salatschleuder
„Dynamic“**

„Das Original“,
Kunststoff, manuell

E 10 Junior, 10 l	H 42 cm, Ø 33 cm, Gewicht 2,5 kg, für ca. 2 - 3 Salatköpfe	1 St	
E 20, 20 l	H 50 cm, Ø 43 cm, Gewicht 3,6 kg, für ca. 4 - 5 Salatköpfe	1 St	





Saisonkalender & Stichwort-Verzeichnis



Obst	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Äpfel												
Aprikosen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen/süß												
Kirschen/sauer												
Mirabellen												
Pfirsiche/Nektarinen												
Pflaumen/Zwetschgen												
Quitten												
Rhabarber												
Stachelbeeren												
Wassermelonen												
Weintrauben												
Walnüsse												
Haselnüsse												
Esskastanien												

Obst (Import)

Ananas												
Apfelsinen												
Avocados												
Bananen												
Clementinen												
Grapefruits												
Kiwis												
Zitronen												

Blattsalate

Bataviasalat												
Eichblattsalat												
Eisbergsalat												
Endiviensalat												
Feldsalat/Rapunzel												
Kopfsalat												
Lollo Rosso/Lollo Bionda												
Radicchio												

Legende

	starkes regionales Angebot
	starkes Angebot
	steigendes/fallendes Angebot
	geringeres Angebot



Gemüse	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Auberginen												
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Champignons												
Chicorée												
Chinakohl												
Erbsen												
Fenchel												
Grünkohl												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kürbis												
Mangold												
Meerrettich												
Möhren												
Paprika												
Pastinaken												
Porree/Lauch												
Radieschen												
Rettich												
Rosenkohl												
Rote Bete												
Rotkohl												
Salatgurken												
Schwarzwurzeln												
Sellerie												
Sellerieknollen												
Spargel												
Spinat												
Steckrüben												
Teltower Rübchen												
Tomaten												
Topinambur												
Weiß-, Spitzkohl												
Wirsing												
Zuckermais												
Zucchini												
Zwiebeln												



A

Alfalfasprossen	49
Ananas	7
Ananas geschnitten	35
Äpfel	7
Aprikosen	9
Artischocken	41
Aubergine	41
Austernpilze	75
Avocado	41

B

Baby-Mangold	47
Baby-Spinat	47
Bananen	9
Bananen Kochbananen	9
Bärlauch	83
Basilikum	83
Beeren	9
Birnen	9
Blattsalat-Mix	71
Blumenkohl	43
Blüten essbar	9
Bohnen	41
Bohnenkraut	83
Brokkoli	41
Brombeeren	9
Buchenpilze	75
Bunter Salat-Mix	71

C

Cantaloupmelone Würfel	35
Champignons	75
Cherry-Tomaten	51
Chicoree	47
Chili-Schoten	47
Chinakohl	43
Clementinen	9

D

Datteln	11
Dill	83

E

Edel-Mix	71
Eichblatt	47
Eisberg geschnitten	71
Eisbergsalat	47
Erbsen	41
Erdbeeren	9
Escarol	47
Estragon	83
Excellent Salat-Mix	71

F

Feigen	11
Feldsalat	47, 71
Fenchel	41
Frisee	47
Früchtekiste, gemischt	11

G

Galiamelone Würfel	35
Gourmet Salat-Mix	71
Granadilla	11
Granatapfel	11
Grapefruit	11
Grünkohl	43
Guave	11
Gurken	41





H

Heidelbeeren	9
Himbeeren	9
Honigmelone Würfel	35

I-J

Ingwer	41
Jalapeño grün	47
Johannisbeeren	9
Kaki / Sharon	11

K

Kaktusfeigen	11
Karambole	11
Kerbel	83
Kirschen	11
Kiwano	11
Kiwi	13
Knoblauch	41
Kohlrabi	43
Kopfsalat	47
Koriander	83
Kräuter	83
Kresse	83
Kumquats	13
Kürbis	43

L

Lauchzwiebeln	43
Liebstockel	83
Limetten	13
Litschi	13
Lollo Bionda	47, 71
Lollo Rosso	47, 71
Lorbeerblätter	83

M

Mairübe	45
Maiskolben	45
Majoran	85
Mango	13
Mango Würfel	35
Mangold	45
Mangostan (Mangistan)	13
Maracuja	13
Meerrettich	45
Melonen	13
Melonenmix	35
Mini Salat Baby Leaf	47
Minze	85
Mixsalat	47
Möhren	45
Morchel	75

N

Nektarinen	13
Nüsse	13

O

Obstsalat	37
Okra Lady Fingers	47
Orangen	13
Orangen, geschnitten	37
Oregano	85

p

Pak Choi	45
Papaya	15
Papaya Würfel	37
Paprika	45
Passionsfrucht	15

Pastinaken.....	45	Shiitake.....	75
Peperoni.....	47	Sojasprossen.....	49
Petersilie.....	85	Spargel.....	49
Petersilienwurzeln.....	45	Speisekartoffeln.....	49
Pfifferlinge.....	75	Speisekartoffeln geschält.....	69
Pfirsiche.....	15	Spinat.....	49
Pflaumen.....	15	Spitzkohl.....	43
Physalis.....	15	Stachelbeeren.....	9
Pilze.....	75	Steckrüben.....	49
Pimientos de Padrón.....	47	Steinpilze.....	75
Pitahaya.....	15	Strauchtomaten.....	51
Pomelo.....	15	Suppenbunde.....	49
Porree.....	45		

R

Radicchio.....	47
Radieschen.....	45
Radieschensprossen.....	49
Rambutan.....	15
Red Habanero.....	47
Rettich weiß.....	45
Rhabarber.....	45
Romanasalat 2er (Minirömersalat).....	47
Romanesco.....	47
Römersalat.....	47
Rosenkohl.....	43
Rosmarin.....	85
Rote Bete.....	47
Rote Bete Sprossen.....	49
Rote Senfblätter.....	47
Rotkohl.....	43
Rucola.....	47, 71

S

Saison Salat-Mix mit Rohkost.....	71
Salat.....	47
Salbei.....	85
Sauerampfer.....	85
Schalotten.....	51
Schnittlauch.....	85
Schoten.....	47
Schwarzwurzeln.....	47
Sellerie.....	49

T

Tamarillo.....	15
Thymian.....	85
Tomaten.....	51
Topinambur - Wurzeln.....	51
Trauben.....	15
Trompetenpilze.....	75

W

Wassermelone Würfel (Saison).....	37
Wassermelon.....	13
Weißkohl.....	43
Wirsingkohl.....	43

Z

Zitronen.....	15
Zitronengras.....	85
Zitronenmelisse.....	85
Zitronenthymian.....	85
Zucchini.....	51
Zwiebeln.....	51
Zwetschgen.....	15





This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Besuchen Sie auch unsere Internetseite

www.chefsculinar.de

Fachberatung, Fachkataloge und vieles mehr!



Wir leben Foodservice



www.chefsculinar.de

Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 5
24145 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 7108-0
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Winsbergiring 25
22525 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 85190-0
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26
47652 Weeze
Tel.: +49 (0) 2837 80-100
Fax: +49 (0) 2837 80-332

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2
06686 Lützen OT Zorbau
Tel.: +49 (0) 34441 95-5
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

CHEFS CULINAR GmbH

Innsbrucker Bundesstraße 79 B
A 5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 827533-0
Fax: +43 (0) 662 827533-1900

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Herrenholz 1
23556 Lübeck
Tel.: +49 (0) 451 8903-0
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg
Tel.: +49 (0) 395 5589-0
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

In der Rohrgewann 15
55597 Wöllstein
Tel.: +49 (0) 6703 304-100
Fax: +49 (0) 6703 304-160

CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG

Im Zusamtal 1
86441 Zusmarshausen
Tel.: +49 (0) 8291 851-0
Fax: +49 (0) 8291 851-1000

JOMO Foodservice

Postbus 6514
NL 6503 GA Nijmegen
Tel.: +31 (0) 24 71198-01
Fax: +31 (0) 24 71198-02



Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Neuhöfer Brückenstraße 8
21107 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 31800-0
Fax: +49 (0) 40 31800-1800

Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Maklerstraße 11-14
24159 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 3017-0
Fax: +49 (0) 431 3017-220