



Die wichtigsten Informationen für eine kompetente Beratung Ihrer Kunden

Warenkunde

Kräuter



Atlanta-Gruppe

Küchenkräuter- Das i-Tüpfelchen

Basilikum
Bärlauch
Beifuß
Bohnenkraut
Borretsch
Dill
Estragon
Ingwer
Kerbel
Knoblauch
Koriander
Liebstöckel
Majoran
Meerrettich
Oregano
Petersilie
Pfefferminze
Pimpinell
Rosmarin
Salbei
Schnittknoblauch
Schnittlauch
Thymian
Ysop
Zitronengras
Zitronenmelisse

Bereits in der Antike wurden Kräuter verwendet, um Speisen zu verfeinern. Damals setzte man einige Pflanzen auch schon zur Behandlung von Krankheiten ein. Heute spielen die kleinen Küchenhelfer zwar eine weniger therapeutische Rolle, sind jedoch für den ganz besonderen Geschmack nach wie vor besonders wichtig.

Botanisch bezeichnet der Begriff "Kräuter" einjährige Pflanzen mit nicht verholzenden Stängeln. In der Pflanzenheilkunde und in der Küchenpraxis versteht man darunter heilkräftige, würzende und duftende Pflanzen. Sie bieten die Möglichkeit, den Eigengeschmack eines Gerichtes zu verstärken, abzurunden oder zu ergänzen. Viele Gerichte sind ohne Kräuter undenkbar.

Küchenkräuter zählt man nicht zu den eigentlichen Gewürzen wie Pfeffer, Zimt oder Nelken. Es handelt sich um Pflanzen bzw. Pflanzenteile. Die wichtigsten Wirkstoffe aller Kräuter sind ihre ätherischen Öle. Sie bestimmen das Aroma der jeweiligen Pflanze. Die medizinische Wirkung ist teils erheblich. Sie können antiseptisch, entzündungshemmend, verdauungsfördernd, beruhigend und appetitanregend wirken. Sie enthalten außerdem beträchtliche Mengen an Vitaminen und

Mineralstoffen, die allerdings wegen der geringen Mengen der verwendeten Kräuter für die Nährstoffversorgung kaum ins Gewicht fallen.

Im Umgang mit Kräutern kommt es vor allem auf die richtige Dosierung an. Der Wohlgeschmack der Speisen, ihr angenehmer Duft und ihr appetitliches Aussehen sind entscheidende Faktoren für die Qualität des Gerichtes, das durch die Beigabe von Kräutern deutlich aufgewertet werden kann. Oftmals werden frische Kräuter auch für dekorative Zwecke verwendet, denn bekanntlich "isst das Auge mit."

Kräuter haben das ganze Jahr über Saison. Frische Küchenkräuter, die kurz vor der Blüte geerntet worden sind, haben den höchsten aromatischen Gehalt. Zur längeren Haltbarkeit kann man die Kräuter in ein Gefäß mit Wasser stellen, das täglich erneuert werden soll. Auch in einem Plastikbeutel bleiben gewaschene und gut abgetropfte Kräuter im Gemüsefach des Kühlschranks für einige Zeit frisch. Viele Kräuter lassen sich auch einfrieren oder trocknen, so dass ständig auf die kleinen Helfer mit großer Wirkung zurückgegriffen werden kann.



Basilikum

Das hocharomatische Gewächs gehört zu den wichtigsten südlichen Küchenkräutern und ist bereits seit dem 12. Jahrhundert in Mitteleuropa verbreitet. Die in ihrer Heimat mehrjährige Pflanze wird in kühleren Regionen meist einjährig gehalten, da sie sehr kalte- und frostempfindlich ist. Es werden folgende Kulturformen unterschieden:

Bei dem feinen Basilikum handelt es sich um niedrige, dichte Büsche mit kleinen, besonders aromatischen Blättern. Das große und löffelblättrige Basilikumkraut ist stark wachsend, bis zu 50 cm hoch werdend, mit großen Blättern und im Aroma etwas derber. Der Geschmack wird würzig, kräftig und leicht bitter empfunden.

Man sollte Basilikum stets erst am Ende der Kochzeit hinzugeben oder auf die fertigen Gerichte streuen, damit das Aroma erhalten bleibt. Basilikum ist ein beliebtes Gewürz in der mediterranen Küche. Es verleiht vielen Pasta-Gerichten den letzten Schliff.

Bärlauch

Dieses Wildkraut ist ein weit verbreiteter Verwandter des Knoblauchs und wächst in feuchten, schattigen und humusreichen Laubwäldern.

Bärlauchpflanzen entwickeln zwei grundsätzliche 15-30 cm lange hellgrüne Blätter. Im Mai entwickelt die Pflanze bis 25 cm lange, dreikantige Schäfte, an deren Spitze kleine weiße Blüten stehen. Charakteristisch ist der intensive knoblauchähnliche Geruch.

Man gibt Bärlauch als Gewürz zu Gemüse-, Fischsuppen, zu Rettich, zu Gratins oder auch zu Quark.

Beifuß

Beifuß ist ein bis zu 2 m hoch werdendes Gewächs mit oberseits kahlen, auf der Unterseite filzig, weiß-silbrigen Blättern und Blütenrispen mit gelblichen bis rotbraunen, behaarten Blüten. Es ist in Europa, Nord- und Mittelasien beheimatet. Die Pflanze enthält das ätherische Öl Cineol sowie mehrere Bitterstoffe, die den angenehm würzigen Geruch und herb-bitteren, wermutsähnlichen Geschmack verleihen.

Das verdauungsfördernde Kraut wird in erster Linie zum Würzen fetter Speisen wie Enten-, Gänse und Schweinebraten verwendet.



Bohnenkraut

Bohnenkraut ist ein bis zu 80 cm hoch werdendes Kraut. Seine kurzgestielten Blätter sind schmal und lanzettähnlich. Das Kraut wird zu Beginn der Blüte geschnitten. Heimisch ist es im östlichen Mittelmeergebiet bis hin zum Iran. Geschmack und Geruch erinnern an Thymian und Minze. Bohnenkraut ist aber schärfer und pfefferähnlicher. Die Würzkraft des Küchenkrauts beruht auf seinem Gehalt an ätherischen Ölen. Bohnenkraut ist das Bohnengewürz Nr.1. Aber nicht nur für Bohnengerichte wird es verwendet, es eignet es sich auch hervorragend für Suppen, Salate und Aufläufe. Es ist außerdem oft ein Bestandteil von Kräutermischungen wie "Herbes de Provence".

Borretsch

Heimisch ist Borretsch im östlichen Mittelmeer, eingebürgert in West-, Mittel- und Osteuropa.

Es handelt sich hierbei um ein einjähriges, 30-80 cm hoch werdendes Küchenkraut mit ästigen, dicken, mit steifen Haaren borstig besetzten, hohlen, saftigen Stängeln.

Medizinischen Erkenntnissen zufolge regt Borretsch die Adrenalinabscheidung an.

Wegen seines gurkenähnlichen Geschmacks mit Zwiebelanklang ist es das klassische Gurkengewürz. Verwendung findet es auch in Salaten, Suppen und Hackfleischgerichten.

Dill

Dieses Küchenkraut ist eine ursprünglich in Südeuropa heimische, heute weltweit kultivierte einjährige Pflanze.

Beim Dill wächst aus einer dünnen Pfahlwurzel ein bis zu 120 cm hoher, gerillter Sproß, der fein gefiederte, zarte Blätter hervorbringt.

Ein stark duftendes ätherisches Öl verleiht den Blättern und Samen das charakteristische, angenehme Aroma und den frischen, würzigen, leicht süßlichen Geschmack. Es enthält weiterhin viele Mineralstoffe und Vitamine.

Sowohl die Blätter als auch die Früchte werden zum Verfeinern benutzt. Gurkensalate, Kräuterbutter und Fischgerichte wie "graved Lachs" profitieren von dem frischen, aromatischen Gewächs.



Estragon

Estragon kommt ursprünglich aus Südrussland. Seit dem 13. Jahrhundert wächst das Kraut im Mittelmeergebiet, auf dem Balkan und Ungarn. Bei uns kommt Estragon wild nur gelegentlich an sonnigen, trockenen Standorten vor.

Es handelt sich um eine 60-120 cm hohe Pflanze mit krautigen, verzweigten Stängeln. Ihre Blätter sind länglich, lanzettförmig und von hellgrüner Farbe.

Estragon wird frisch und vielfach auch getrocknet gehandelt. Der Bedarf an frischem Kraut wird hauptsächlich aus heimischer Produktion gedeckt. Die Haupternte beginnt mit der Blüte, etwa Mitte Juni. Der Geschmack ist anisähnlich, ein wenig herb und bitter. Die Verwendungsmöglichkeiten dieses Würzkräuts sind vielfältig. Es eignet sich z. B. für Salate, Soßen, Fleischgerichte und Gemüse.

Ingwer

Die eigentlich mehrjährige Staude, wird nur einjährig kultiviert. Die horizontal sich ausbreitende Wurzel wird bis 50 cm lang und ist knollig verzweigt. Von außen ist Ingwer bräunlich und innen leicht faserig gelb. Beheimatet ist Ingwer in den feuchtwarmen tropischen Regenwäldern Ostasiens.

Im Geschmack ist Ingwer würzig und brennend scharf. Unser Bedarf an Ingwer wird ausschließlich aus Importen gedeckt, vorwiegend aus Brasilien und Costa Rica. Eintöpfe und vor allem asiatische Gerichte werden damit verfeinert.

Kerbel

Ursprünglich aus Südeuropa kommend, war Kerbel schon bei den Römern bekannt.

Das petersilienähnliche Kraut mit dünnen Stängeln und mehrfach gefiederten, hellgrünen, angenehm riechenden Blättern wird 30-60 cm hoch.

Der Geschmack ist angenehm süß, zart anis- oder fenchelähnlich. Für diesen Geschmack ist der hohe Gehalt an ätherischen Ölen verantwortlich. Die feinen Blätter nicht zu lange erhitzen und erst kurz vor dem Servieren unter warme Gerichte geben, da Kerbel sehr empfindlich ist. Frischer Kerbel eignet sich hervorragend als Belag für Bröte, zum Würzen von Salaten, Gemüse, Fischgerichten. Typisch ist auch eine Kerbelsuppe im Frühjahr. Zudem passt das feine Aroma zu jeglicher Art von Kräutersoßen.



Knoblauch

Mit einer jährlichen Weltproduktion von rund 2,5 Mio. t gehört Knoblauch zu den 20 wichtigsten Gewürzpflanzen der Welt. Dieser Verwandte der Küchenzwiebel gehört zu den ältesten Kulturpflanzen, hat seine Heimat in Zentralasien und ist heute weltweit verbreitet. Das größte Anbaugebiet befindet sich in Kalifornien, um die Stadt Gilroy, die sich Weltstadt des Knoblauchs nennt.

Es handelt sich um eine rundliche Hauptzwiebel mit bis zu 15 und mehr Tochterzwiebeln. Diese entstehen durch dicke, weiße Blätter. Jedes dieser Blätter umschließt 3-5 Tochterzwiebeln, die Zehen genannt werden. Jede dieser stumpfkantigen, fleischigen Zehen ist von einem dünnen Häutchen umgeben, je nach Sorte weiß, violett oder rötlich.

Neben den Inhaltsstoffen Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Calcium, Phosphor, Magnesium, Eisen und die Vitamine A, B, C verdient das schwefelhaltige ätherische Öl Allicin eine besondere Erwähnung. Dieses ist verantwortlich für den intensiven "Knoblauch-Geruch" aber auch für die gesundheitsfördernde Wirkung.

Ein Hauch von Knoblauch passt nahezu zu jedem Salat. Außerdem wird Knoblauch viel in der südländischen Küche verwendet.

Koriander

Seit Jahrtausenden ist Koriander in Ägypten, Indien und China als Küchenkraut bekannt.

Es handelt sich um eine 30-60 cm hohe Pflanze mit glattem, rundem Stängel, im unteren Teil gestielten, glänzenden, zweifach gefiederten, im oberen Teil mehr fadenförmigen Blättern. Aus den Blüten entwickeln sich pfefferkorngroße, kugelförmige und gelbliche Früchte. Erst nach einer gewissen Lagerzeit entwickeln die Früchte den angenehmen, kräftigen, aromatischen Duft und den etwas süßlichen, leicht bitteren, entfernt an Orangenschalen erinnernden Geschmack.

In vielen tropischen und subtropischen Ländern ist Koriander ein sehr verbreitetes Gewürz. Bei uns werden hauptsächlich Backwaren wie Brot, Lebkuchen und Spekulatius mit Koriander verfeinert. Koriander kann mitgekocht werden, der Geschmack bleibt erhalten.

Liebstockel

Vermutlich waren es die Römer, die den Liebstockel zu uns brachten. Die Heimat des Krauts ist der Iran. Heute finden wir es verbreitet an den Hängen der europäischen Mittelgebirge und in küstennahen Gebieten Südeuropas.

Liebstockel ist eine winterharte, bis 2,5 m hoch werdende Staude.

Die Pflanze hat einen würzigen, süßlich-bitteren Geschmack, der stark an Maggi erinnert. Aus diesem Grund wird es auch oft als "Maggi-Kraut" bezeichnet. Bei salzarmer Diät kann Liebstockel weitgehend Salz ersetzen. Suppen, Braten und Reisspeisen werden durch dieses Kraut verbessert. Die Blätter behalten auch bei längerer Kochzeit ihre Würzkraft.



Majoran

Nennenswerte Anbauggebiete sind die Länder der gemäßigten Klimazone der nördlichen Hemisphäre, in Europa, vor allem in den Mittelmeerländern, aber auch in Osteuropa und in geringem Umfang auch in Deutschland.

Das stark verästelte Kraut mit vierkantigen, rötlichen Stängeln, die mit paarweise angeordneten, sehr kleinen, eiförmig abgerundeten Blättern besetzt sind, wird bis zu 50 cm hoch.

Majoran ist ähnlich im Geschmack wie Thymian, jedoch delikater, süßer und duftender. In erster Linie ist es ein Wurstgewürz (Leber- und Blutwurst). Majoran findet aber auch Verwendung bei Fleisch- und Fischgerichten sowie bei Eierspeisen. Allerdings sollte man dieses hocharomatische Kraut sparsam dosieren.



Meerrettich

Der Bedarf des deutschen Marktes wird größtenteils aus eigener Produktion gedeckt. Zusätzlich erhalten wir Einfuhren aus Österreich, Ungarn und einigen südosteuropäischen Ländern.

Es handelt sich um eine tief in den Boden eindringende Wurzel. Diese ist 30-40 cm lang und 4-6 cm dick, spindel- bis walzenförmig und hat eine gelbe bis hellbraune, rauhe, schwach geringelte Rinde.

Als Ursache für den kräftigen Geruch und scharf beißenden Geschmack ist ein Senfglykosid verantwortlich. Roh gerieben ist Meerrettich ein beliebtes und pikantes Gewürz, das zu allerlei Salaten, Soßen, Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichten verwendet wird. Der scharfe Geschmack lässt sich durch Hinzugeben von Sahne mildern.



Oregano

Es ist heute weltweit verbreitet und wird vermehrt in Spanien, Italien und den USA angebaut. Es handelt sich um eine 60 cm hohe, winterharte Staude, die vierkantige, rötliche Stängel mit gekreuzt gegenständigen ei- bis herzförmig zugespitzten, wenig behaarten Blättern hat.

Das typische Gewürz der Italiener ist angenehm würzig im Duft und herb-pfeffrig im Geschmack, dem Thymian und Majoran ähnlich. Die Blüten sind dekorativ und können auch mitgegessen werden.

Es wird vor allem für Pizza und Pastagerichte verwendet. Ein kleiner Tipp: Olivenöl nimmt Oregano den bitteren Geschmack.



Petersilie

Es handelt sich um das Küchenkraut Nr.1. Petersilie ist ein zweijähriges bis zu 50 cm hohes Gewächs.

Der charakteristische Geschmack und Geruch beruht im Wesentlichen auf dem Gehalt an dem ätherischen Öl Apiol. Bemerkenswert sind aber auch die weiteren Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Calcium, Eisen, Provitamin A, die Vitamine B1, B2, C und E. 5 g Petersilie decken bereits den Tagesbedarf des Menschen an Provitamin A und 30 g den an Vitamin C. Glatte Petersilie schmeckt intensiver und aromatischer als krause.

Die Verwendungsmöglichkeiten von Petersilie sind sehr vielseitig. Die fein gehackten Blätter eignen sich nicht nur zum Verfeinern von Salaten, Suppen, Marinaden und Fleischfüllungen, sondern auch zum Garnieren von Speisen.



Pfefferminze

Beheimatet ist die Pfefferminze in der nördlich gemäßigten Zone, vom Mittelmeer bis Nordeuropa.

Es ist eine 30-60 cm hohe Staude mit mehr oder weniger krausen, gezähnten Blättern und dicht stehenden, zu Ähren vereinigten Blätterquirlen. Der hohe Mentholgehalt wird durch das Trocknen schärfer im Geschmack, daher ist eine dezente Dosierung wichtig.

Der Gebrauch der Pfefferminze als Gewürz zu Salaten und Speisen spielt nur eine geringe Rolle, hauptsächlich wird es in der Süßwarenindustrie sowie zur Herstellung kosmetischer und pharmazeutischer Artikel verwendet. Bekannt ist auch der Pfefferminztee, in Marokko ist der Tee das Nationalgetränk.



Pimpernell

Das Liebhaborkraut ist ein wichtiger Bestandteil der "Grünen Soße" im Frankfurter Raum. Pimpernell ist eine kleine, höchstens 1 m hoch werdende Staude mit einer Rosette aus langgestielten Grundblättern mit feingezähnten Blattsiedern. Die Blütenköpfe sind klein und grün, mit auffallend roten Griffeln. Die Pflanze enthält ätherische Öle, Zucker, Harze und Bitterstoffe, die dem Kraut einen angenehmen, kräftigen, würzigen, leicht bitteren, gurkenähnlichen bis nussartigen Geschmack verleihen.

Weit verbreitet wächst es wild in Mittel, West- und Südosteuropa sowie in Asien.

Die kleingehackten Blätter sind ein ausgezeichnetes Küchenkraut zur Ergänzung von grünen und anderen Salaten, Suppen, Käse, Fisch und Eierspeisen. Sie haben einen hohen Vitamin-C-Gehalt.



Rosmarin

Die Pflanze ist im Mittelmeerraum heimisch und in ganz Europa und Amerika verbreitet. Rosmarin ist ein immergrüner, verzweigter, buschiger, bis 2 m hoher Strauch.

Als Küchenkraut wird es frisch, ganz, geschnitten oder gemahlen verwendet. Rosmarinzwige werden an Fleisch gebunden oder in Geflügel gesteckt, im Ofen mitgegart und anschließend entfernt. Rosmarin wird in der Küche sparsam verwendet. Es ist vornehmlich ein Gewürz der italienischen und französischen Küche. Es dient der Geschmacksverfeinerung von Lammfleisch, Wild- und Fischgerichten und Gemüse.



Salbei

Seine Heimat sind die Mittelmeerländer. Heute wird der immergrüne bis zu 80 cm hoch werdende Halbstrauch in ganz Europa angebaut. Als Küchenkraut werden die filzigen, stark behaarten Blätter frisch oder getrocknet, ganz, geschnitten oder gemahlen verwendet. Die Blätter werden kurz vor der Blüte geerntet und haben einen kräftigen, würzig-aromatischen Charakter mit einer bitteren und leicht brennenden Note.

Salbei frisch oder getrocknet ist ein geschätztes Gewürz für Fleisch, speziell Wild-, Enten-, und Gänsebraten. Außerdem werden Schinken, Würste und Fleischfüllungen mit diesem Kraut gewürzt. Salbei kann mitgekocht werden, dabei entwickelt es erst sein volles Aroma. Auf Grund seiner starken Würzkraft sollte es immer nur sparsam angewendet werden.



Schnittknoblauch

Es ist ein relativ junges Küchenkraut. 1985 wurde es erstmals auf einer Gartenschau vorgestellt.

Die bis zu 50 cm hohe Staude entwickelt eine kräftige, gut entwickelte Wurzel als Reservespeicher. Die Blätter riechen und schmecken leicht nach Knoblauch, doch hält der Geruch weniger lange an. Daher wird es oft als Knoblauchersatz verwendet. Der Nährwert des Schnittknoblauchs entspricht etwa dem des Schnittlauchs.

Schnittknoblauch wird wie Schnittlauch, Knoblauch oder Schalotten verwendet. Die fleischigen Stängel werden als aromatisches Gewürz in Salate geschnitten oder Fleischgerichten zugegeben. Auch kleingehackt als Brotaufstrich mit Butter und Quark oder in Kräutersoßen ist Schnittknoblauch vorzüglich verwendbar. Als Delikatesse gelten die Blütenstiele mit den noch geschlossenen, weißen Blütenknospen, die ein honigartiges Aroma besitzen. Sie sind frisch oder eingelegt erhältlich.



Schnittlauch

In Europa ist Schnittlauch seit dem Mittelalter als Gewürzpflanze bekannt. Es stammt aus den Alpen und den Mittelgebirgen.

Es schmeckt nach Zwiebel, scharf und würzig. Seinen typischen Geschmack verdankt der Schnittlauch dem hohen Gehalt an Lauch- und Senfölen. Schnittlauch ist wie Petersilie ein Universalküchenkraut; es dient zum Würzen von Soßen, Suppen, Salaten, Quark und Fleischgerichten. Es passt zu allem, was auch mit Zwiebeln gewürzt werden kann. Man sollte Schnittlauch jedoch nicht

mitkochen, da der Geschmack dadurch verloren geht. Durch die Zugabe kurz vor dem Servieren bleibt der Geschmack erhalten.

Ebenso wie Petersilie eignet sich auch Schnittlauch gut zum Garnieren.



Thymian

Thymian kommt ursprünglich aus dem westlichen Mittelmeergebiet. Das Küchenkraut ist ein wichtiges Handelsgewürz, das hauptsächlich in Spanien, Südfrankreich, in Bulgarien und in Osteuropa vorkommt. In geringem Umfang wird es auch in Deutschland angebaut.

Der bis zu 40 cm hohe Halbstrauch hat an verholzten Zweigen kleine, elliptische, am Rande eingerollte Blätter. Diese sind unterseits behaart und graugrün. Die Blüten sind rosa bis dunkellila und wachsen in endständigen Köpfchen an den Zweigen.

In der Küche werden Blätter, Blüte und Kraut frisch, getrocknet, gemahlen oder tiefgefroren verwendet. Die Blätter werden kurz vor der Blüte geschnitten, denn dann sind sie am aromatischsten. Thymian verfügt über einen kräftig-herzhaften, leicht herben bis beißenden, dem Majoran ähnlichen Geschmack. Thymian ist das am vielseitigsten verwendbare Gewürz. Hauptsächlich kommt es für die aus den Mittelmeerländern stammenden Gerichte, für sich allein oder im Gemisch mit anderen Kräutern zum Einsatz. Die Italiener schätzen es besonders, weil es mit Knoblauch, Oliven, Tomaten und Wein vortrefflich harmoniert.



Ysop

Dieses Kraut wurde bei uns schon im Mittelalter angebaut. Heimat des Ysops ist das südliche Mittel- und Osteuropa, Nordafrika und Asien.

Es ist ein 30-60 cm hoher Halbstrauch mit verholzenden Trieben und Zweigen. Die vierkantigen Stängel tragen gekreuzt-gegenständig kleine, schmal-lanzettartig, nach unten eingerollte, behaarte Blätter. Der Geruch ist angenehm und stark aromatisch, der Geschmack leicht herb, bitter und leicht minzartig.

Das feingehackte Kraut dient zum Würzen von Salaten, Suppen, Ragouts und Rouladen. Die in den Blättern enthaltenen Bitterstoffe erleichtern die Verdauung von fetten Speisen.



Zitronengras

Trotz seines Namens hat das Zitronengras, eine bis zu 1 m hohe Staude, nichts mit einer Zitrusart zu tun. Die Bezeichnung beruht lediglich darauf, dass das Gras beim Zerreiben einen zitronenähnlichen Duft entwickelt. In Südindien und Ceylon beheimatet, wird das Zitronengras in Indien, China, Thailand und in Brasilien kultiviert. Der wichtigste Bestandteil der Pflanze ist das ätherische Zitronengrasöl. Regelmäßige Importe erreichen uns aus Thailand. Als Küchenkraut werden hauptsächlich die zwiebelartig verdickten unteren weißen Enden, weniger das Blattgrün verwendet.

Man gibt das Kraut roh oder fein geschnitten in Salate oder kocht es grob zerkleinert in Eintöpfen oder Suppen mit.

Zitronenmelisse

In großem Umfang wird dieses Küchenkraut in Italien, Spanien und den Balkanländern kultiviert. Die eigene Produktion reicht nicht um den innerdeutschen Bedarf decken zu können, sie werden ergänzt durch Einfuhren aus Bulgarien, Rumänien und aus Spanien. Die Melisse aus Spanien hat einen besonders guten Ruf.

Die Zitronenmelisse entwickelt aus einem mehrköpfigen Wurzelstock weichtriebige Sprossen, die sich zur Zeit der Blüte stark buschig verzweigen und 60-125 cm Höhe erreichen. Die Blätter an den Stängeln sind eiförmig und beiderseits mit winzigen Öldrüsen besetzt. Von Juni bis August erscheinen die in Scheinquirlen zusammenstehenden, weißen bis hellvioletten Blüten.

Nicht umsonst wurde die Zitronenmelisse 1988 zur Arzneipflanze des Jahres gewählt; erwiesenermaßen wirkt sie allgemein belebend, nervenberuhigend und entspannend.

Zitronenmelisse verwendet man nicht nur frisch zu Rohkost, in Salaten, in Suppen, Suppen sowie zu Lamm-, Wild und Fischgerichten, sondern die Melisse eignet sich auch zur Ergänzung von Frucht-, Erfrischungs- und Weingetränken.

Auf dem Weltmarkt zu Hause

Die Atlanta-Gruppe ist weltweit mit Betriebsstätten und Fruchtagenturen präsent. Gehandelt wird mit Obst- und Gemüsesorten aus 123 Herkunftsländern. Das Warenangebot umfasst dabei mehr als 200 einzelne Produktarten, die von der Ananas bis zur Zucchini reichen.

Aufgrund ausgezeichneter Kontakte zu Produzenten aller Agrarregionen der Erde und durch Fruchtagenturen in West- und Osteuropa sowie in Übersee kann schon im Ursprungsland Einfluss auf die zu beschaffende Ware genommen werden. Das gilt auch für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen, Vorschriften und Normen, die im jeweiligen Importland gelten, und für die Berücksichtigung der Anforderungen an die Ware wie Reifegrad, Qualität, Sortierung, Kalibrierung und Verpackung.

Auf der Grundlage einer durchdachten Distribution und Logistik kann das ganze Jahr über Vielfalt geboten werden. Zudem übernimmt die Atlanta-Gruppe aber auch die Funktion als Serviceleister des Handels und begleitet die Produkte vom Erzeuger bis zum Endverbraucher. Es versteht sich von selbst, dass dabei das Warenangebot auch in der Art der Aufbereitung den vielfältigen Wünschen und Bedürfnissen des Lebensmittelgroß- und -einzelhandels sowie der Gastronomie entspricht.



Kompetenz rund um die Frucht



1*1[®]

Atlanta-Gruppe

Betriebsstätten in Berlin - Bremen - Bremerhaven
Dietzenbach - Duisburg - Frankfurt - Freiburg
Hannover - Hamburg - Köln - Leipzig - München
Neunkirchen - Regensburg - Rendsburg - Rostock
Siegen - Stuttgart

Zentrale Bremen
Breitenweg 29-33
28195 Bremen
Tel. 0421 - 30 92-1
Mail info@atlanta.de
Net www.atlanta.de

Die Atlanta-Gruppe beliefert den Handel täglich mit einem qualitativ hochwertigen Obst- und Gemüsessortiment. In enger Partnerschaft bieten wir ein erfolgreiches Dienstleistungspaket in den Bereichen Lagerung, Bananenreifung, Umschlag, Distribution, Qualitätssicherung und Marketing.

Nutzen Sie unsere Kompetenz für Ihren Erfolg, denn frisches Obst und Gemüse gewinnt zunehmend an Bedeutung bei einer gesundheitsbewussten Ernährung des Verbrauchers.