



Food Service/Fruchthof Northeim

Kräuter für die Gastronomie haben jetzt Saison

Frische Kräuter bringen den Aroma-Kick: Ihr Geschmack ist viel intensiver als getrocknete Kräuter. Zudem bereichern sie optisch viele Gerichte. Für die Gastronomie hat der Fruchthof Northeim jetzt ein großes Sortiment an frischen Kräutern. Darüber hinaus hat das Unternehmen auch Wildkräuter, die in der modernen Gastronomie und auch bei Hobbyköchen ein Comeback feiern.

„Diese Produkte sollen wirklich frisch sein und frisch bleiben. So haben Köche und Gäste das beste Geschmackserlebnis. Der Fruchthof Northeim bietet seinen Kunden 13 Top-Kräuter, die tagesfrisch geerntet sind“, so André Schilling, Gastronomieexperte. Der Fruchthof Northeim liefert die Kräuter, um ihre Qualität und ihr Aroma voll zu erhalten, in einer wie-

derschließbaren Frischebox. Zudem sehen die Kräuter auch noch nach ein paar Tagen kühler Lagerung so frisch aus, dass Köche damit Gerichte schmücken können.

„Die Gastronomie hat an frische Kräuter besondere Ansprüche: Um den HACCP-Anforderungen zu genügen, wünschen Köche saubere Kräuter ohne Erde bzw. ohne Topf – und vermeiden zugleich Abfall“, so Schilling weiter.

Die Kräuter vom Fruchthof Northeim bieten der Gastronomie eine angenehme Flexibilität: Wer bis 12 Uhr bestellt, bekommt die Kräuter bereits am kommenden Tag geliefert. So können Gastronomen auch spontan disponieren und planen.

Jetzt beginnt wieder die Saison für heimische Wildkräuter, die besonders zart sind. Sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe und haben einen wunderbar intensiven Geschmack. Schilling: „Ein Salat mit Löwenzahn, eine Suppe mit Sauerampfer, Bärlauch-Pesto zu Spaghetti oder Lammbraten mit Knoblauchsrauken-Sauce: Wildkräuter aus der heimischen Natur sind wieder in.“ Immer mehr Verbraucher schätzen ihren intensiven Geschmack. Köche würzen im Frühjahr mit heimischen Kräutern wie Beifuß, Borretsch, Brunnenkresse oder Huflattich und garnieren ein Gericht mit der hübschen essbaren Blüte des Gänseblümchens. „Mit Wildkräutern setzen Hobbykoch und Profi aufregend neue Akzente.“ ■