

pampered|chef

WÜRZFREUNDE

Vom Ursprung in deine Küche:
Herkunft & Anbau



HERKUNFT & ZUTATEN

Vom Ursprung bis zur Dose

Unsere WürzFreunde sind mehr als nur herkömmliche Gewürzmischungen – sie sind das Ergebnis aus sorgfältig ausgewählten Zutaten, verantwortungsvollem Anbau und Verarbeitung mit Anspruch. Wo es regional Sinn macht, setzen wir auf kurze Wege. Wo die besondere Qualität nur in bestimmten Anbauregionen entsteht, arbeiten wir mit langjährigen Partnern und Kleinbauernkooperativen. Statt anonymer Massenware setzen wir auf kontrollierte Strukturen, naturnahe Prozesse und ehrliches Handwerk. Der direkte Einkauf ab Farm und faire Bezahlung vor Ort sind für uns dabei selbstverständlich.

100 % natürliche Zutaten. Ohne Zusatzstoffe.
Mit Herkunft, die man schmeckt.



UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN IN 4 PUNKTEN



1

Natürlich & pur

Nur Zutaten, die für Geschmack da sind
– ohne Zusatzstoffe.



2

Verantwortungsvoll angebaut

Naturnahe Prozesse, kontrollierte Strukturen
und partnerschaftliche, faire Zusammenarbeit.



3

Sorgfältig verarbeitet

Schonende Trocknung und saubere
Auswahl sorgen für klare Aromen.



4

Frisch statt endlos gelagert

Bewusst kleinere Chargen, damit
der Geschmack lebendig bleibt.

FARMPORTTRAITS & HERKUNFT



Berg-Oregano aus Nordgriechenland

Herkunft: Bergregion nahe Thessaloniki

Anbau: Ohne Bewässerung, ohne Düngung, ohne Pestizide – reine Naturlage

Ernte & Verarbeitung: Ernte in Handarbeit, natürliche Trocknung über Luftzug (ohne externe Hitzezufuhr)

Aroma: Intensiv würzig, leicht natürlich scharf, sehr aromakomplex

Warum das wichtig ist: Stressreiches Bergklima, karge Böden und starke Sonne führen zu einem besonders hohen Gehalt an ätherischen Ölen – das schmeckt man sofort.

In der Bergregion nahe Thessaloniki bewirtschaftet unser Partner Nikos abgelegene Flächen in natürlicher Höhenlage. Die Felder liegen zwischen Wäldern im schwer zugänglichen Gelände der nordgriechischen Gebirgslandschaften. Durch die Region fließt der Axios-Fluss (Vardar), der das Mikroklima entscheidend mitprägt. Diese Flächen wären für konventionelle Landwirtschaft kaum nutzbar, aber Nikos hat sie in Handarbeit urbar gemacht. Es handelt sich um viele kleine Parzellen in naturbelassener Umgebung, frei von industriellen Einflüssen.

Anbauprinzip

Angebaut wird ausschließlich Bergoregano und andere Kräuter. Keine Bewässerung, keine Düngung, keine Pestizide. Regenwasser, karge Böden und starke Sonneneinstrahlung sorgen für einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen.

Die Flächen werden im Wechsel bewirtschaftet: Ein Jahr Oregano, im Folgejahr Brache. So regeneriert sich der Boden vollständig. Unkrautbekämpfung erfolgt ausschließlich per Hand, Nikos kontrolliert die Felder regelmäßig selbst.

Ernte

Juni bis August in Handarbeit mit der Sichel. Vor Ort gibt es keinen Strom, keine Maschinen, keine Infrastruktur – nur Erntehelfer und viel Handarbeit. Das schont die Pflanzen und erhält die Aromastoffe.

Trocknung

Direkt nach der Ernte wird der Oregano schonend in speziellen Metall-Tunneln getrocknet – ein von Nikos eigens entwickeltes System. Der Oregano liegt auf Trocknungsgittern und trocknet ausschließlich durch natürlichen Luftzug. Keine Hitzezufuhr, keine technische Trocknung, so bleiben die Aromastoffe optimal erhalten.

Ergebnis

Kräftig grüne Farbe, intensive Würze, leichte natürliche Schärfe und eine deutlich höhere Aromenkomplexität als klassischer Gartenoregano. Nach der Trocknung geht die Ware direkt nach Deutschland zur Weiterverarbeitung.

FARMPORTTRAITS & HERKUNFT

Petersilie & Schnittlauch aus Deutschland

Herkunft: Pfalz (regionaler Kräuteranbau)

Anbau: Spezialisten mit langjähriger Erfahrung im professionellen Kräuteranbau

Ernte & Verarbeitung: Mehrere Schnitte pro Jahr, schnelle Weiterverarbeitung

Aroma: Frisch-grün, klar, „wie gerade geschnitten“

Warum das wichtig ist: Durch die gestaffelten Schnitte arbeiten wir kontinuierlich mit der jeweils jüngsten verfügbaren Ernte – für gleichbleibend hohe Frischequalität. Die schnelle Weiterverarbeitung sorgt dafür, dass die intensiv grüne Farbe und der typische frische Duft bestmöglich erhalten bleiben.



Muskatnuss aus Sri Lanka & Indien

Herkunft: Kleine Anbaukooperativen in Sri Lanka, Indien

Anbau: Überwiegend frei wachsend oder in Mischkulturen (keine streng angelegten Monokulturen). Das tropische Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit und regelmäßigen Niederschlägen schafft ideale Bedingungen für eine intensive Aromaentwicklung.

Ernte & Verarbeitung: Handernte, schonende und gleichmäßige Trocknung und konsequente Sortierung. Nüsse, die optisch nicht einwandfrei sind, nicht optimal getrocknet wurden oder Verfärbungen zeigen, werden konsequent aussortiert.

Aroma: Warm, leicht süßlich, intensiv im Aroma

Warum das wichtig ist: Bei Muskat entscheidet die Trocknung über das Aroma. Nur einwandfrei getrocknete und sorgfältig selektierte Nüsse schaffen die Qualität, nach der wir streben.



FARMPORTTRAITS & HERKUNFT

Kokosblütenzucker aus Indonesien

Anbau & Ernte: Nektar der Kokosblüte, täglich frisch gesammelt und schonend eingekocht. Dafür wird die Blüte vorsichtig angeritzt und der austretende Saft aufgefangen.

Verarbeitung: Langsames Reduzieren und natürliches Karamellisieren, naturnah, ohne Raffination. Der Kokosblütennektar wird unter ständigem Rühren schonend eingekocht, so karamellisieren die natürlichen Zuckerbestandteile und es entsteht der typische malzige Charakter. Am Ende kristallisiert die Masse zu einem groben, warmbraunen Zucker. Die Herstellung ist arbeitsintensiv und erfolgt naturnah.

Aroma: Herbe, leicht malzige Röstnote; Süß, mit aromatischer Tiefe

Warum das wichtig ist: Nicht „einfach nur Zucker“:

Kokosblütenzucker ist nicht mit raffiniertem Zucker vergleichbar. Er bringt eine eigene wunderbare Aromatik mit und rundet Gewürzmischungen geschmacklich ab.



Bio-Schwarzer Pfeffer aus Sri Lanka & Tansania

Herkunft: Kleinbauernkooperativen in Sri Lanka und Tansania

Anbau: Beide Länder haben eine lange Tradition im Pfefferanbau und bieten exzellente Qualität. Durch die klimatischen Bedingungen entwickelt der Pfeffer einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen und einen ausgeprägten Piperin-Anteil.

Ernte & Verarbeitung: Die Beeren werden grün und unreif geerntet, erst die Trocknung macht sie schwarz. Die Trocknung erfolgt je nach Wetterlage unter der Sonne oder kontrolliert in elektrischen Anlagen. Nach der Trocknung wird der Pfeffer vorgereinigt und nach Größe sortiert. Zusätzlich erfolgt eine händische Nachsortierung, sodass ausschließlich ganze, große und optisch einwandfreie Körner in unsere WürzFreunde gelangen.

Aroma: Komplexer Duft, klare Schärfe, hoher Gehalt an ätherischen Ölen

Warum das wichtig ist: Die Gleichmäßige Trocknung und die sorgfältige Auswahl sind entscheidend, damit der Pfeffer sein volles Aroma und eine saubere, nachhaltige Schärfe entwickelt.



VOM URSPRUNG IN DEINE KÜCHE

Die hochwertigen Rohwaren werden in Deutschland sorgfältig vermahlen, gemischt und abgefüllt. Dabei setzen wir selbstverständlich auf höchste Standards bei Qualität und Hygiene. Abgefüllt werden die WürzFreunde in unsere großartigen Aromaschutzdosen. Die sehen nicht nur niedlich aus, sondern bewahren auch Aroma und Duft optimal. Sie sind wiederverwendbar und zu einem sehr hohen Grad recyclebar – aus Liebe zur Umwelt.



pampered[®]chef

Wir bereichern dein Leben durch Leichtigkeit, die schmeckt!