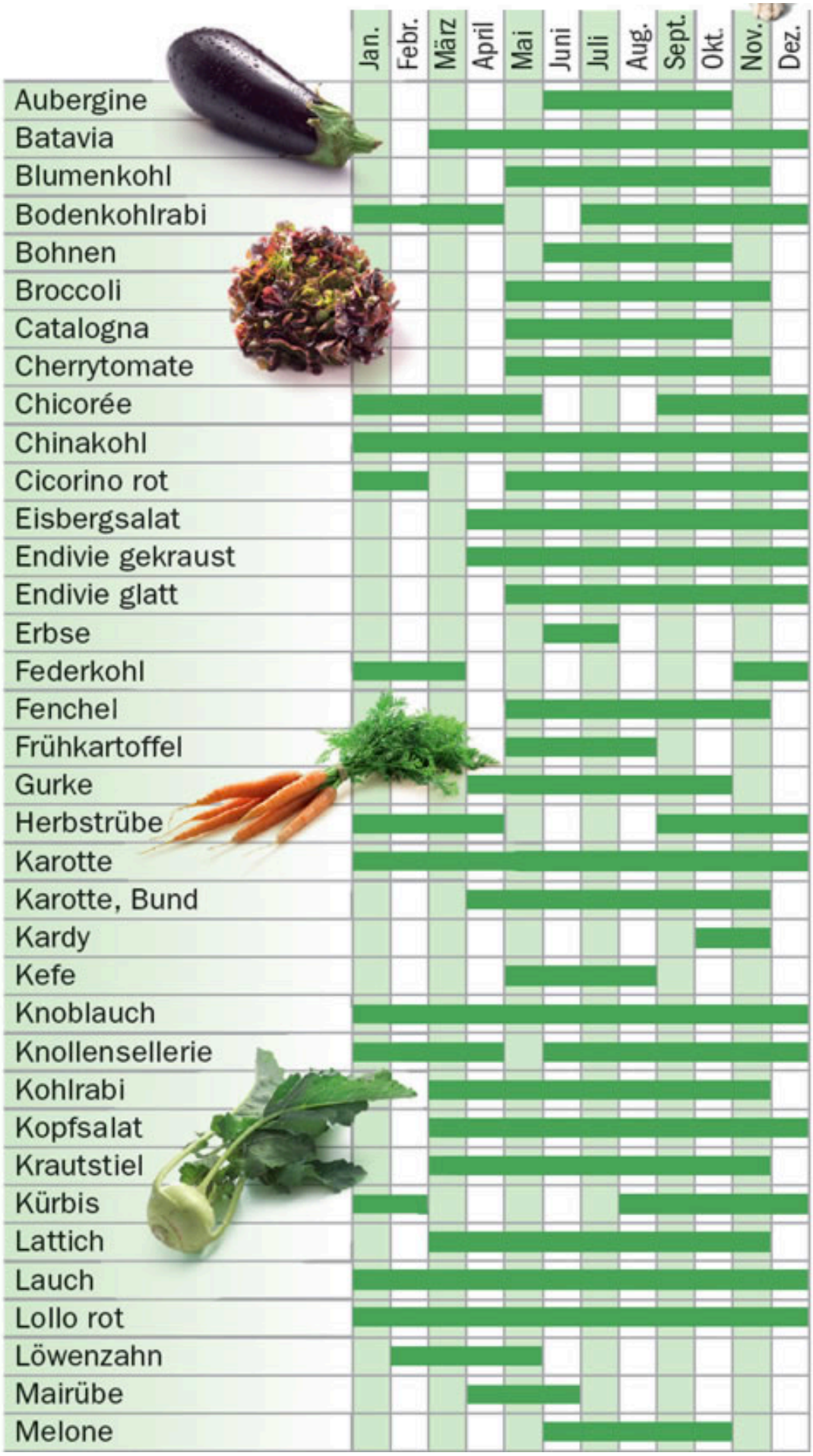
Schweizer Gemüse hat immer Saison

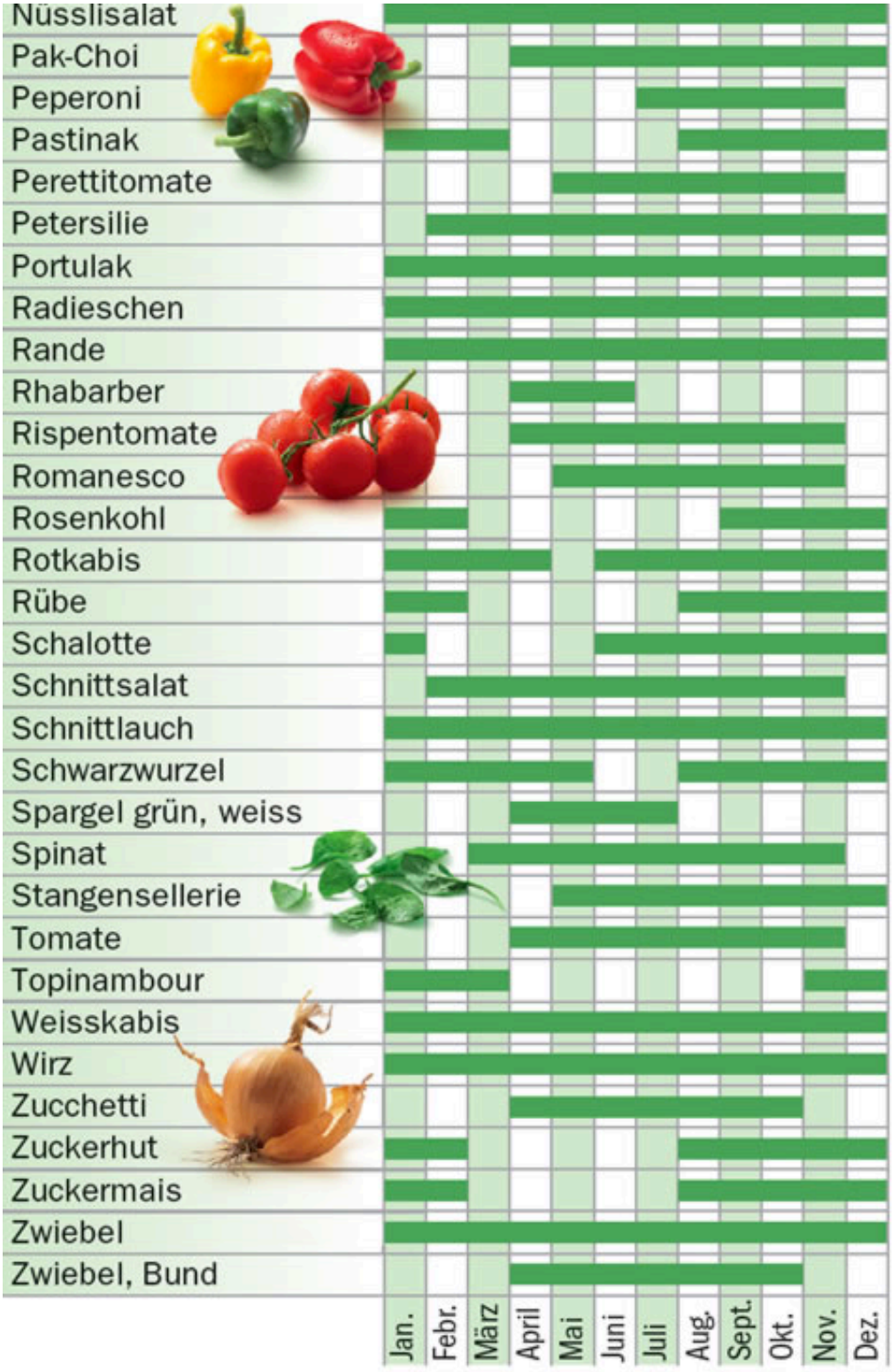
Frisches Gemüse zu jeder Jahreszeit ist angesagt. In der Schweiz ist über das ganze Jahr ein grosses Angebot verschiedenster Gemüsearten erhältlich. Dies erst noch zu einer unvergleichbaren Qualität und Frische.

Im Frühling, Sommer und Herbst kann Frischgemüse, welches direkt ab dem Feld geerntet wird, verzehrt werden. Im Herbst und Winter ergänzen leckere Lagergemüse das Saisonangebot.

Mit Schweizer Saisongemüse hat man nicht nur Frische und Qualität, man schützt so auch die Umwelt! Dank der kurzen Transportwege braucht es weniger Energie bis das Gemüse auf unseren Tellern ist. Mit der Wahl von Saisongemüse aus der Schweiz leistet man einen wichtigen ökologischen Beitrag. Ganz zu schweigen von den ökologischen Vorteilen der naturnahen Produktion in der Schweiz.

Quelle: Verband Schweizer Gemüseproduzenten www.gemuese.ch


Jan.
Febr.
März
April
Mai
Juni
Juli
Aug.
Sept.
Okt.
Nov.
Dez.
Aubergine
Batavia
Blumenkohl
Bodenkohlrabi
Bohnen
Broccoli
Catalogna
Cherrytomate
Chicorée
Chinakohl
Cicorino rot
Eisbergsalat
Endivie gekraust
Endivie glatt
Erbse
Federkohl
Fenchel
Frühkartoffel
Gurke
Herbstrübe
Karotte
Karotte, Bund
Kardy
Kefe
Knoblauch
Knollensellerie
Kohlrabi
Kopfsalat
Krautstiel
Kürbis
Lattich
Lauch
Lollo rot
Löwenzahn
Mairübe
Melone


Nüsslisalat
Pak-Choi
Peperoni
Pastinak
Perettitomate
Petersilie
Portulak
Radieschen
Rande
Rhabarber
Rispentomate
Romanesco
Rosenkohl
Rotkabis
Rübe
Schalotte
Schnittsalat
Schnittlauch
Schwarzwurzel
Spargel grün, weiss
Spinat
Stangensellerie
Tomate
Topinambour
Weisskabis
Wirz
Zucchetti
Zuckerhut
Zuckermais
Zwiebel
Zwiebel, Bund
Jan.
Febr.
März
April
Mai
Juni
Juli
Aug.
Sept.
Okt.
Nov.
Dez.