

Die Wiederentdeckung der Saisonalität

Schweizer Gemüse – Näher ist frischer

«Cuisine du Marché» ist angesagt, mit frischem Schweizer Gemüse. Das gibt's zwar nicht zu jeder Zeit, aber es ist jederzeit frisch. Und in einer Güte und Vielfalt, die uns staunen lässt. Ganz zu schweigen von den ökologischen Vorteilen der natürlichen Produktion und der kurzen Transportwege.



	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Aubergine												
Batavia												
Blumenkohl												
Bodenkohlrabi												
Bohnen												
Brokkoli												
Catalogna												
Cherry Tomate												
Chicorée												
Chinakohl												
Cicorino rot												
Eisbergsalat												
Endivie gekraust												
Endivie glatt												
Erbsen												
Federkohl												
Fenchel												
Frükartoffeln												
Gurke												
Herbstrübe												
Karotten												
Karotten Bund												
Kardy												
Kefe												
Knoblauch												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Kopfsalat												
Krautstiel												
Kürbis												
Lattich												
Lauch												
Lollo rot												
Löwenzahn												

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Mairübe												
Melone												
Nüssler												
Pak-Choi												
Paprika												
Pastinake												
Perettitomate												
Petersilie												
Portulak												
Radieschen												
Randen												
Rhabarber												
Rispentomate												
Romanesco												
Rosenkohl												
Rotkabis												
Rüben												
Schalotte												
Schnittsalat												
Schnittlauch												
Schwarzwurzel												
Spargeln grün, weiss												
Spinat												
Stangensellerie												
Tomate												
Topinambour												
Weisskabis												
Wirz												
Zucchetti												
Zuckerhut												
Zuckermais												
Zwiebel												
Zwiebeln Bund												