

Was wird im WINTER GEERNTET?



Jetzt wird es früh dunkel, draussen ist es kalt. Manche Tiere verschlafen die kalte Jahreszeit am liebsten. Viele Pflanzen machen es genauso: Sie harren geduldig in der Erde aus, bis sie sich im Frühling wieder aus dem Boden trauen. Zum Glück gibt es ein paar Gewächse, die uns auch im Winter versorgen.

Jetzt geht es
ANS EINGEMACHTE

Die Schweiz bietet zu jeder Jahreszeit eine spannende kulinarische Vielfalt. Aber die winterliche Auswahl fällt natürlicherweise etwas kleiner aus, als die der anderen drei Jahreszeiten. Darum sind eingemachte Früchte und Gemüse aus den üppigeren Jahreszeiten eine feine Abwechslung.

Wächst drinnen
das ganze Jahr!

WINTER

Dezember · Januar · Februar



Nüsslisalat



Zuckerhut



Chicorée



Federkohl



Portulak



Lauch



Petersilienwurzel



Krautstiel



Kresse



Minze



Schnittlauch



Thymian



Salbei

GUT GELAGERT SCHMECKT'S GENAU SO FRISCH

Viele Schweizer Früchte und Gemüse, zum Beispiel Äpfel, Rüebli und Kartoffeln, werden im Sommer und Herbst eingelagert. Im Winter, wenn die Lebensmittel nicht mehr frisch geerntet werden, kommen die Produkte aus dem Lager in den Laden und auf den Tisch. So können wir auch wenn es draussen kalt ist knackig-frisches aus der Natur geniessen.

Noch mehr
spannendes Kochwissen
gibt es auf
littlefooby.ch/wissen

SALATE

GEMÜSE

KRÄUTER

Schweizer Erntesaison: Diese Gemüsesorten, Salate & Kräuter wachsen im Winter auf Schweizer Feldern.