

Januar

Saisongemüse



Champignons

Chicorée

Feldsalat

Grünkohl

Karotten*

Kartoffeln*

Pastinaken*

Porree

Meerrettich

Portulak

Rosenkohl

Rote Bete*

Rotkohl*

Schwarzer

Winterrettich

Schwarzwurzel*

Sellerie*

Spitzkohl*

Steckrüben*

Topinambur

Weißkohl

Wirsing

Zwiebeln*

*Lagerware

Das darfst du im Januar nicht verpassen

Man nennt sie „Winterspargel“ oder „Spargel des kleinen Mannes“: die Schwarzwurzel ist eine echte kulinarische Überraschung. Ihr Aroma ist intensiver und würziger als Spargel und dabei leicht nussig. Reich an Nährstoffen und mit niedrigen Fett- und Kaloriengehalt ist die Schwarzwurzel ein ausgesprochen gesunder Genuss.

In der Küche ist die Schwarzwurzel vielseitig, ob als Suppe, Risotto oder Auflauf
- die Schwarzwurzel ist ein echter Allrounder.