

# Schweizer Gemüse & Salate saisongerecht



Ernte im Freiland, allenfalls auch im ungeheizten Plastiktunnel. Die Saison kann sich je nach Höhenlage, regionalen klimatischen Bedingungen und jeweiliger Wetterlage verschieben.



Zu längerer Frischlagerung geeignet. Im Privatkeller in Sand eingeschlagen, kommerziell in Kühllagern. Meistens sind nur bestimmte Sorten eines Gemüses zur Lagerung geeignet.



Winterhart. Diese Gemüse können im Freiland oder im ungeheizten Plastiktunnel überwintert und sofern kein Schnee liegt, laufend geerntet werden.

Auszug aus: KONSUM & UMWELT, ein Informations Journal des WWF

Produkt	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Artischocken												
Auberginen												
Blumenkohl												
Bodenkohlrabi												
Buschbohnen												
Broccoli												
Chicorée (Brüsseler)												
Chinakohl												
Chicorino rosso												
Eisbergsalat												
Endiviensalat												
Erbsen												
Federkohl												
Fenchel												
Gartenkresse												
Gurken												
Herbstrüben												
Kabis / Wirz												
Karotten												
Kartoffeln												
Kefen												

# Schweizer Gemüse & Salate saisongerecht

Fortsetzung

Produkt	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Kopfsalat												
Krautstiel												
Kürbis												
Lattich												
Lauch												
Nüsslisalat												
Pastinaken												
Peperoni												
Radies												
Randen												
Retlich												
Rhabarber												
Rosenkohl												
Schnittmangold												
Schnittsalat												
Schwarzwurzel												
Spargeln												
Spinat												
Stangenbohnen												
Stangensellerie												
Tomaten												
Topinampur												
Zucchetti												
Zuckerhut												
Zuckermais												
Zwiebeln												