

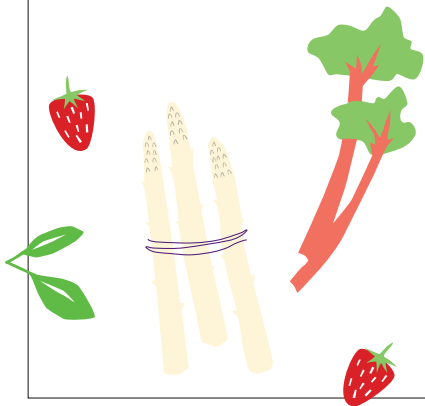
Saisonkalender

In unserer Küche hängt eine Übersicht, auf der wir immer wieder nachschauen, welche Gemüse- und Obstsorten gerade Saison haben. Mit dem Saisonkalender erklären wir Johannes auch, warum man nicht das ganze Jahr über Orangen oder Kürbisse kaufen sollte. Wenn Du beim Basteln und Malen begabter bist als ich, könnt Ihr natürlich gemeinsam einen eigenen Saisonkalender entwerfen. Oder Ihr übernehmt einfach diesen.

FRÜHLING

März/April/Mai:

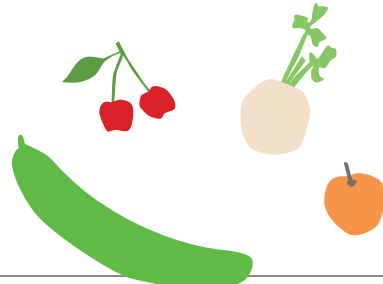
Champignons, Erdbeeren, Rhabarber, Spargel, Spinat



SOMMER

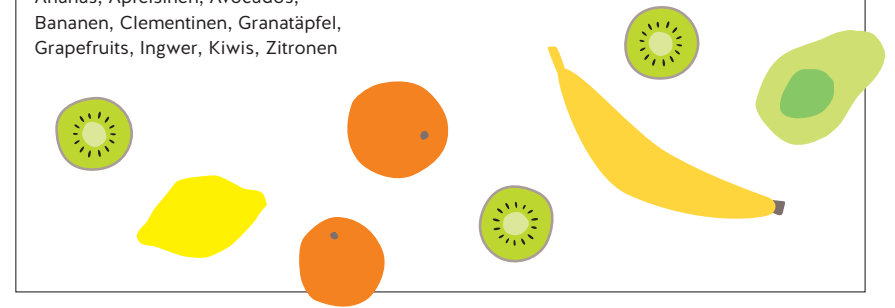
Juni/Juli/August:

Aprikosen, Auberginen, Beeren, Blattsalat, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Gurken, Kartoffeln, Kirschen, Kohlrabi, Lauch, Mangold, Möhren, Paprika, Pfirsiche, Pflaumen, Radieschen, Rettiche, Rotkohl, Wassermelonen, Weißkohl, Zucchini, Zwiebeln



EXOTEN

Ananas, Apfelsinen, Avocados, Bananen, Clementinen, Granatäpfel, Grapefruits, Ingwer, Kiwis, Zitronen



HERBST

September/Oktober/November:

Äpfel, Birnen, Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Fenchel, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbisse, Lauch, Möhren, Paprika, Pastinaken, Radieschen, Radicchio, Rettiche, Rosenkohl, Rote Beten, Rotkohl, Sellerie, Tomaten, Trauben, Weißkohl, Wirsing, Quitten, Zuckermais, Zucchini, Zwetschgen, Zwiebeln



WINTER

Dezember/Januar/Februar:

Äpfel und Birnen (aus Lagerung), Champignons, Chicorée, Feldsalat, Grünkohl, Lauch, Pastinaken, Rosenkohl

