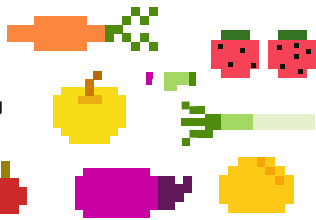




saisonale Speisen

Zeit der Hauptgemüse- und Obstsorten auf Mallorca

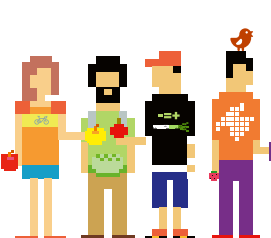


	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	
Aprikose													
Aubergine													
Knoblauch													
Mangold													
Dattelpflaume													
Kürbis													
Speisekürbis													
Artischocke													
Kirsche													
Gemüsegurke													
Kohl													
Blumenkohl und Brokkoli													
Blattsalat													
Endivie													
Spinat													
Favabohne													
Feige													
Erdbeere													
Lauchzwiebeln													
Zitrone													
Granatapfel													
Mandarine													
Pfirsich													
Melone													
Bohne													
Süßkartoffel													
Nektarine													
Loquat													
Karotte													
Pfeffer													
Birne													
Erbsen													
Apfel													
Pflaume													
Traube													
Rettich													
Wassermelone													
Orange													
Tomate													
Erntezeit													
Zeit der natürlichen Konservierung													
	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	

Dies sind die Hauptjahreszeiten für den Verzehr der wichtigsten Obst- und Gemüsesorten, die auf Mallorca angebaut werden, und zwar auf traditionelle Art und Weise, ohne ihren natürlichen Zyklus zu unterbrechen. Andere Lebensmittel wie Petersilie, Lauch, Rüben, Radieschen und Rüben können mit Hilfe von Bewässerung das ganze Jahr über geerntet werden. Getrockneter Knoblauch, Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, Trockengemüse und Nüsse können ebenfalls das ganze Jahr über auf natürliche Weise konserviert werden.



Heutzutage können wir jedes Obst und Gemüse in Geschäften und auf Märkten finden, egal zu welcher Jahreszeit. Das liegt daran, dass diese Lebensmittel in anderen Teilen der Welt angebaut und über große Entfernungen hierher transportiert werden. Sie können auch lange gelagert oder außerhalb der Saison angebaut worden sein, wobei Techniken eingesetzt werden, die den natürlichen Rhythmus der Pflanzen beeinträchtigen (Pflanzenschutzmittel, Gewächshäuser...).



Kaufen Sie lokale und saisonale Lebensmittel, denn die sind von höherer Qualität, frischer und günstiger... und wenn es lokale und biologische Sorten sind, umso besser! Jeden Dienstag und Samstag finden Sie uns auf dem Bio-Markt in Palma. Fast alle diese Lebensmittel sind aus lokaler Produktion. Alle Infos unter: www.varietatslocals.org

APAEMA
Agricultura ecològica i agroecologia

HOLIDU

PDR

www.varietatslocals.org