

Bio-Weißkraut & Bio-Wirsing

Altbewährt & neu gedacht –
Kohlgemüse aus Österreich kann mehr!

Bio-Wirsing & -Weißkraut *Fakten*

Das vielfältige Weißkraut

- Weißkraut ist lagerfähig und ideal für vielseitige Gerichte – roh oder gekocht (wenig Food Waste)

Wirsing und Kohl: Superfood in seiner reinsten Form

- Beide sind reich an Vitamin C und Ballaststoffen – gut fürs Immunsystem & die Verdauung



Das Geschmacks- wunder Wirsing

- Wirsing überzeugt mit zartem Biss und elegantem Geschmack

Stark im Kommen!

- Kraut & Kohl erleben als Superfood ein echtes Comeback

Genuss mit Verantwortung

Kohlgemüse ist ein echtes Kraftpaket: Weißkraut und Wirsing liefern viel Vitamin C, K und B6. Sie enthalten antioxidative Pflanzenstoffe, die Entzündungen hemmen und das Immunsystem stärken. Besonders die enthaltenen Ballaststoffe unterstützen die Darmgesundheit – für ein gutes Bauchgefühl in der kalten Jahreszeit.



BIO FACT

Schon die Römer
aßen Kraut –
am liebsten als
Heilmittel
gegen Kater.

TIPP!

Für längere Top-Qualität im Geschäft

- Attraktiv und saisonal inszenieren: Ganze Krautköpfe in einer Holz- oder Strohkiste, angeschnittene Hälften frisch abdecken und mit Info-Kärtchen versehen.
- Wirsing lässt sich gut in Körben platzieren und kommt dadurch ausgezeichnet zur Geltung.
- Kombinieren Sie die Ware mit Rezeptvorschlägen oder Fermentier-Tipps – das weckt Neugier & Appetit.

pssst! REZEPTIDEE



Bio-Wirsing-Rouladen mit Hirsefüllung

Bio-Wirsingblätter kurz blanchieren. **Hirse** kochen und mit **Zwiebel**, **Karotte** und **Kräutern** vermengen. In die Blätter füllen, einrollen, anbraten und in Gemüsefond schmoren. Mit **Sauerrahm** servieren – sättigend, leicht und unglaublich aromatisch.



Zart gewellt, kräftig im Geschmack – Bio-Wirsing ist ein echtes Kraftpaket aus dem Herbstgarten.



Klassisch oder kreativ: Kohl bringt gesunde Vielfalt auf den Teller – vom Ofen direkt ins Herz.



So schmeckt Heimat: Frisch geernteter Bio-Kohl – natürlich, nährstoffreich und kindgerecht.