

Heimat, die trägt.

Österreichisches Bio-Wintergemüse

Bio-Wintergemüse

Fakten

Regional geplant, winterfest gedacht – Bio aus Österreich versorgt auch in der kalten Jahreszeit.

Österreichisches Bio-Wintergemüse wird gezielt für Lagerung und Winterernte angebaut. Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Knoblauch, Bio-Kohl oder Bio-Erdäpfel behalten bei richtiger Lagerung ihre Qualität und wertvollen Inhaltsstoffe. Biologische Kreislaufwirtschaft sichert regionale Frische – auch im Winter.



Zu Bio-Wintergemüse greifen und die Umwelt schonen

Der Griff zu heimischem Wintergemüse ist eine bewusste Entscheidung für Nachhaltigkeit. Kurze Transportwege, planbare Lagerung und angepasste Sorten schonen Ressourcen und reduzieren Emissionen. Österreichische Bio-Betriebe arbeiten vorausschauend, um auch im Winter regionale Versorgung sicherzustellen – ohne unnötige Importe oder Energieaufwand.

Wer im Winter heimisches Bio-Gemüse kauft, stärkt regionale Wertschöpfung, Ernährungssouveränität und eine Landwirtschaft mit Zukunft.

Heimat, die trägt.



BIO FACT

Viele Wintergemüse entwickeln durch Lagerung sogar mehr Aroma.

Kund:inneninfo

Bio-Wintergemüse richtig lagern zahlt sich aus: Bio-Karotten, Bio-Erdäpfel und Bio-Sellerie mögen es kühl, dunkel und leicht feucht – ideal sind Keller oder Gemüseschrank. Bio-Zwiebeln und Bio-Knoblauch dagegen trocken, luftig und getrennt lagern, sonst treiben sie schneller aus. Bio-Champignons am besten in Papier verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Ein kurzer Lagerhinweis am Regal schafft Vertrauen und reduziert Food Waste.

TIPP!

pssst! REZEPTIDEE



Bio-Wintergemüse aus dem Ofen mit Bio-Knoblauch-Joghurt & Bio-Kräuter-Crunch

Bio-Karotten, Bio-Erdäpfel, Bio-Zwiebeln und Bio-Champignons grob schneiden, mit Bio-Olivenöl, Salz und Bio-Rosmarin mischen. Bei 200 °C ca. 35 Minuten goldbraun rösten. Für den Dip Bio-Joghurt mit geriebenem Bio-Knoblauch, Bio-Zitronensaft und Salz verrühren. Mit gerösteten Bio-Bröseln und gehackter Bio-Petersilie toppen. Herzhaft, modern und ideal zum Teilen.



So sieht Herkunft aus: Einladender Winter-Thementisch mit österreichischem Bio-Gemüse und klarer Orientierung für Kund:innen.



Schnee schützt den Kohl: Frost wandelt Stärke in Zucker um.



Bio-Wintergemüse frisch aus dem Ofen – perfekt für die kalte Jahreszeit.