



# SAISONKALENDER

## IMMER FRISCH AUF DEN TISCH

Sind wir mal ehrlich: Frisch schmeckt es doch am besten. Mit unserem Saisonkalender sehen Sie immer auf einen Blick, was gerade Saison hat und was bei den Lieferanten verfügbar ist. Und wer zur Hauptsaison kauft, profitiert sogar doppelt, denn zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens dann entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr

volles Aroma. Und weil unser Kalender jeden Monat abdeckt, sehen Sie auch, wann eine Saison zu Ende geht – oder worauf Sie sich schon freuen können.

So haben Sie immer saftiges Obst und knackiges Gemüse erntefrisch auf dem Tisch. Frischer geht es nicht!

**[www.cfgastro.de/saisonkalender](http://www.cfgastro.de/saisonkalender)**



# SAISONKALENDER

Weil's frisch einfach besser schmeckt

Januar	Februar	März	Artikel
●	●	●	Äpfel (Deutschland, Italien)
●	●	●	Bunte Salate (Italien, Frankreich)
●	●	●	Blutorangen (Spanien)
●	●	●	Cima di Rapa (Italien)
●	●	●	Clementinen (Spanien)
●	●	●	Frühlingszwiebeln (Mexiko, Italien)
●	●	●	Gurke (Spanien)
●	●	●	Grapefruit – hell/rosé (Spanien, Türkei, Israel)
●	●	○	Grünkohl (Deutschland)
●	●	●	Knollensellerie (Deutschland)
●	●	●	Kugelrettich (Italien)
●	●	●	Mangold – grün (Italien)
●	●	●	Orangen (Spanien)
●	●	●	Paprika (Spanien)
●	●	●	Pastinaken (Deutschland)
●	●	●	Petersilienwurzel (Deutschland, Polen)
●	●	●	Porree (Deutschland*, Frankreich)
●	●	●	Radieschen (Italien, Deutschland)
●	●	●	Rosenkohl (Deutschland, Niederlande)
●	●	●	Schwarzwurzeln (Deutschland, Belgien)
○	●	●	Spargel – grün (Spanien)
●	●	●	Spargel – grün (Peru)
○	●	●	Spargel – weiß (Spanien)
●	●	●	Spargel – weiß (Peru)
●	●	●	Speisefrühhkartoffeln (Zypern)
●	●	○	Stielmus (Deutschland)
●	●	●	Steckrüben/Kohlrüben (Deutschland)
●	●	●	Nüsse & Schalenfrüchte (verschiedene Herkünfte)
●	●	●	Trauben – hell/dunkel (Südafrika, Südamerika)
●	●	○	Winterrettich – schwarz (Deutschland)

● Hauptsaison

● Beginn / Ende der Saison

○ Nicht im Angebot





# SAISONKALENDER

Weil's frisch einfach besser schmeckt

März	April	Mai	Artikel
●	●	●	Bärlauch – breit/rund (Deutschland)
●	●	●	Bunte Salate (Italien, Frankreich, Deutschland)
○	○	●	Eisbergsalat (Deutschland)
○	○	●	Erdbeeren (Deutschland)
●	●	●	Erdbeeren (Spanien, Italien)
●	●	●	Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)
●	●	●	Gurke (Spanien)
○	●	●	Grapefruit – hell/rosé (Spanien, Türkei, Israel)
○	●	●	Grünkohl (Deutschland)
○	●	●	Mangold (Deutschland)
●	●	●	Orangen (Spanien)
●	●	○	Paprika (Spanien)
●	●	●	Paprika (Niederlande)
●	○	○	Petersilienwurzel (Deutschland)
●	●	●	Radieschen (Deutschland)
●	●	●	Rhabarber (Deutschland)
●	●	●	Schoten/Erbsen (Deutschland)
●	●	○	Schwarzwurzeln (Deutschland)
○	○	●	Spargel – grün (Deutschland)
●	●	●	Spargel – grün (Spanien)
○	●	●	Spargel – weiß (Deutschland)
●	●	●	Spargel – weiß (Spanien)
●	●	●	Speisefrühhkartoffeln (Zypern, Italien)
●	●	●	Spinat (Deutschland)
○	●	●	Spitzkohl (Deutschland)
●	●	●	Tomaten (Spanien)
○	●	●	Tomaten (Niederlande)
●	●	●	Trauben – hell/dunkel (Südafrika)
●	●	●	Waldmeister (Deutschland)

● Hauptsaison    ● Beginn/Ende der Saison    ○ Nicht im Angebot



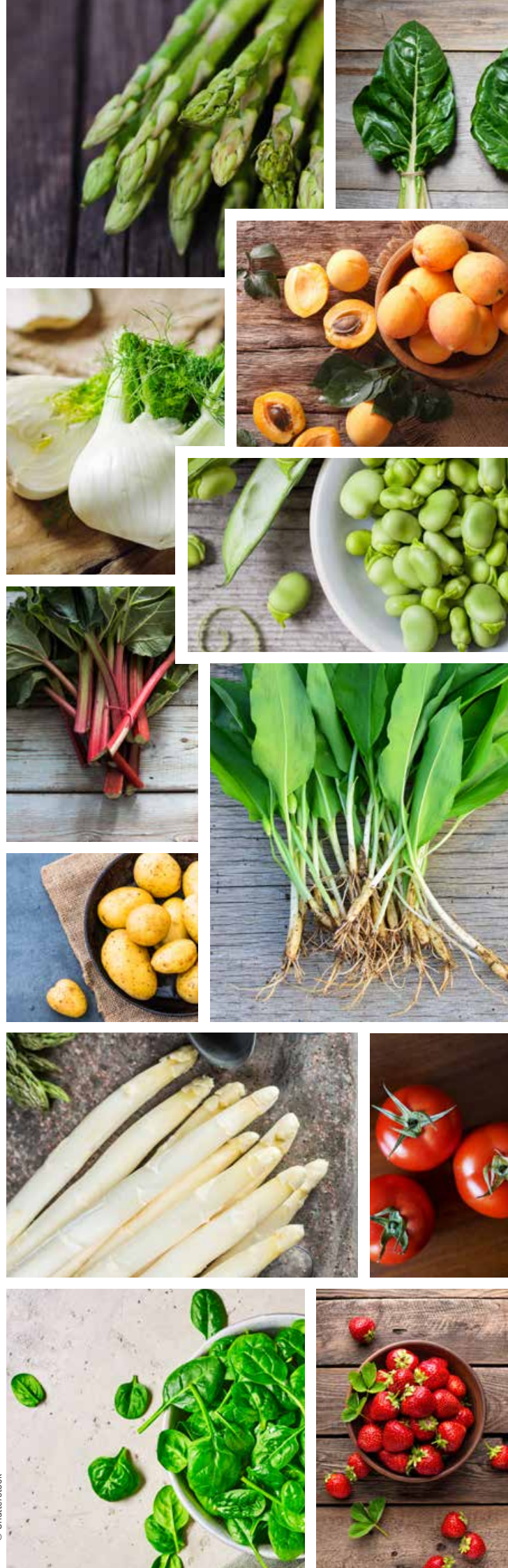


# SAISONKALENDER

Weil's frisch einfach besser schmeckt

Mai	Juni	Juli	Artikel
●	●	●	Aprikosen (Frankreich, Spanien)
●	○	○	Bärlauch – breit, rund (Deutschland)
○	●	●	Birnen – Dr. Guyot (Frankreich)
●	●	●	Eisbergsalat (Deutschland)
●	●	●	Erdbeeren (Deutschland)
●	●	●	Frühlingszwiebeln (Italien, Deutschland)
●	●	●	Fenchel (Deutschland)
●	●	●	Gurken (Deutschland)
●	●	●	Kirschen – süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)
●	●	○	Knoblauch (Deutschland)
●	●	●	Kopfsalat (Deutschland)
●	●	●	Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)
●	●	●	Mangold – bunt (Deutschland)
●	●	●	Mispeln (Spanien)
●	●	●	Orangen (Südafrika)
●	●	○	Paprika (Spanien)
●	●	●	Paprika (Niederlande)
●	●	●	Radieschen (Deutschland)
●	●	●	Pfirsich, Nektarinen (Italien, Spanien, Griechenland)
●	●	●	Rhabarber (Deutschland)
●	●	●	Rucola / Rauke (Deutschland)
●	●	●	Schoten / Erbsen (Deutschland)
●	●	○	Spargel – grün (Deutschland)
●	●	○	Spargel – weiß (Deutschland)
●	●	●	Speisefrühskartoffeln (Deutschland)
●	●	●	Spinat (Deutschland)
●	●	●	Spitzkohl (Deutschland)
●	●	●	Saubohnen (Italien)
○	●	●	Tomaten (Deutschland, Niederlande)

● Hauptsaison    ● Beginn / Ende der Saison    ○ Nicht im Angebot



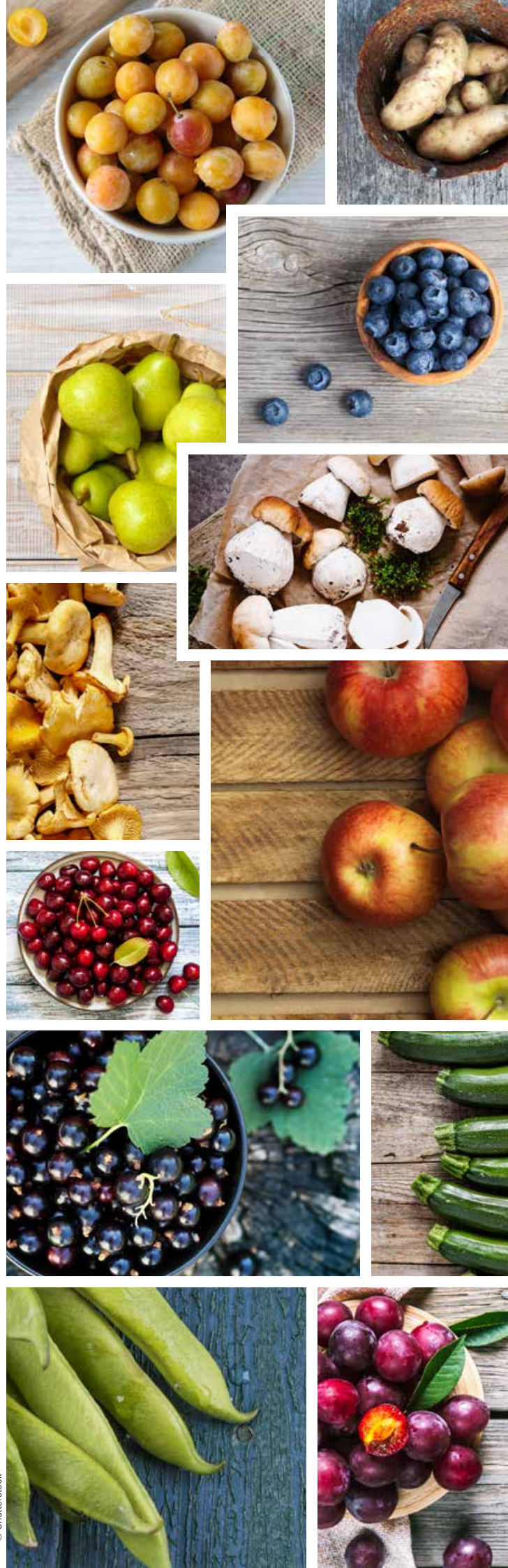


# SAISONKALENDER

Weil's frisch einfach besser schmeckt

Juli	August	September	Artikel
●	●	○	Apfel – Piros, Helios (Deutschland)
●	●	●	Aprikosen (Frankreich)
●	●	●	Birnen – Williams, Santa Maria (Italien)
●	●	●	Waldheidelbeeren od. Blaubeeren (Deutschland, Polen)
●	●	●	Kulturheidelbeeren (Deutschland)
●	●	●	Fenchel (Deutschland)
●	●	●	Schmorgurken, Landgurken, Einlegegurken (Deutschland)
●	●	●	Kirschen – süß (Deutschland, Griechenland, Türkei)
●	●	●	Kopfsalat (Deutschland)
●	●	●	Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)
●	●	●	Mangold – bunt (Deutschland)
●	●	●	Stielmus (Deutschland)
●	●	○	Mirabellen (Frankreich, Deutschland)
●	●	●	Johannisbeeren – rot (Deutschland)
●	●	○	Johannisbeeren – schwarz (Deutschland)
●	●	●	Pflaumen (Deutschland)
●	●	●	Steinpilze (Osteuropa)
●	●	●	Pfirsiche, Nektarinen (Spanien, Frankreich)
●	●	●	Bamberger Hörnchen (Deutschland)
●	●	●	Rucola / Rauke (Deutschland)
●	●	●	Schoten / Erbsen (Deutschland)
●	●	●	Busch- und Stangenbohnen (Deutschland)
●	●	●	Staudensellerie (Deutschland)
●	●	○	Portulak (Deutschland)
●	●	●	Spinat (Deutschland)
●	●	●	Saubohnen (Deutschland)
●	●	●	Pfifferlinge (Osteuropa)
●	●	●	Zucchini (Deutschland)
●	●	●	Löwenzahnsalat (Deutschland)
●	●	○	Stachelbeeren (Deutschland)

● Hauptsaison    ● Beginn/Ende der Saison    ○ Nicht im Angebot





# SAISONKALENDER

Weil's frisch einfach besser schmeckt

September	Oktober	November	Artikel
●	●	●	Birnen – Williams, Gute Luise, Conference, Clapps Liebling (De)
●	●	○	Blumenkohl (Deutschland)
●	●	●	Broccoli (Deutschland)
●	●	●	Busch-, Stangen-, Wachsbohnen (Deutschland)
○	●	●	Chicorée (Deutschland)
●	●	●	Cranberrys (Nordamerika)
○	●	●	Clementinen (Spanien)
○	●	●	Grünkohl (Deutschland)
●	●	●	Fenchel (Deutschland)
●	●	○	Kopfsalat (Deutschland)
○	●	●	Kopfsalat (Italien)
●	●	●	Kürbis (Deutschland)
●	●	○	Lollo rosso / Lollo bionda (Deutschland)
○	●	●	Lollo rosso / Lollo bionda (Italien)
○	●	●	Orangen (Spanien)
●	●	○	Pflaumen (Deutschland)
●	●	●	Quitte (Deutschland)
○	●	●	Rosenkohl (Deutschland)
●	●	○	Rucola / Rauke (Deutschland)
○	●	●	Rucola / Rauke (Italien)
●	●	○	Saubohnen (Deutschland)
●	●	○	Schmorgurken, Landgurken, Einlegegurken (Deutschland)
●	●	●	Speisekartoffeln (Deutschland)
○	●	●	Spinat (Italien)
●	●	●	Staudensellerie (Deutschland)
●	●	○	Stielmus (Deutschland)
○	●	●	Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)
○	●	●	Topinambur (Deutschland)
●	●	●	Trauben hell / blau (Italien, Spanien)
●	●	●	Zucchini (Deutschland)

● Hauptsaison    ● Beginn / Ende der Saison    ○ Nicht im Angebot





# SAISONKALENDER

Weil's frisch einfach besser schmeckt

November	Dezember	Januar	Artikel
●	●	●	Bamberger Hörnchen (Deutschland)
●	●	○	Birnen – Williams, Conference (Deutschland)
●	●	●	Wirsing (Deutschland)
●	●	●	Pastinaken (Deutschland)
○	●	●	Blutorangen (Spanien)
●	●	●	Chinakohl (Deutschland)
●	●	●	Cima di Rapa – wilder Broccoli (Italien)
●	●	●	Clementinen (Spanien)
●	●	●	Cranberrys (Nordamerika)
●	●	●	Esskastanien / Maronen (Frankreich)
●	●	●	Granatäpfel (Spanien)
●	●	●	Grünkohl (Deutschland)
●	●	●	Haselnüsse (Frankreich)
●	●	●	Knollensellerie (Deutschland)
●	●	●	Kopfsalat (Italien, Belgien, Deutschland)
●	●	●	Kürbis – Muskat, Spaghetti, Butternut, Hokkaido (DE / FR)
●	●	●	Litschis (Übersee)
●	●	●	Lollo rosso / Lollo bionda (Italien, Frankreich)
●	●	●	Navelorangen (Spanien)
●	●	○	Petersilie (Deutschland)*
●	●	●	Porree (Deutschland)*
●	●	●	Rosenkohl (Deutschland)
●	●	●	Rucola / Rauke (Italien)
●	●	●	Satsumas (Spanien)
●	●	●	Schwarzwurzeln (Deutschland, Belgien)
●	●	○	Spinat (Deutschland)*
●	●	●	Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)
●	●	●	Topinambur (Deutschland)
●	●	○	Walnüsse (USA)
●	●	●	Winterrettich, schwarz (Deutschland)

\* Voraussetzung: kein Frost

● Hauptsaison    ● Beginn/Ende der Saison    ○ Nicht im Angebot

