



**Suppengemüse** – es besteht hauptsächlich aus Möhren, Lauch und Knollensellerie – manchmal wird es auch durch Petersilienwurzeln ergänzt. Ein Hoch auf das Dreigespann, das Eintöpfen, Suppen, Saucen und Schmorgerichten die geschmackliche Basis gibt. Sie alle werden zwar das ganze Jahr bei uns angeboten, gehören aber zu den klassischen Wintergemüsen, da sie gut zu lagern sind und den winterlichen Speisezettel bereichern.



**Schwarzwurzeln** sind ein Geschenk für Genießer! Früher wurden die dunkelbraunen Stangen »Spargel des kleinen Mannes« genannt. Geschmacklich erinnert das helle Fruchtfleisch auch an das Edelgemüse, doch von seinen Nährwerten übertrifft es die Spargelstangen um Längen.

