

Obstvielfalt – alles zu seiner Zeit



#dieesserwisser

Beerenobst

- ERDBEERE
- HIMBEERE
- BROMBEERE
- STACHELBEERE
- RIBISEL



Steinobst

- KIRSCHKE
- PFLAUME
- ZWETSCHKE
- MARILLE
- PFIRSICH



Den **Sommer** verlängern!

Frische Früchte haltbar machen, um die Aromen und Düfte des Sommers für die Wintermonate einzufangen. Also, ab ins **Glas** mit den köstlichen Früchten!

Mhhh...armelade! Denn selbstgemacht schmeckt's einfach am besten.



Kernobst

- APFEL
- BIRNE
- QUITTE



--- DEZEMBER, JÄNNER, FEBRUAR ---

Winter

--- MÄRZ, APRIL ---

Frühling

--- MAI, JUNI ---

Frühsommer

--- MITTE JUNI, JULI, ANFANG AUGUST ---

Hochsommer

--- AUGUST BIS MITTE SEPTEMBER ---

Spätsommer

--- SEPTEMBER, OKTOBER, NOVEMBER ---

Herbst

Schalenobst, Nüsse

- EDELKASTANIE
- WALNUSS
- HASELNUSS



Das Trocknen ist wahrscheinlich die einfachste Art der Haltbarmachung.

Das Wasser wird entzogen und die Lebensmittel bleiben uns lange erhalten.

Der niedrige Wassergehalt von etwa 8 – 14 % bietet wenig Nährboden für Mikroorganismen, die für einen Verderb mitverantwortlich sind.



Wildfrüchte

- HEIDELBEERE
- PREISELBEERE
- SANDDORNBEERE



Weintrauben

- TAFELTRAUBE
- KELTERTRAUBE

