



ROTKRAUT: FARBENFROHER VITAMIN-C-LIEFERANT

iglo Rotkraut wird im Marchfeld von Hand geerntet

Die Beliebtheit des Rotkrauts reicht weit zurück: Bereits im antiken Rom war der Gemüseliebling der Wintersaison populär aufgrund seiner vielen Vorteile. Das für seine intensive Farbe bekannte Kraut verleiht Gerichten nämlich nicht nur einen Farbtupfer, sondern lässt sich gut lagern, etwa in einem kühlen, dunklen Keller. Zudem schmeckt es sowohl roh als auch gekocht ausgezeichnet. Das iglo Rotkraut kommt traditionell aus dem Marchfeld. Dort wird

es Ende des Jahres von Hand geerntet und zu Varianten mit Apfel verarbeitet. Besonders am iglo Rotkraut ist der milde Geschmack, denn vor der Verarbeitung wird der Strunk mit Sorgfalt entfernt. Rotkraut enthält Vitamin C, das unter anderem zu einer normalen Funktion des Immunsystems beiträgt. Der heimische Vitamin-C-Lieferant passt also perfekt in die kalte Jahreszeit und ist im Winter aus den Küchen in Österreich nicht wegzudenken.



STECKBRIEF

NAME:
Brassica oleracea var.
capitata f. rubra

SETZZEIT: ab April

ERNTZEIT:
ab Mitte November (bis
Mitte Dezember)

VITAMINE:
Vitamin C

MINERAL-STOFFE:
u.a. Kalium, Calcium,
Magnesium, Eisen, Zink

1.000 T

WERDEN PRO
JAHR FÜR IGLO
GEERNTET

1,5 MIO.

PKG. ROTKRAUT
WURDEN 2024
VERKAUFT

> 50 %

DER JAHRESMENGE
WIRD IM 4. QUAR-
TAL KONSUMIERT

FARBENSPiele MIT ROTKRAUT

Rotkraut ist nicht nur ein kulinarischer Klassiker, sondern überrascht auch in der Küche als farbenfrohes Experiment. Der Farbton kann je nach Lust und Laune beeinflusst werden: mit etwas Essig oder Zitronensaft im Kochwasser wird es eher rötlich. Etwas Natron färbt das Kraut in einem bläulicherem Ton.