

Vom Greißler

Knackig. Meerfenchel gehört zu jenen Pflanzen, die man bei Nennung des Begriffs zwar nicht kennt, bei denen man angesichts eines Bildes aber womöglich doch „Ah, das!“ ausruft. Er wächst etwa in Kroatien an Felsen am Meer – Zweige, die wie Estragon aussehen, aber dickfleischiger sind. Knackig und von animierend leicht ätherischem Aroma, das in dieser Version leider etwas vom Essig verborgen wird. Das Gemüse ist Teil des Angebots von Steiners Öko-Fragnerie, einem Onlineversand, der Lebensmittel mit Herkunftsbewusstsein verkauft.

Meerfenchel, 7,10

Euro, bei steiners-oeko-fragnerei.at

