

BESONDERS **AKTUELL**, BESONDERS **INFORMIERT**.

MARKTNEWS

Woche 10/2019

Marktfrisch erhältlich



Tomaten aus Frankreich ; Gelber Löwenzahn aus Frankreich ; EU-Spargel ;
Frische Morcheln aus der Türkei ; Roscoff-Zwiebeln aus Frankreich ;
Zitronen aus der Amalfi-Region ; Gariguette-Erdbeeren aus Frankreich ;

Aktuelles aus der Schweiz



Kräutertöpfe in Bio-Qualität ; Bärlauch ; Rucola rot ;
Diverse Salate (siehe Webshop) ; Frischer Bärlauchpesto ;

Saisonende



Kaki ; Clementinen ; Gelber Lauch ; Kürbis Knirps ;

Probleme: Gelber Blumenkohl ; Grapefruits weiss ; Nespole (evtl. W11)

KRÄUTER IM TOPF - IN BIO-QUALITÄT

Bevor wir die Saison mit den Kräutern aus dem Klostersgarten einläuten, starten wir mit den ersten Schweizer-Kräutertöpfe aus biologischem Anbau von einem Zürcher-Produzenten.

Ein Topf hat einen Durchmesser von 13cm.

Für die Auslieferung an einem Mittwoch oder Freitag benötigen wir Ihre Bestellung 2 Tage im Voraus bis 14.00 Uhr. Aufgepasst: Die Mindestbestellmenge beträgt 6 Töpfe - wahlweise sortenrein oder assortiert!

Hier sind Sie über die aktuell verfügbaren Sorten immer auf dem Laufenden.





MORCHELN - JETZT DARF MAN ZUGREIFEN

Warum die Morcheln ausgerechnet im Frühjahr spriessen und nicht wie die meisten anderen Pilzarten im Herbst, bleibt ein Rätsel der Natur, das sie nicht preisgibt!

Auf jeden Fall sind jetzt qualitativ sensationelle Morcheln aus der Türkei (nebst der Billigware aus China) erhältlich und der Preis korrigiert sich beinahe täglich nach unten.

Fragen Sie unser fachkundiges **Büroteam** nach dem aktuellen Tagespreis oder schauen Sie im **Reust-Webshop** nach, welcher übrigens drei Mal am Tag aktualisiert wird.

Kiste à 1 Kilo (keinen Anbruch möglich!)

GELBER LÖWENZAHN - FÜR FRÜHLINGSGEFÜHLE

In Frankreich wurde bereits im 16. Jahrhundert die harntreibende Wirkung des Löwenzahns erkannt, was ihm den Namen „Pissenlit“ eintrug. Der gebleichte Löwenzahn hat ausgeprägte weisse Rippen und zartgelbe Blätter. Die gelben Blätter entstehen in der Aufzucht durch Lichtentzug und sind weniger bitter als die beiden anderen Sorten.

Ein herrlicher Frühlingssalat in zurzeit ausgezeichneter Qualität!

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)



BÄRLAUCH - ACHTUNG BEI DER SELBSTSUCHE

Dank den warmen Temperaturen ist nun genügend Bärlauch erhältlich - Bund- oder Kiloweise, Sie haben die Wahl!

Die Preise sind am sinken und wenn uns der „Petri“ kein unerwarteter Schneefall beschert, können Sie nun mit gutem Gewissen diesen Frühlingsboten auf Ihrer Speisekarte fixieren.

Da grundsätzlich Bärlauch nicht gezüchtet wird, können Sie sich auch selber am Waldrand auf die Suche machen.

Doch aufgepasst: nicht alles, was wie Bärlauch aussieht, ist auch Bärlauch! In der Nähe echten Bärlauchs, findet man oft Giftpflanzen, an die man kaum denkt, weil sie zu dieser Jahreszeit nur Blätter, jedoch keine Blüten tragen. Es handelt sich um die Herbstzeitlosen und Maiglöckchen. Im schlimmsten Fall kann es sogar tödlich enden!

Offen oder per Bund erhältlich



TOMATEN AUS FRANKREICH - JETZT ERHÄLTlich

Tomaten anbauen und vermarkten ist seit Jahren die Leidenschaft von „Les Payans de Rougeline“. Mit ihren hochwertigen und innovativen Tomaten sorgen sie für Begeisterung. Aktuell sind das die Sorten: Marmande, Ananas, Noire de Crimée und Cour de Boeuf.

Damit Sie nicht alles separat bestellen müssen, haben wir für Sie eine Mischung im Karton unter dem Namen „Mélange“ kreiert.

Das ist doch was!

Kiste à ca. 3.5 Kilo (kein Anbruch möglich!)



ZITRONEN - UNBEHANDELT AUS DER REGION AMALFI

Die süditalienische Amalfi-Küste ist bekannt durch die vermutlich besten Zitronen der Welt. Zwischen dem Meer und den Bergen wachsen sie dort seit hunderten von Jahren auf speziell angelegten Terrassen.

Genau aus dieser Region haben wir nun diese Zitrusfrucht im Sortiment. Nicht ganz das Original, aber genau so saftig-frisch mit viel Aromen und ätherischen Ölen. Die Grundlage für die Herstellung des geheimnisvollen Limoncello!

Kiste a ca. 9 Kilo (Anbruch möglich!)

ROSCOFF ZWIEBELN - DIE LIEBLICHEN AUS FRANKREICH

Die Zwiebel aus Roscoff lässt sich an ihrer rosa bis kupferfarbenen Schale und an ihrem fruchtigen Aroma erkennen. Das Terroir, auf dem sie angebaut wird, ihre grosse Bekanntheit, ihre geschmacklichen Eigenschaften und die hohe Qualität bei der Erzeugung wurden 2009 durch eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOC) ausgezeichnet.

Wegen ihres fruchtigen Aromas, ihrer saftigen und knackigen Textur und ihrem süsslichen Geschmack, wird sie roh in Salaten oder zu Rohkost hoch geschätzt. Gekocht schmilzt sie schnell und entwickelt eine besondere Lieblichkeit, die sie zum idealen Begleiter zu Fleisch werden lässt.

Karton à 10x1 Kilo (Anbruch möglich!)

