

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

# MARKTNEWS

Woche 14/2019

## Marktfrisch erhältlich



Kartoffeln Roller aus Zypern ; Wilder Hopfenspargel aus Italien ;  
Indianernessel und Schokominze von Keltenhof ; Pfirsiche aus Spanien ;  
Diverse Import-Birnen ; Royal Chestnut-Pilz aus China ; Erdbeeren aus Italien ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Spargel grün ; Spargel weiss aus Flaach (!) ; Barba di Frate (Mönchsbartha) ;  
Schneeflocken (Duftsteinrich) ; Roter Rettich (Ostergruss) ; Gurken Nostrani ;  
Verschiedene Sorten an Tomaten ;

## Saisonende



Birnen aus der Schweiz ; Roller aus der Schweiz ; Blutorangen ;

Probleme: Pomelos ;

## HOPFENSARGEL - DIE WILDE ART

Bis die bekannten, grasgrünen Stängel mit dem perfekten Hopfenkopf - namentlich Ähren- oder auch Hopfenspargel genannt - bei uns eintreffen, haben wir für Sie eine lukrative Sorte aus Italien im Angebot.

Es handelt sich um eine wilde Form des Hopfenspargels, welcher unter dem Namen „Cime di luppolo“ vermarktet wird. Ein ganz toller Artikel, welcher in der Schweizer-Gastronomie noch ziemlich unbekannt ist.

Übrigens: Eigentlich ist es eine Kletterpflanze und nicht wirklich ein Spargel - einfach, dass es gesagt ist!

„Es het, solangs het!“ - aktuell ein absolutes Nischenprodukt!

Kiste à 10 Bund (Anbruch möglich!)





## ROLLER-KARTOFFELN - AUCH AUS ZYPERN ERHÄLTlich

Die beliebten, kleinen Roller-Kartoffeln aus der Schweiz haben sich seit einigen Wochen (qualitativ zurecht) verabschiedet und zeigen sich erst wieder Mitte/Ende Juni in neuer und bewährter Frische auf dem Markt. Während dem saisonalem Unterbruch hilft uns jeweils Ägypten und Israel aus der Patsche. Doch es gäbe aktuell auch noch eine weitere Alternative und die heisst Zypern. Leider sind diese Kartoffeln der Sorte Nicola teuer und ungewaschen. Lassen Sie uns deshalb wissen, was wir Ihnen liefern dürfen!

Wussten sie: Kartoffeln sind das bei weitem wichtigste Landwirtschaftsprodukt, welches Zypern exportiert. Alle exportierten Kartoffeln werden in den südöstlichen Küstenregionen der Insel angebaut, die für ihre ausgeprägt rote Erde bekannt sind. Das fast frostfreie Klima und die tiefrote Erde, die ausreichend mit Wasser versorgt wird, schaffen ideale Bedingungen für die Produktion von hochwertigen Kartoffeln.

Sack à 25 Kilo (Anbruch möglich!)

## ROTER RETTICH - ODER AUCH „OSTERGRUSS“ GENANNT

Rettich stammt ursprünglich aus Vorderasien. In Bayern hat dieses Gemüse schon fast Kultstatus: Dort wird diese würzige Delikatesse roh mit Schwarzbrot, Butter und Bier genossen.

Die Geschichte dieses Wurzelgemüses reicht bis 2000 Jahre vor Christus zurück. Wandzeichnungen zeigen, dass Rettich bereits im alten Ägypten kultiviert wurde. Im Mittelalter wurde Rettich als Heilpflanze bei Gallen- und Leberleiden genutzt.

Inzwischen gibt es Rettich in einer Vielzahl von Formen und Farben. Nebst dem Weissen ist jetzt auch der rote Rettich (Ostergruss) aus der Schweiz erhältlich. Innen weiss, aussen rot!

Bund à 3 Stück



## DUFTSTEINRICH - SCHNEEFLOCKEN IM FRÜHLING

Essbare Blüten finden immer mehr Anhänger in der Gastronomie. Zurecht - diese sehen in der Regel lukrativ aus und je nach Sorte, sind sie auch noch eine Gaumenfreude. Wie zum Beispiel die Schneeflocken (Duftsteinrich), welche wir neu im Sortiment haben.

Diese niedlichen Dinger eignen sich hervorragend als Dekoration für saisonale Frühlings-Salate und haben auch einen erfrischenden Geschmack, welcher uns an Honig erinnert.

Natürlich aus der Schweiz!

Per Schale erhältlich!



## SPARGEL AUS FLAACH – DER WOHL BEKANNTESTE SCHWEIZER-SPARGEL

Zurzeit erhalten wir kleine Mengen vom weissen Spargel aus Flaach - eine absolute Rarität!

Seit 1963 wird auf dem Vollerwerbsbetrieb der Familie Gisler in Flaach, im idyllischen Zürcher Weinland gelegen, Spargel angebaut. Bereits in der dritten Generation widmen sie sich neben Milchwirtschaft und Kartoffelanbau auch der Kultivierung dieses Edelgemüses.

Um das ökologische Gleichgewicht zu erhalten, produzieren sie nach ÖLN-Richtlinien (Ökologischer Leistungsnachweis). Das freiwillige Label "Suisse Garantie" bürgt für kontrolliertes, hochwertiges Gemüse. Die Fruchtfolge, die Sortenwahl sowie die Düngung und der Pflanzenschutz sind so aufeinander abgestimmt, dass die Erhaltung und Förderung der Bodenfruchtbarkeit gewährleistet sind. Die Schonung der Umwelt ist ein zentrales Anliegen der **Familie Gisler**.

Kiste à 5 Kilo (kein Anbruch möglich!)



## BARBA DI FRATE – AUF REGIONALEN ABWEGEN

Swissness-Fans aufgepasst - wir haben da wieder etwas Schickes im Sortiment!

Der Mönchsbarb oder auch Barba di Frate genannt, ist ein spannendes Gemüse, welches sich zum Beispiel als knackige Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten servieren lässt. In Italien kombiniert man gekochten Mönchsbarb mit Pasta. In kleinere Stücke geschnitten, kann man ihn auch zu einem Risotto verarbeiten. Wunderbar schmeckt auch eine Frittata, eine Mönchsbarb-Omelette.

Unser Gemüse- und Salatanbau-Pionier Thomas Käser aus dem Aargau trotz der Regel, dass dieses typische Frühlingsgemüse zwingend aus dem Mittelmeerraum kommen muss und beweist uns einmal mehr seinen grünen Daumen.

Kiste à 1 Kilo (kein Anbruch möglich!)