

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

# MARKTNEWS

Woche 15/2019

## Marktfrisch erhältlich



Achacha aus Guatemala (Absolute Neuheit!); Chili Carolina Reaper aus Holland ;  
Bimi-Wildbroccoli aus Spanien ; Gurken Meloncelle aus Italien ;  
Nektarinen und Pfirsiche aus Europa (wenig!) ; Kartoffeln aus Noirmoutier ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Spargel grün und weiss ; Rote und weisse Frühlingszwiebeln ; Rhabarber ;  
Schöne Mini-Karottenbund ; Junge Kohlrabi mit Blatt (faserfrei!) ; Rucola ;  
Chicarita-Salat (!) ; Frische Ostereier aus Urdorf (64+!) ; Brennnesseln ;

## Saisonende



Blutorangen ;

**Probleme:** Intense-Tomaten (kleine Kalibrierung!) ; Salanova (Lieferengpass!) ;

## ACHACHA – LUST AUF EINEN UNBEKANNTEN EXOT?

Achacha, auch Achachairú genannt, stammt ursprünglich aus Bolivien, wo sie schon seit Jahren in kleinem Umfang in privaten Obstgärten angebaut wird. Das guatemaltekische Unternehmen Prime Topics hat es nun geschafft, diese Frucht mit über 70 Hektar Anbaufläche und dem „GlobalGap-Zertifikat“ auf ein angemessenes Qualitätsniveau zu bringen. Somit wagen sie den Schritt in die weltweite Expansion.

Zum ersten Mal gesehen könnte man meinen, es ist von Aussen eine normale Nespole. Mit dem Fingernagel in die Mitte der Frucht eingedrückt, trennt sich die Schale in zwei Teile und das Innere kommt zum Vorschein. Es ist ein dicker Stein (oder zwei Steinhälften), umschlungen mit mangostanähnlichem, weissem Fruchtfleisch, welches man am Besten mit den Schaufelzähnen abnagt - halt wie ein Hase. Oder sie nehmen die ganze, geschälte Frucht in den Mund und kauen das Fleisch vom Stein ab. Sehen sie am Besten dieses [Video](#) an.

Wenn sie jetzt bestellen, gehören Sie zu den Ersten, welche Achacha in der Schweiz probieren können. Auf los, geht's los!

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)





## MELONCELLE – DIE MELONENGURKE AUS ITALIEN

Aktuell sind wieder Meloncelle aus Italien erhältlich.

Dank ihrem Aussehen nennt man sie auch Melonengurke und in Apulien werden sie auch als Menunceddhe oder Spiuleddhe gehandelt. Eine schöne Abwechslung in der eher eintönigen Gurkenwelt.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)

## ROTE FRÜHLINGSZWIEBELN – JETZT ERHÄLTlich

Die Frühlingszwiebel erfreut sich vor allem im Frühjahr zunehmender Beliebtheit. Sie ist kleiner und feiner als die herkömmliche Zwiebel, da sie auch als erstes geerntet wird. Deshalb kann man sie nicht lange lagern. Das Grün der Frühlingszwiebel gibt auch Salatsaucen und Dips die nötige Schärfe. Sie gehört zu den Lauchgewächsen. Jetzt aktuell aus Schweizer-Anbau erhältlich - in Weiss und Rot.

Kiste à 12 Bund (Anbruch möglich!)



## CAROLINA REAPER – MASSLOS ÜBERTRIEBENE SCHÄRFE

Sie wollen es mit der Schärfe übertreiben? Wir helfen Ihnen dabei!

Bei dieser Chili verbrennt man sich zu hundert Prozent kräftig den Mund. Im November 2013 erhielt diese Sorte den Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde als schärfste Chili-Sorte der Welt.

Wir präsentieren Ihnen: die Carolina Reaper!

Kiste à 8 x 50g (keinen Anbruch möglich!)



## DELIKATESSEN-KARTOFFELN – AUS NOIRMOUTIER

Jetzt sind wieder Delikatessen-Kartoffeln von der französischen Atlantikinsel Noirmoutier erhältlich. Das Geheimnis ihres leicht salzigen Geschmacks: Bretonische Bauern düngen sie mit Seetang und tränken den Boden mit Meerwasser. Grund für den hohen Preis ist auch ihre Seltenheit: Nur wenige Tonnen ernten die Landwirte von Noirmoutier.

Die dünn gehobelten und leicht gerösteten Scheiben der Kartoffel werden entweder mit einer schaumigen Vanillecreme und Erdbeeren bedeckt ("en pétales avec un moussoux de vanille aux fraises") oder mit einer dünnen Schokoladenschicht und Erdbeeren („avec des fraises et ganache chocolat“) serviert. Die Bretonen selbst verspeisen ihre Kartoffeln dagegen am liebsten mit Butter in der Pfanne geschwenkt – ganz einfach ein Hochgenuss.

Kiste à 5 Kilo (Keinen Anbruch möglich!)



## CHICARITA - AB DIENSTAG WIEDER ERHÄLTlich

Unsere Salatneuheit Chicarita hat im letzten Jahr wie eine Bombe eingeschlagen!

Sogar das führende Onlineportal „FreshPlaza“ mit aktuellen Nachrichten aus der globalen (!) Obst- und Gemüsebranche, ist auf unsere Produktneuheit aufmerksam geworden und hat einen schönen Artikel verfasst ([hier geht es zum Bericht](#)).

Zur Erinnerung: Der in der Schweiz kultivierte Chicarita sieht aus wie grossgewachsener Mini-Lattich. Der Geschmack ist aber verwechselnd nahe beim bekannten Eisbergsalat. Auffallend mild mit Crunchy-Effekt. Ein sehr gelungener Salat, welchem wir grosses Allrounderpotenzial zuschreiben.

Ab kommenden Dienstag geht es in die zweite Runde!

Beutel à 2 Stück (keinen Anbruch möglich!)



## BIMI - GEZÜCHTETER WILDBROCCOLI AUS SPANIEN

Bimi ist eine Broccoli-Variante, welche durch die natürliche Verbindung zwischen Broccoli und einem orientalischen Kohl gezüchtet wurde. Bei diesem Gemüse wird vom Stiel bis zur Blüte alles gegessen. Bimi zählt wegen den vielen Nährstoffen zum „Super-Gemüse“. Dank seiner Vielseitigkeit ist dieses langstielige Kohlgemüse für alle Arten von Gerichten, als Beilage, Vorspeise usw. geeignet.

Kiste à 10 Beutel (200g) (Anbruch möglich!)



## ANANAS-ERDBEEREN - ETWAS CRAZY

Manche sprechen bei der weissen Ananas-Erdbeere von einer optischen und geschmackliche Sensation. Wir halten den Ball flach und sind der Meinung, dass das Preisleitungsverhältnis überhaupt nicht stimmt. In Anbetracht dessen, dass diese Beeren (zurzeit aus Holland) ein kleines Vermögen kosten und heikel in der Qualität sind, sollte der Kauf sehr gut überlegt sein. Zudem nicht vergessen - aktuell sind geschmacklich hervorragende rote Erdbeeren aus Italien und Frankreich erhältlich, welche Ihnen vor allem über die kommenden Ostertage viel Freude bereiten dürften.

Aber etwas „Crazy“ sehen die Ananas-Erdbeeren schon aus, dass muss man ihnen lassen.

Die Entscheidung liegt wie immer bei Ihnen!

Kiste à 12 x 100g (keinen Anbruch möglich!)

