

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

MARKTNEWS

Woche 20/2019

Marktfrisch erhältlich



Aloe Vera aus Spanien ; Jolly-Melone aus Italien ;
Kirschen aus Italien und Spanien ; Eierschwämmli und Steinpilze aus Europa ;
Kürbis Muscat und Napoli aus Italien ;

Aktuelles aus der Schweiz



Weltneuheit: Gurke Wokcuc (Asiatische Kochgurke) ; Sommerportulak ;
Federkohl (Sommerkale) ; Karottenneuheiten ; Roter Mini-Lattich ;
Erdbeeren ;

Saisonende



Bodenkohlraben ; Frisée-Engelshaar ; Schweizer-Birnen (!) ; Bärlauch ;
Probleme: Grapefruit weiss ; Zuckerhut ;

ALOE VERA – IHRE IDEEN SIND GEFRAGT

Von Aloe Vera haben vermutlich schon die Meisten gehört. Sie wird auch als „Kaiserin der Heilpflanzen“ bezeichnet. Ganz gleich ob Sonnenbrand, Hauterkrankungen, Magen-Darm-Beschwerden, Gelenkschmerzen, Zahnfleischentzündungen oder Wundbehandlungen – in der Naturheilkunde gilt die Pflanze schon lange als wahres Allroundtalent.

Die Frage ist jetzt: Wie kann man diese Allzweckwaffe gegen Krankheiten, dezent in ein Gericht verarbeiten?

Nun - wir haben auf jeden Fall aus Spanien und biologischem Anbau das Rohmaterial und Sie schon eine Idee?

Wichtig: Bitte beachten Sie unbedingt die auf französisch geschriebene Gebrauchsanweisung und die **Warnhinweise** auf der Etikette der Aloe Vera-Pflanze!

Kiste à 8 Kilo (Anbruch möglich!) / Stück ca. 500g





SPARGEL & RHABARBER – PEAK IST ERREICHT

In punkto Qualität ist beim Spargel und beim Rhabarber der Peak sicher erreicht. Somit - ab auf die Karte, bevor es zu spät ist! Denn eine Bauernregel besagt: Kirschen rot, Spargel tot, was auch für den Rhabarber gilt. Stichtag ist jeweils der Johannistag, also der 23. Juni. Etwa drei Wochen vor diesem Datum werden diese beiden Produkte zum letzten Mal frisch geerntet, damit sich die Wurzelstöcke (Rhizome) für die nächste Saison erholen- und neue Kraft schöpfen können.

Besonders ans Herz möchten wir Ihnen unseren täglich frisch geernteten Erdbeer-Rhabarber aus dem zürcherischen Urdorf vom Landwirt Huber legen. Traumhafte- und vor allem nachhaltige Qualität!

FEDERKOHLE – SAISON ODER DOCH NICHT?

Federkohl sorgt für die nötige Power im Körper! Er enthält einen hohen Gehalt an Nährstoffen, Antioxidantien, Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen, Aminosäuren und sekundären Pflanzenstoffen, die ihn zu einem der gesündesten Gemüse überhaupt machen. Die schnellwüchsige Blattkohlart ist grundsätzlich ein robustes Wintergemüse und kann Temperaturen bis -15 Grad überstehen.



Dank dem globalen Smoothie-Hype und der grossen Nachfrage nach diesem Gemüse, hat man nun neue Sorten gezüchtet (Sommerkale). Somit ist es möglich, Federkohl mit wenigen Unterbrüchen (was vor kurzem der Fall war) das ganze Jahr zu beziehen - auch wenn für uns die Saison nach dem ersten Frost beginnt.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

FARBIGE BUNDKAROTTEN – BALD GEHT ES LOS!

Unser innovativer Produzent und Gemüse-Pionier Ernst Kämpf aus unserem Nachbarkanton Aargau, wird uns ab kommenden Montag mit neuen Karottenspezialitäten überraschen.

Zum Einen sind das die farbigen, feinen Bundkarotten, für welche Sie definitiv den Sparschäler beiseite legen können. Zum Anderen sind das perfekte Pariser-Rüebli, wo wir nach wie vor der Meinung sind, dass die nicht in die Konservenbüchse gehören.

Achtung Leaf to Root-Freunde: je länger Sie warten, desto grösser werden die Karotten!



JOLLY-MELONEN – DIE ERSTEN SIND EINGETROFFEN



Grundsätzlich gilt: Setzen Sie auf die Jolly-Melone und Sie werden zufrieden sein!

Bei dieser Melone handelt es sich um eine glattschalige, rotfleischige Melone, die grundsätzlich aus Italien kommt. Seit ca. 6 Jahren wird sie auch in Spanien kultiviert. Die Jolly ist den ganzen Sommer durch erhältlich und weist unter allen Melonen in punkto Geschmack und Reife am meisten Konstanz auf.

Zurzeit ist sie noch etwas klein im Durchmesser, aber das wird sich schnell ändern.

Kiste à 6 Kilo (Anbruch möglich!)

GURKEN WOKCUE – WE WILL WOK YOU!

Rijk Zwaan, einer der grössten Gemüsesaatgutzüchter weltweit, möchte mit seinem neusten Baby, der Wokcue-Gurke und der Vermarktung „Asian cucumber - we will wok you!“, einen neuen Hit landen.

Gemeinsam mit dem Top-Produzenten und unserem Lieferanten „Gebrüder Meier“ läuft im zürcherischen Hinwil gerade eine Testphase - in einem für Schweizerverhältnisse Mega-Gewächshaus, welches schon mehrfach ausgezeichnet wurde. Beispielsweise wird in den kalten Tagen und Nächten die Abwärme der nahgelegenen Kehrlichtverbrennung genutzt. Deshalb kann gänzlich auf fossile Brennstoffe verzichtet werden und die Wärmeenergie verpufft nicht einfach sinnlos.



Doch warum eigentlich das Ganze?

Marktforschungen zeigen, dass die Gurke immer noch zu wenig in der Pfanne oder im Wok landet. Dies, weil die Gurke in der Regel beim Erhitzen einen Geschmacksverlust erleidet, zu viel Wasser- und an Festigkeit verliert. Genau diese Negativeigenschaften hat die neu gezüchtete Wokcue-Gurke nicht mehr. Diese Sorte behält den Biss, den Geschmack und die Saftigkeit - auch in Pfannengerichten. Uns erinnert diese „Gugummere“ übrigens an eine langezogene Nostrano-Gurke, mit vielen leicht stacheligen Noppen.

Gehören Sie nun zu den ersten Menschen, welche diese Innovation in den Händen halten- und probieren darf. Bestimmen Sie mit, ob diese Gurke eine Chance für die Zukunft verdient hat.

Wir geben Ihr Feedback an die Familie Meier und die Firma Rijk Zwaan gerne weiter!

Kiste à 10 Stück (Anbruch möglich!)