

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

MARKTNEWS

Woche 41/2017

Marktfrisch erhältlich



Frischer Meerrettich aus Deutschland ; Quitten aus Frankreich und der Türkei ;
Stachys aus Frankreich ; Marroni aus Frankreich ; Bergamotte aus Italien ;
Birnen Abate aus Italien ; Clementinen mit Blatt aus Spanien (noch klein!)

Aktuelles aus der Schweiz



Castelfranco ; Kohlrösen ; Süsskartoffeln ; Laura Kartoffeln ;
Freiland-Nüssler aus dem Aargau ; Schwarzer Rettich rund & lang ;
Roter Rettich ;

Saisonende



Zucchetti gelb Schweiz ; Nektarinen ; Pfirsiche ; Melonen von Zerbinati ;

SCHWEIZER-QUITTEN - SCHÖN WÄRS

Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten (Fructus) hat die Quitte zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2017 gekürt.

Eine Ehrung, die zu einem denkbar schlechten Zeitpunkt kommt. Denn dieses Jahr kommen gar keine Schweizer-Quitten auf den Markt und Sie müssen vorlieb mit Ware aus Frankreich und der Türkei nehmen.

Dies hat zwei Gründe: Erstens hatte der unerwartete Kälteeinbruch im Monat April fatale Folgen für die Obstbäume (Blüten und Triebe) und zweitens sind in den letzten Jahren viele Quittenbäume der Feuerbrand-Krankheit zum Opfer gefallen, die seit 1989 in der Schweiz wütet.

Frankreich: Kiste à 12 Kilo (Anbruch möglich!)

Türkei: 1-Lagen-Kiste à 3.5 Kilo (keinen Anbruch möglich!)



LAURA - MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELSORTE

Die gelbfleischige Laura-Kartoffel kann sich nicht so recht entscheiden, ob sie fest- oder mehligkochend sein möchte. Deshalb wählt sie gekonnt den Mittelweg und ist die perfekte Kartoffelart für Rösti, Pommes etc. Denn gerade bei solchen Gerichten kommt es darauf an, dass die Kartoffel ihre Struktur behält, aber trotzdem eine weiche Konsistenz annimmt. Viele Verbraucher sind skeptisch, wenn sie die Laura zum ersten Mal sehen. Sie hat jedoch Vorteile: Sie treibt nicht so schnell aus, weshalb sie bei Ihnen länger als andere Kartoffelsorten in einer dunklen und kühlen Umgebung frisch bleibt. Ausserdem lockt diese Kartoffelsorte mit vielen guten Nährstoffen.



Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



KOHLROSEN - EIN INNOVATIVES UND TOLLES PRODUKT

Dank unserem innovativen Produzenten [Käser im Aargau \(Birmenstorf\)](#) sind jetzt wieder Kohlrosen erhältlich. Die Samen für dieses Produkt kommen aus England. Kohlrosen (etwas kleiner als ein Tennisball!) sind für ca. 1-2 Monaten erhältlich. Leider ist nicht bekannt, um welche Kreuzung es sich handelt. In Bouillon kochen genügt grundsätzlich!

Schale à 12 Stück

SÜSSKARTOFFELN - AUS DEM ZUGERLÄNDLI

Süßkartoffeln stammen ursprünglich aus Südamerika und sind sich tropisches Klima gewohnt. Umso erstaunlicher ist es, dass wir Ihnen diese vorübergehend auch aus der Schweiz anbieten können, genauer gesagt vom [Enikerhof](#) aus dem schönen Zugerländli.

Kiste à 6 Kilo (Anbruch möglich!)



ZUCCHETTI GELB - ACHTUNG PREIS!

Gelbe Zucchetti geben zusammen mit den Grünen ein appetitliches Bild auf dem Teller. Das Problem: Wenn die Saison zu Ende ist, werden sie teuer. Das ist jetzt der Fall! Die gelben Zucchettis aus Israel und Holland mit einem Kilopreis um die 9 Franken (Tendenz steigend!), können das Budget manch eines Kochs übersteigen. Deshalb raten wir vom Kauf ab!

STACHYS - EINE TEURE SPEZIALITÄT

Stachys oder auch Knollenziest, Chinesische Artischocke sowie Japanische Kartoffel genannt, ist eine Rarität. In der Schweiz wird das Gemüse kaum angepflanzt. Der Arbeitsaufwand, vor allem bei der Ernte, ist wegen der Handarbeit enorm hoch. Die Zubereitung ist denkbar einfach: In der Pfanne mit anderem Gemüse zusammen für ca. 10 Minuten dünsten, dann mit etwas Gemüsebouillon und Rahm verfeinern - fertig! Zurzeit werden sie aus Frankreich importiert.

Kiste à 2 Kilo (keinen Anbruch möglich!)

