

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

MARKTNEWS

Woche 05/2024

Marktfrisch erhältlich



Erdbeeren aus Spanien und Italien ; Morchel aus China (ab Dienstag!) ;
Mini-Kartoffeln (Rote Perlen) aus Frankreich ; Cuma di Rapa „Lecce“ aus Italien ;
Snack-Zitronen aus Italien ; Zitronen aus der Amalfi-Region ;

Aktuelles aus der Schweiz



Konfetti-Sprossen ; Nüsslisalat ; Lagergemüse ;

Saisonende



Frische Yuzu ; Mini Karotten Bund farbig ; Mini Avocados

Probleme: Gartenkresse (wenig Ware) ;

KONFETTI-SPROSSEN - PASSEND ZUR FASNACHTSZEIT

Konfetti gehört zur Fasnacht wie die Fasnachtschüechli und die Guggenmusik. Leider sind die kleinen bunten Papierschnipsel nur schwer verdaulich.

Ein BIO-zertifizierter Sprossenproduzent aus dem Thurgau sorgt jeweils mit Konfetti-Sprossen für Abhilfe in der närrischen Zeit. Eine gelungene Idee, vor allem für Salate und Sandwiches.

Die Mischung besteht aus Rotklee, Radieschen, Kohlrabi, Zwiebeln und Randen.

Schale à 100 g (kein Anbruch möglich!)



ERDBEEREN - SCHON REGE AUF DEM MARKT

Auf dem Markt sind schon ordentliche Mengen an frischen Erdbeeren verfügbar.

Die Kaufentscheidung, ob es jetzt schon Erdbeeren sein müssen, überlassen wir wie immer Ihnen. Was wir sagen können: Die italienischen Erdbeeren sind schon gut durchgerötet und die Spanier haben gelegentlich noch ein „weisses Füdli“. Geschmacklich gab es aber schon Schlimmeres.

Saisonal liegen wir aber schon noch komplett daneben - das muss abschliessend schon gesagt sein.

Italien: Schale à 8 x 250 g (Anbruch möglich!)

Spanien: Kiste à 1 Kilo (kein Anbruch möglich!)



MORCHELN - AB DIENSTAG ERHÄLTlich

Morcheln werden seit wenigen Jahren in China im grossen Stil gezüchtet und treibt den Türken so richtig den Angstschweiss auf die Stirn. Warum? Viel günstiger, einwandfreie Qualität und hervorragende Untersuchungsergebnisse in den Laboratorien. Das imponiert so sehr, dass über die Nachteile kaum gesprochen wird. So müssen beispielsweise die Beete nach der Ernte, wegen dem extrem hohen Nährstoffverlust zwei bis drei Jahre brach liegen. Erst dann können wieder erfolgreich neue Morcheln kultiviert werden.

Richtig los geht es in der Regel Anfang März mit dem Original aus der Türkei, wo die naturgegebenen und wildwachsenden Morcheln liebevoll in der freien Natur eingesammelt werden.

Die Kaufentscheidung liegt wie immer bei Ihnen!

Kiste à 1 Kilo (kein Anbruch möglich!)



ROTE PERLEN - AUS FRANKREICH

Jetzt haben wir wieder rotschalige Roller-Kartoffeln (Brätler) der Sorte Cheyenne im Sortiment. Wir nennen sie auch „Rote Perlen“!

Diese Sorte glänzt durch ihre tiefrote Schale mit gelbem Fruchtfleisch. Geradezu prädestiniert für eine Mini-Kartoffel-Duplex bzw. eine zweifarbige Kartoffel-Symphonie.

Diese, sowie die normalen Brätler (Rollerkartoffeln), werden aktuell aus Frankreich importiert.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



CIMA DI RAPA „LECCE“ - JETZT AKTUELL

Cima di Rapa, oder auch Stängelkohl wie er hier zu Lande genannt wird, ist ein Gemüse aus Italien und dem mediterranen Raum, das in der Schweiz eher selten im Kochtopf landet. In Apulien dagegen wird Cima di rapa sogar für das Nationalgericht „Orecchiette con Cime di rapa“ verwendet.

Das Gemüse riecht nach Kohl, schmeckt aber deutlich intensiver und leicht bitterer als die meisten anderen Kohllarten. Sobald die Blütenknospen aufgegangen sind entfaltet der Broccoli seine volle Stärke.

Gitter à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



ZITRONEN - AUS DER REGION AMALFI

Die süditalienische Amalfi-Küste ist bekannt für 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 à 4.5 Kilo (Anbruch möglich!)