

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

# MARKTNEWS

Woche 12/2023

## Marktfrisch erhältlich



Jumbo-Artischocken aus Spanien ; Wildspargel aus Italien ;  
Kefen aus Spanien ;

## Aktuelles aus der Region



Baby-Leaf „Crispy“ ; Farbige Radiesli ; Pak-Choi ; Gurken Nostrano ;  
Zebra-Auberginen „Calliope“ ; Farbiger Mangold ; Apfel-Granny ;  
Ostereier ;

## Saisonende



Bitterorangen ; Clementinen & Mandarinen ;

Probleme: Frisée Engelshaar ; Eierschwämmli ;

## BABY-LEAF „CRISPY“ - KNACKIG UND FRISCH

Dieser Schweizersalat wird täglich frisch und wenige Zentimeter über dem Boden abgeschnitten und aus unserem Nachbarkanton Aargau angeliefert. Transportweg nur 23.8 Kilometer!

Baby-Leaf gibt es während der Saison in verschiedenen Variationen. Typische Salatsorten sind dabei Lollo und/oder Eichblatt rot/grün. Aktuell verwendet man den beliebten Salanova „Crispy“.

Zurzeit wird im "Glashaus" angebaut, da es in der Nacht noch zu kalt ist und mit jedem Tag werden die Farben nun kräftiger.

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)





## CALICO-ARTISCHOCKEN - JETZT AUS SPANIEN

Aus Spanien können wir Ihnen richtige Artischocken-Bomber der Sorte Calico anbieten. So gross wie eine Grapefruit und qualitativ ausgezeichnet mit kompakten Blättern.

Wir meinen: Viel besser bringen es die Franzosen aus der Region Roussillon nicht hin, welche diese Artischocke auf sandigen und salzigen Böden kultivieren.

Kiste à 12 Stück (Anbruch möglich!)

## RADIESLI - IN VERSCHIEDENEN FARBEN

Nun ist es soweit - das Radiesli-Sortiment aus dem Aargau ist schon fast komplett. Nur die Gelben brauchen noch etwas mehr Wachstum. Ihnen muss aber bewusst sein, dass die Knollen noch relativ klein sind.

Die verschiedenen, leuchtenden Farben bringen einen bunten Touch und die nötige Würze auf den Teller. Zudem können im heutigen Leaf to Root-Zeitalter auch die grünen und saftigen Blätter der Radiesli gleich mitverarbeitet werden.



## PAK-CHOI - AUS ZÜRICH

Pak-Choi ist ein dem Chinakohl ähnliches Blattstielgemüse aus Südostasien. Dort und in den USA ist es seit langem populär.

Dieses Gemüse ist energiearm und besitzt viele wertvolle Vitamine. Auch die Zubereitung ist anspruchslos. Zurzeit kommt er in ausgezeichneter Qualität aus Zürich.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

## GURKEN NOSTRANO - MIT STACHELIGER HAUT

Auch bei der Nostrano-Gurke können wir Ihnen nun einheimische Ware anbieten. Diese haben eine leicht stachelige Haut (Noppen) und enthalten mehr Fruchtfleisch als andere Gurken. Obwohl der Wassergehalt relativ hoch ist, haben sie einen sehr intensiven Geschmack und der Kaloriengehalt ist sehr gering.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)





## ZEBRA-AUBERGINE - AUS HINWIL

Die Aubergine, auch Eierfrucht genannt, stammt ursprünglich aus den indischen Tropen. Die Araber brachten das Fruchtgemüse im 13. Jahrhundert nach Europa. Damals war sie noch nicht violett, sondern weiss.

Die Aubergine gibt es in verschiedensten Formen und Farben. Aktuell zum Beispiel die Sorte „Calliope“ (Zebra-Aubergine), welche jetzt von einem Top-Lieferanten aus dem Reust-Netzwerk mit einem kurzen Transportweg angeliefert wird.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

## SPARGEL - SCHON EINE GROSSE AUSWAHL

Weisser Spargel in Perfektion und erst noch zu einem erschwinglichen Preis, bietet uns gegenwärtig Italien. Doch auch Deutschland steht bereits in den Startlöchern und werden in wenigen Tagen erhältlich sein.

Zudem erhältlich ist Wildspargel- und violetter Spargel aus Italien und Grünspargel aus Spanien.

Um für Sie den optimalen Überblick zu schaffen, haben wir auf unserem Reust-Webshop die Rubrik „Spargel“ eröffnet. Dort finden Sie unser breites Spargelsortiment mit aktuellen Tagespreisen und selbsterstellten Produktbildern. Wir hoffen, dass wir Ihnen damit die Wahl etwas erleichtern können. Natürlich berät Sie auch unser freundliches Büroteam gerne über die aktuelle Spargelqualität!



## MANGOLD - IN ROT, GELB ODER GRÜN AUS DEM AARGAU

Ernst Kämpf aus dem regionalen Reust-Netzwerk schöpft aus dem Vollen und bringt neu drei verschiedene Mangoldsorten auf den Markt, welche im Nachbarkanton Aargau frisch geschnitten werden.

Grundsätzlich können Sie die Stiele des Gemüses immer mitessen: Sie schmecken im Vergleich zu den Blättern besonders mild und weniger herb. Vom Aroma her erinnern sie an Rindens, mit denen Mangold auch tatsächlich verwandt ist.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

