

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

MARKTNEWS

Woche 14/2025

Marktfrisch erhältlich



Delikatessen-Kartoffeln von der französischen Atlantikinsel Noirmoutier ;
Morchel aus der Türkei ;

Aktuelles aus der Region



Landkresse ; Frühlingszwiebeln ; Lattich ; Roter Rucola ; Kräutertöpfe ;
Verschiedene, farbenfrohe Tomaten ; Frischer Frühlings-Fruchtsalat ;

Saisonende



Grüner Spargel aus Mexico ;
Schwierig: Frische Eier aus der Schweiz ; Beeren ;

NOIRMOUTIER-KARTOFFELN - DIE SPEZIALITÄT

Per sofort 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 kg (Keinen Anbruch möglich!)



LANDKRESSE - AUS DEM AARGAU

Die Familie Käser aus Birmenstorf ist mit dem Aargauer-Landkresse erntebereit, welche der bekannten Brunnenkresse gleicht.

Das dunkelgrüne Blatt mit den runden Lappen ist äusserst zart. Der Geschmack ist würzig bis scharf und erinnert an Rettich. Landkresse sorgt für das gewisse Etwas auf dem Salatteller.

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)

FRÜHLINGSZWIEBELN - AUS UNSERER HEIMAT

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 den Salatsaucen und Dips die nötige Schärfe.

Jetzt aktuell aus der Region erhältlich!

Kiste à 12 Bund (Anbruch möglich!)



LATTICH - JETZT WIEDER EINHEIMISCH

Jetzt wieder frisch und knackig aus dem Aargau erhältlich! Schon die Römer kannten den Lattich, weshalb dieses Blattgemüse auch unter der Bezeichnung „Römischer Salat“ bekannt ist.

Der milchige Saft, welcher jeweils beim Anschnitt aus dem Lattichstängel fliesst, gab dem Gemüse übrigens seinen Namen: „Lac“ bedeutet in der lateinischen Sprache „Milch“ und so nannten ihn die Römer „lactuca“, woraus sich dann „lattuga“, „laitue“ und „Lattich“ entwickelte. Somit haben wir wieder mal etwas gelernt. Spannend ist aber auch, dass Lattich vor allem in der Westschweiz als Kochgemüse geschätzt wird.

Kiste à 4 kg (Anbruch möglich!)



RED FRILLS - ROTER RUCOLA

Ungewohnt früh ist jetzt auch bereits der erste rote Rucola (Red Frills) aus Birmenstorf in kleinen Mengen erhältlich.

Beim Zerbeißen der dunkelroten ganz schmalen und fein verzweigten Blätter, entsteht der Geschmack von mittelscharfem Senf und Kartoffeln. Das jung geerntete Kohlgewächs sorgt für eine aromatische Note in jedem Salat.

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)



FRÜHLING AUF DEM TELLER - MIT SCHWEIZER TOMATEN

Die Tomaten aus der Schweiz sind da - frisch und aromatisch!

Direkt von unseren Produzenten bieten sie eine perfekte Ergänzung für jede Mahlzeit. Die Tomaten überzeugen durch ihren intensiven Geschmack und ihre natürliche Frische - ideal für die Gastronomie, die auf Qualität und Regionalität setzt.

Ob als Bestandteil eines leichten Salates, in raffinierten Antipasti oder als Beilage zu einem Hauptgericht - unsere Tomaten bringen richtig Farbe auf den Teller.

[Hier](#) geht es zur Übersicht!

