

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

# MARKTNEWS

Woche 17/2022

## Marktfrisch erhältlich



Baby Bear-Jungkartoffeln aus Italien ; Kefen aus Frankreich ;  
Steinfrüchte aus Spanien (alles noch recht hart mit wenig Geschmack!) ;  
Coco-Bohnen aus Italien ; Kernarme Wassermelonen aus Spanien ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Frischer Waldmeister ; Landkresse ; Kohlrabi mit Blatt ; Mini Lattich ;  
Mini Karotten ; Federkohl ; Erdbeeren ; Randenblätter ; Nostrano Gurken ;

## Saisonende



Winterportulak ;  
Probleme: Pomelo weiss ; Gelber Löwenzahn ;

## WALDMEISTER - DIE MAIBOWLE KANN KOMMEN

Immer wieder schön, wenn es noch Produkte gibt, welche nur erhältlich sind, wenn noch Saison ist und die ist bei Waldmeister bekanntlich kurz - sehr kurz!

Im frischen Zustand duftet er kaum. Man muss das gepflückte Kraut erst anwelken lassen, bevor sich der typische Waldmeisterduft entfaltet. Waldmeister kann übrigens auch problemlos tiefgefroren werden.

Da dieser Artikel frühmorgens bei kühlen Temperaturen geschnitten werden muss, benötigen wir eine Vorbestellung von 2 Tagen bis 16.00 Uhr.

Offen oder als Bund erhältlich!



## LANDKRESSE - ALTERNATIV FÜR PORTULAK

Die Saison für Winterportulak gilt als beendet bzw. die Blätter bilden langsam Blüten. Folgend wird nun die fleischige Sommersorte, welche gegenwärtig noch 2-3 Wochen Zeit zum Gedeihen braucht.

Als Alternative erlauben wir Ihnen Aargauer-Landkresse zu liefern. Das dunkelgrüne Blatt mit den runden Lappen ist äusserst zart. Der Geschmack ist würzig bis scharf und erinnert an Rettich.

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)



## KOHLRABI - ZART MIT BLATT

Weil sie sehr schnell wächst, ist die Kohlrabi eine der erste Gemüsesorte im Frühling. Und was viele nicht wissen, jedoch die „Leaf-to-Root Bewegung“ schon lange propagiert: Die Blätter vom Kohlrabi enthalten ein Vielfaches an Vitaminen und Mineralstoffen – mehr als die eigentliche Knolle!

Man kann sie bedenkenlos essen und sind ganz leicht zu verarbeiten. Hacken Sie die Blätter ganz fein über einen Salat oder eine Suppe, oder bereiten Sie diese wie Spinat zu.

Kiste à 12 Stück (Anbruch möglich!)



## JUNG-KARTOFFELN - AUS ITALIEN

Im Spätfrühling geerntete Jung-Kartoffeln, haben noch keine feste Schale, die sie vor Austrocknung und Licht schützt. Dies ist auch der Grund, weshalb die „Baby Bear-Kartoffeln“ (Ja, die Italiener verstehen was von Marketing!) ungewaschen zu Ihnen in die Gastronomie kommen.

Besonders die kleinen Grenailles-Kartoffeln dürften Ihnen gefallen, da die Roller (Brätler) aktuell aus Ägypten importiert werden.

Man kann sie direkt mit der Schale geniessen und sind somit prädestiniert als Pellkartoffeln zu Raclette oder als Rosmarinkartoffeln auf dem Ofenblech.

Kiste à je 12.5 Kilo (Kein Anbruch möglich!)



## MINI-LATTICH – KLEINER DIAMANT AUS DER NÄHE

In Frankreich heisst er „Laitue sucrine“, was auf seinen leicht süsslichen Geschmack hinweist. Es handelt sich um eine Kreuzung von Lattich und Eisbergsalat. Erstmals wurde dieser Salat vor etwa zwölf Jahren unter dem Sortennamen „Little Gem“ (kleiner Diamant) aus Spanien eingeführt.

Die robuste und kompakte Salatspezialität kann mit kräftigen Saucen und weiteren würzigen Zutaten wie Knoblauch, Schnittlauch, gebratenem Speck, geröstete Brotwürfelchen usw. serviert werden. Diesen Mini-Lattich beziehen wir aus nächster Nähe - nämlich von den Gebrüder Meier in Buchs (ZH).

Schale à 2 Stück



## MINI-KAROTTEN – ZART UND FEIN

Der innovative Produzent Ernst Kämpf aus dem schönen Aargau überrascht uns mit einem weiteren Produkt - Mini-Bundkarotten in einer super Qualität. Da kann ihm aktuell keiner das Wasser reichen. Allerdings sind diese so fein, dass Sie den Sparschäler beiseite legen können.

Kiste à 10 Bund (Anbruch möglich)



## FEDERKOHL – 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 das ganze Jahr zu beziehen - auch wenn für uns die Saison nach dem ersten Frost beginnt.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

