

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

MARKTNEWS

Woche 19/2023

Marktfrisch erhältlich



Tenerume aus Italien ; Kefen aus Italien ; Frische Erbsen aus Italien ;
Bohnen gelb und Coco-Bohnen aus Italien ;

Aktuelles aus der Region



Mini Lattich (kleine Diamanten) ; Federkohl ; Waldmeister ; Batavia rot & Grün ;
Spargel aus Rafz ; Ackerhack (Schweizer-Premiere) ;

Saisonende



Wirz aus der Schweiz ; Clementinen ;
Probleme: Romanesco ; Steinpilze ;

MINI-LATTICH – KLEINER DIAMANT AUS DER SCHWEIZ

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 vierzehn 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. Hier sehen Sie den [Transportweg](#).

Schale à 2 Stück



FEDERKOHL - SAISON ODER DOCH NICHT?



Der 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 Blattkohllart 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 (was vor kurzem der Fall war) das ganze Jahr zu beziehen - auch wenn für uns die Saison nach dem ersten Frost beginnt.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

WALDMEISTER - AB MONTAG BEI UNS ERHÄLTlich

Immer wieder schön, wenn es noch Produkte gibt, welche nur erhältlich sind, wenn noch Saison ist und die ist bei Waldmeister bekanntlich 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 jeweils eine Vorbestellung von 2 Tagen bis 16.00 Uhr.

Beutel à 100g oder per Bund



BATAVIA - AUS DER SCHWEIZ IN ROT ODER GRÜN

Bataviasalat stammt ursprünglich aus Frankreich. In der Beschaffenheit und Grösse liegt er zwischen Kopf- und Eisbergsalat. Der Geschmack ist würziger als der Kopfsalat. Die Blattränder der äusseren Blätter sind gezackt und teilweise schwach gerötet. Im Prinzip sieht er aus, wie ein robuster grüner bzw. roter Lollo Salat. Hier sehen Sie den [Transportweg](#).



SPARGEL - VOM JUCKERHOF

Jucker baut auf je 10 Hektaren weisser und grüner Spargeln an. Dabei handelt es sich grundsätzlich um die gleiche Pflanze. Sie wächst entweder im Dunklen im Spargeldamm (der Weissspargel) oder über der Erde im Sonnenlicht (der Grünspargel).

Mit dem Spargel von der Jucker-Farm aus Rafz ([Transportweg anzeigen](#)) kriegen Sie nebst einwandfreier Qualität-, Regionalität und Nachhaltigkeit gleich mitgeliefert. Denn seit wenigen Jahren betreiben sie ein hochmodernes, integrales Energiesystem. Es beinhaltet Photovoltaik, Kälteversorgung, Abwärmenutzung, Batteriesystem und Elektromobilität.



ACKERHACK – WIE "HACK", ABER EBEN NICHT VOM TIER

Ackerhack ist der 1:1 Ersatz für Hackfleisch. Ob Bolognese, Lasagne, gefüllte Teigtaschen, Hackbraten - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sind zu zentralen Begriffen in unserer Gesellschaft geworden, die in Angesicht des Klimawandels und der damit verbundenen Energiewende weiter an Bedeutung gewinnen werden. Aus diesem Grund wurde Ackerhack ins Leben gerufen - ein nachhaltiges, natürliches und veganes Fleischersatzprodukt ohne Konservierungsstoffe, welches in der Schweiz ohne energieintensive Prozesse hergestellt wird und ohne durchgehende Kühlkette über einen grossen Zeitraum gelagert werden kann. Letzteres ist möglich, weil Ackerhack trocken ist und wenig Fett enthält. Es muss nur in Wasser aufgeweicht werden (1 Teil Ackerhack, 2 Teile Wasser) und kann anschliessend gewohnt wie normales Hackfleisch weiterverarbeitet werden.

Seinen Ursprung...

Alles begann, als die Erfinder von Ackerhack festgestellt haben, dass es zwar bereits einige Fleischersatzprodukte gibt, viele dieser Produkte jedoch nicht nachhaltig genug sind und geschmacklich verbessert werden könnten. Ausserdem war es ihnen ein zentrales Anliegen, Nebenprodukte aus der Lebensmittelindustrie zu verwenden, die bei der Herstellung verschiedenster Produkte in grossen Mengen anfallen (z.B. Sonnenblumenpresskuchen bei der Produktion von Sonnenblumenöl). Solche Nebenprodukte, die in Lebensmittelqualität vorliegen und über eine Menge an wertvollen Nährstoffen verfügen, werden grösstenteils für die Produktion von Tierfutter verwendet. Dies wollten sie ändern!

Als im Jahr 2020 nach intensiver Planung und Recherche das erste Ackerhack produziert werden konnte, wurde dieses zunächst von Familien und Freunden getestet, die äusserst positiv darauf reagiert haben. Daher wurde beschlossen, das Produkt in grösseren Mengen zu produzieren und auf den Markt zu bringen. Weitere Informationen gibt es [hier](#).

