

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

# MARKTNEWS

Woche 19/2024

## Marktfrisch erhältlich



Hopfenspargel aus Frankreich ; Steinobst aus Spanien und Italien ;

## Aktuelles aus der Region



Cornichons fein aus dem Aargau ; Erdbeeren ; Batavia-Salat rot & grün ; Waldmeister ; Im Wasser schwimmender Living Salad (Trio) ; Gurken Nostrani ; Frisée ;

## Saisonende



Navets weiss ; Clementinen mit Blatt ; Erdbeeren Clery ; Sandkarotten ;

Probleme: Broccoletti (Bimi) ; Flugmango ;

## HOPFENSARGEL (ÄHREN) - JETZT VERFÜGBAR

Wildspargel - auch Wald-, Hopfen-, oder Ährenspargel genannt - zeichnet sich durch sehr feine Stiele aus. Diese sind so empfindlich, dass schon das Gummiband, welches den Wildspargelbund zusammenhält, bleibende Eindrücke hinterlässt. Schälen wäre bei diesen zarten Geschöpfen unmöglich. Deshalb wird Wildspargel auch nicht geschält, sondern lediglich kurz gewaschen.

### Die Zubereitung ist ganz einfach:

Die Spargeln für ca. drei Minuten in einer Pfanne braten. Darüber etwas Olivenöl und/oder Zitronenöl und Salz. Mehr braucht es definitiv nicht!



Kiste à 15 Bund à 200g (Anbruch möglich)



## CORNICHONS – ERSTE CHARGE EINGETROFFEN

Bei der Cornichon handelt sich eigentlich um eine Gurke, die unreif geerntet wird. Gurken und Cornichons stammen von derselben Art ab, heute werden jedoch verschiedene und spezifische Varianten gezüchtet. Cornichon ist botanisch gesehen eine Frucht.

Aber aufgepasst: Ernst Kämpf ([Transportweg anzeigen](#)) kann wetterbedingt erst wenige Kilo am Tag ernten. Somit gilt: Wer zuerst bestellt, hat zuerst!

Kiste à 5 kg (Anbruch möglich!)

## WALDMEISTER - AB JETZT 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](#).



## STEINOBST – SO SIEHT ES AUS

In der Markthalle sind bereits die ersten Steinfrüchte aus Spanien und Italien erhältlich. Nektarinen und Pfirsiche erhalten das Prädikat: Bissfest - nicht mehr steinhart! Besonders Freude bereiten uns die Aprikosen aus Spanien - steinlöslich mit ausgewogener Säure. So oder so - unser Einkauf, unter der Leitung von Christian Keller, degustiert sich täglich durch die Vegihalle durch, um Ihnen die bestmöglichen Früchte zu liefern.



## LIVING (TRIO) – DER SCHWIMMENDE SALAT

Frisch und gesund!

Getreu diesem Motto produziert die Familie Ott bereits in der vierten Generation schmackhaftes Gemüse und herrlich frische Salate in einer klimatisch bevorzugten Lage im Unterthurgau. Guter Boden und frisches Wasser aus dem Rhein sind die natürliche Grundlagen für deren nachhaltige und vielseitige Gemüseproduktion.

Eines der Leader-Produkte ist der im Wasser schwimmende Living Salad (Trio), welcher in der ultramodernen Hydroponic-Anlage gedeiht.

Die Setzlinge des Trio-Salates werden auf Styropor-Platten gesetzt und schwimmend auf dem Wasser herangezogen. Die Wurzeln der Pflanze wachsen in das Wasser, woraus der Salat die benötigten Nährstoffe für das Wachstum bezieht. Mit der innovativen Indoor-Beleuchtung wird künstliches Sonnenlicht erzeugt, welches die Salate zum Wachstum (Photosynthese) benötigen.

Nach ungefähr sechs Wochen Aufzuchtzeit werden die Pflanzen verkauft. Dabei wird die ganze Pflanze mit dem Wurzelballen aus dem Wasser genommen und verpackt. Bei Ihnen in der Gastronomie können Sie den Salat einfach wieder ins Wasser stellen. So wächst er weiter und Sie haben zu jeder Zeit einen erntebereiten und knackigen Salat in Ihrer Küche.

Am längsten bleibt der Living Salad übrigens im Kühlschrank frisch, da er die Raumtemperatur nicht besonders mag.

**Profitieren Sie von unserer Wochenaktion!**

