

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

MARKTNEWS

Woche 25/2022

Marktfrisch erhältlich



Zuckermelone „Piel de Sapo“ aus Spanien ; Tolle Netz-Melonen aus Sizilien ;

Aktuelles aus der Schweiz



Mexikanische Mini-Gurken (Melothrias) ; Sauerkirschen (Weichseln) ;
Suppensellerie ; Letzte Runde: Cornichons ; Bohnen gelb und grün ;
Violetter Zürcher-Chinakohl ; Diverse Säfte vom Enikerhof ; Kirschen ;

Saisonende



Grüner Spargel (!) ; Rhabarber ; Kaiser-Birnen ;

Probleme: Mango (Qualität!) ; Broccoli (Preis & Qualität!) ; Castelfranco (Qualität!) ;

MELOTHRIAS - MEXIKANISCHE MINI-GURKEN

Nach dem Motto: „Es muss ja nicht immer alles über Holland laufen“, hat unser Produzent Ernst Kämpf erneut die lässigen, mexikanischen Minigurken (Melothrias) im aargauischen Oberlunkhofen kultiviert und an uns ausgeliefert - Transportweg nur 22 Kilometer!

Diese kleinen Früchte sehen äusserst spannend aus und schmecken säuerlich-bitter nach Gurke. Man kann sie roh mit Schale essen (eine feine Dip-Sauce dazu wird aber ausdrücklich empfohlen!) oder wie Essiggurken einlegen.

Schale à 250g





SAUERKIRSCHEN - ODER AUCH WEICHSELN GENANNT

Für alle, welche Kirschen etwas saurer mögen, haben wir jetzt mit den Sauerkirschen aus der Region (wir nennen die auch Weichsel) den passenden Artikel aus der Familie der Rosengewächse im Sortiment.

Doch aufgepasst - die Mengen sind klein und eine Vorbestellung wird ausdrücklich empfohlen.

Kiste à 5 Kilo (kein Anbruch möglich!)

SUPPENSELLERIE - DA VERWENDET MAN ALLES

Jetzt ist wieder junger Suppensellerie aus der Schweiz auf dem Markt. Das aromatische Kraut enthält viele Vitalstoffe wie Kalium, Natrium und kommt in der Küche zum Beispiel als Suppengrün, für Salate oder als Gewürz zum Einsatz.

Die Knolle hat aktuell etwa die Grösse eines Golfballs.

Bund à 3 Stück



PIEL DE SAPO - DIE UNBEKANNTE ZUCKERMELONE

Die Piel de Sapo-Melone ist länglich oval bis tropfenförmig. Diese Form erinnert stark an einen amerikanischen Football. Eine von uns durchgeführte Zuckergehaltmessung mit dem Refraktometer ergab einen tollen Wert von 14 Prix.

Ein weiterer Pluspunkt der Piel de Sapo ist ihre lange Haltbarkeit. Gekühlt können die Früchte bis zu 3 Monate gelagert werden.

Stück à ca. 2.5 Kilo

CORNICHONS – LETZTE GELEGENHEIT

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.

Nun hat es ausreichende Mengen auf dem Markt (mittel bis gross) und es geht in die letzte Runde für dieses Jahr!

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



SCHWEIZER-BOHNEN - DIE ERSTEN SIND DA

Die Bohne wird in die Gruppe der Samengemüse eingeteilt. Sie gehört zu den wichtigsten und ältesten Kulturpflanzen der Welt. Neben zahlreichen Sorten, die frisch zubereitet werden, gibt es auch viele Varianten, die zur längeren Aufbewahrung getrocknet werden können und wichtige Proteinlieferanten sind. Weder frische Bohnen noch Trockenbohnen dürfen roh gegessen werden, weil sie toxisches Lektin enthalten, das in grösseren Mengen giftig ist. Beim Garen werden die Giftstoffe jedoch zerstört.

Aus einheimischem Anbau sind jetzt die ersten Bohnen grün und gelb erhältlich. Violette- und Spriggel-Bohnen (Berner Landfrauen) folgen in zwei bis drei Wochen.



VIOLETTER CHINAKOHL - AUS ZÜRICH

Dank dem Reust-Netzwerk und der Familie Forster aus Dällikon ist bereits ein paar Monate früher als gewohnt, violetter Chinakohl erhältlich. Obwohl die enthaltenen Anthocyane wasserlöslich sind, ist dieses Produkt ein echter Hingucker.

Übrigens: Chinakohl stammt ursprünglich aus China. Es wird eine Kreuzung zwischen dem Blattgemüse Pak-Choi und einer Rübenart vermutet.

Kiste à 5 Kilo