

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

MARKTNEWS

Woche 26/2021

Marktfrisch erhältlich



Original Silberzwiebeln aus Frankreich; Tropea-Zwiebelzopf aus Italien ;
Platt Nektarinen- und Pfirsiche aus Italien und Spanien ;
Trauben blau „Prima“ aus Frankreich ;

Aktuelles aus der Schweiz



Mini Randen-Bund gemischt ; Aztekisches Süsskraut ; Favebohnen ;
Grüner Stangensellerie mit reichlich Blätter ; Kefen ;

Saisonende



Roller-Kartoffeln „Rote Perlen“ ; Erdbeeren „Mara de Bois“ ;

Probleme: Qualitäts- und Verfügbarkeitsprobleme wegen dem Unwetter ;

UNWETTER - UND DEREN AUSWIRKUNGEN IN UNSERER BRANCHE

Die heftigen Unwetter der vergangenen Tagen, haben deutliche Spuren auf den Feldern hinterlassen. Viele Felder wurden durch den Starkregen überschwemmt und ganze Kulturen durch den Hagel zusammengeschlagen. Die Auswirkungen bekommt unser Handel bereits zu spüren. Die Freilandernte bei den Erdbeeren musste frühzeitig beendet werden. Saisonfrüchte wie Kirschen sind aufgeplatzt und schlaff. Salate und Kräuter sind mit Nasserde verschmutzt und/oder haben Blattschäden und vieles mehr.

Als wäre das nicht schon genug Schaden, kommt für unsere Produzenten/innen zusätzlich das finanzielle Desaster hinzu. Denn viele sind für solche Schäden nicht versichert, da die nötige Prämie manches Budget sprengen würde.

Wir bitten um Ihr Verständnis, sollten die Produkte in den nächsten Tagen nicht immer Ihren Qualitätserwartungen entsprechen. Kaufen Sie vorübergehend nur die Mengen ein, welche sie am gleichen Tag auch verwerten bzw. verkaufen können!





MINI-RANDEN - AUS DER REGION

Rohe, farbige Randen geben ein wunderbares Farbenspiel ab und verleihen einem Gourmet-Teller das gewisse „Etwas“. Zudem enthalten sie viele wertvolle Vitamine und Mineralsalze.

Frisch aus der Region (Transportweg zur Markthalle nur 22 Kilometer!) und mit einem Durchmesser von momentan ca. 3-5 cm, dürften Ihnen diese Mini-Randen zusagen.

Per Bund assortiert erhältlich!

SILBERZWIEBELN - DAS ORIGINAL

Ob Raclette, Fondue Bourguignonne, Fondue Chinoise, Apéro oder kalte Platten - Silberzwiebeln gehören als Beilage einfach dazu. Meist kommen die dann aus dem Glas von der Konservenindustrie.

Mit den echten, frischen Silberzwiebeln aus Frankreich haben Sie nun die Möglichkeit, diese selber einzumachen. Sie brauchen nur noch Essig, Salz, Zucker und diverse Gewürze und der „Wow-Effekt“ Ihrer Gäste ist Ihnen garantiert.

Kiste à 5 Kilo (keinen Anbruch möglich!)



PLATT-NEKTARINEN - INTERESSIERT?

Die Nektarine ist bekanntlich eine Mutation der Pfirsiche mit einer glatten-, anstelle der sonst leicht pelzigen Haut. Also nichts da von wegen Kreuzung mit Pflaume und was man sonst noch so alles hört. Da Nektarinen weniger Wasser und mehr Zucker als Pfirsiche enthalten, ist das Fruchtfleisch etwas fester als das des Pfirsichs.

Normalerweise in der runden Form erhältlich, können wir Ihnen nun auch das Ebenbild der Platt-Pfirsich anbieten, nämlich Platt-Nektarinen - halt eben ohne die Mikro-Haare!

Interessiert?



Platt-Pfirsiche



Platt-Nektarinen

TROPEA ZWIEBELZOPF - SPEZIELLE SORTE AUS ITALIEN



Tropea ist ein Ort an der italienischen Mittelmeerküste in Kalabrien und zählt aufgrund seiner Lage und der gut erhaltenen Altstadt zu den beliebtesten Urlaubszielen Kalabriens. Trotz seiner Beliebtheit hat sich Tropea seine Ursprünglichkeit bewahrt und zählt zu den schönsten Orten der italienischen Mittelmeerküste.

Die Tropea Zwiebeln sind eine geschützte Spezialität. Sie gehören zu den süssesten Zwiebeln überhaupt. Sie haben eine eher längliche Form, sind wunderbar mild und ideal sowohl für Salate als auch zum Anschwitzen einer buttrig-aromatischen Saucengrundlage.

Kiste à 12 Kilo (Anbruch möglich!)

STACHELBEEREN - BITTE NOCH NICHT KAUFEN

Stachelbeeren gehören zu den grössten Beerenobstsorten überhaupt. Sie schmecken roh, sowie verarbeitet in Kuchen, Desserts und Kompotts. Zudem vertragen sich Stachelbeeren hervorragend mit anderem Obst wie Bananen, Kiwis oder Erdbeeren. Kein Wunder, hatten wir in den letzten Tagen vermehrt Nachfragen betreffend der Verfügbarkeit dieser Frucht.

Doch wie sieht es nun aus:

Nun, vielleicht mögen Sie sich noch an die Fruchtgummibänder „Trolli Sour Strips Apfel“ aus der Kindheit erinnern? Genau so schmecken die ersten grasgrünen Stachelbeeren (siehe Bild) aus Italien. Es zieht einem beim Reinbeissen regelrecht das Gesicht zusammen, so sauer sind die. Wir raten gegenwärtig dringend vom Kauf ab. Auch lassen übrigens noch weisse Johannisbeeren und die beliebten Cassis aus sich warten. Wir rechnen jedoch damit, dass die ersten, geniessbaren Sorten im Verlauf der nächsten drei Wochen bei uns eintreffen werden.



GRÜNER STANGENSELLERIE - SAISONSTART

Einverstanden - Stangensellerie ist jetzt nicht die Gemüserevolution schlechthin.

Doch wenn dieser frischgeerntet aus dem regionalen Reust-Netzwerk stammt und umhüllt von vielen saftigen Blättern ist, gehört er eben doch in die Marktnews. Gerade im Leaf-to-Root-Zeitalter, wo alles gegessen wird.

Die Blätter vom Stangensellerie enthalten besonders viel von dem aromatischen Apiin, das dem Gemüse neben anderen ätherischen Ölen den typischen würzigen Geschmack gibt. Also nicht wegwerfen, sondern wie Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken und über Gemüse, Suppen oder Salate streuen! Sie können das Selleriegrün aber auch im Ganzen in der Suppe mitkochen, das gibt ihr einen besonders herzhaften Geschmack.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

