

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

MARKTNEWS

Woche 26/2022

Marktfrisch erhältlich



Melonen Sweetheart aus Spanien ; Plumcots aus Frankreich ;
Popone-Peperoni aus Italien ; Pflaumen gelb aus Italien ;

Aktuelles aus der Schweiz



Kuhherz-Tomaten ; Aargauer-Wassermelonen ; Tomaten „Rustica“ ;
Artischocken mit Blüte ; Verschiedene Wildkräuter ; Baumspinat ;
Auberginen Viola (rund) ;

Saisonende



Hochstamm-Kirschen ; Castelfranco ; Kartoffeln Noirmoutier ; Spargel grün ;

Probleme: Mango (Flugware!) ; Steinpilze ; Kaiserlinge ;

KUHHERZEN - HORS-SOL-FREI KULTIVIERT

Gewichtsmässig kann sie einem echten Kuhherz - welches rund 2,5 Kilo schwer ist - das Wasser nicht reichen. Dennoch ist es unserem Produzenten Ernst Kämpf gelungen, mit dieser Tomate ein Stich in unser „Gmüesler-Herz“ zu geben.

Nostalgiker werden jetzt enttäuscht sein, dass diese nicht auf einer Alpenblumen-Wiese gedeihen, dafür werden sie in der prächtigen Aargauer-Landschaft liebevoll und Hors-Sol-Frei kultiviert. Auch der kurze Transportweg von knappen 20 Kilometer zu uns in die Vegihalle hinterlässt eine gute Ökobilanz.

Im Vergleich zur Ochsenherz-Tomate (Coeur de Boeuf) kommt diese Sorte nicht ganz so brachial daher und ist um einiges saftiger.

Kiste à 7 Kilo (Anbruch möglich!)





WASSERMELONEN - AUS DEM AARGAU

Wassermelonen sind beliebt bei grosser Hitze als gesunde Durstlöscher - so viel ist inzwischen bekannt!

Besonders gut schmecken sie jedoch frisch aus dem Aargau. Ja, sie haben richtig gelesen. Zu verdanken ist dies einem Produzenten aus dem Reust-Netzwerk!

Für eine einheimische Melone ist der Geschmack in Ordnung, nur empfinden wir den Kilopreis etwas zu hoch. Aber wenn man sich den kurzen Transportweg zu uns in die Vegihalle zu Gemüte führt, ist es halt wieder so eine Abwägung.

Stück à 3-6 Kilo

RUSTIKALE TOMATEN - AUS ELLIKON

Diese rustikalen Fleischtomaten sollten Sie mal anschauen. Sie bestechen durch ihre Formen und Farben, sowie einem guten Geschmack!

Diese Tomaten werden nachhaltig von der Firma Purnatur aus Ellikon kultiviert. Die modernen Gewächshäuser mit Gläser aus neuester technologischer Entwicklung, lassen mehr Licht für die Tomatenpflanzen rein und unterstützt somit das ideale Wachstum. Gearbeitet wird mit 100% Strom aus nicht fossilen Quellen.

Kiste à 7 Kilo (kein Anbruch möglich!)



MELONEN SWEETHEART - AUS SPANIEN

Die Sweetheart-Melone, welche aktuell aus Spanien importiert wird, erinnert uns vom Geschmack her an die gelbe Honigmelone - einfach irgendwie besser mit knackigem Fruchtfleisch.

Angeblich soll diese Melone den Ursprung aus Korea haben und wurde gezüchtet, um den Menschen an Weihnachten eine besondere Frucht zu bescheren.

Zusammengefasst: Eine feine weiss-gelbliche Melone mit etwas grünem Konfetti auf der Schale!

Kiste à 5 Stück (Anbruch möglich!)



ARTISCHOCKENBLÜTE - HÜBSCHER TISCHDEKORATION

Es hat zweifelsohne auch Vorteile, wenn in Oberlunkhofen (AG) die Blütenstände der Artischocke nicht alle geerntet werden. Denn sie entwickeln sich zu wunderschönen Blüten. In diesem Stadium ist die Pflanze nicht mehr geniessbar und sind nur noch zur Dekoration geeignet.

Man kann sie mit oder ohne Wasser in ein passendes Gefäss stellen. Die grossen, schweren Blütenstände wirken besonders interessant wenn sie als solitäre Blüte platziert sind. Zudem sind sie pflegeleicht und auch für Menschen ohne grünen Daumen geeignet. Eines ist sicher: Man wird wochenlang mit ihrem aussergewöhnlichen Aussehen verwöhnt!

Per Stück erhältlich



PLUMCOTS - EIN BEZAUBERNDENES PRODUKT

Eine wunderbare Frucht, die Sie mal probieren müssen!

Bei den Plumcot`s handelt es sich um eine Kreuzung aus Aprikose und Pflaume, wobei das Verhältnis aktuell zu ca. 40% Aprikose und 60% Japanische Pflaume besteht. Im Geschmack überwiegt daher die Pflaume. Das Aroma ist sehr intensiv und wohlschmeckend. Durch den hohen Zuckergehalt ist die Frucht sowohl bei Erwachsenen als auch bei Kindern beliebt.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



WILDKRÄUTER - WIR HABEN SIE IN GROSSER AUSWAHL

Neben unseren beliebten BIO-Kräutertöpfen, führen wir auch eine geballte Ladung an verschiedenen Wildkräutern im Sortiment.

Von Epazote, über diverse Minze-Spezialitäten, bis zu Ysop. Einige Sorten wurden bereits im Mittelalter als Heil- oder Gewürzkraut verwendet. Andere sind noch nicht lange bekannt oder stammen aus der Küche fremder Länder, deren Verwendung hierzulande nur langsam ihren Einsatz findet.

Diese Kräuter-Highlights werden übrigens nach strengen Richtlinien des BIO-Anbaus im Kanton Zürich von unserem Gärtner Ueli Mäder und seinem Team kultiviert. Transportweg zu uns nur mickrige 15 Kilometer!

Sie haben den Riecher, wir die Produkte und die Live-Bilder auf unserem [Webshop](#) dazu.

Auf Los, geht`s los!

