

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

# MARKTNEWS

Woche 35/2019

## Marktfrisch erhältlich



Sultan-Trauben aus der Türkei ; Sandkarotten aus Frankreich ; Rosenkohl aus Holland ; Trauben Chasselas aus Frankreich ; Stachel-Kastanien aus Italien ; Quitten aus Italien ; Kerbelwurzel aus Frankreich ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Schwarzwurzeln ; Pak-Choi ; Federkohl lila/violett ; Rettich schwarz (lang) ; Mini-Zierkürbisse ; Zwetschgen Fellenberg ; Birnen „Botzi“ ; Tomaten Monterosa ;

## Saisonende



Erbsen ; Kirschen ;  
**Probleme:** Steinpilze und Holunderbeeren (wenig Ankünfte!) ; Tomaten Ochsenherz (viel zu grün!);

## SULTAN-TRAUBEN - ALLES HAT SEINEN URSPRUNG

Sultana ist eine Rebsorte mit weissen, kernlosen Beeren die vermutlich schon vor Jahrtausenden entstanden ist. Sie ist die wichtigste Traube und die Rebsorte mit der weltweit grössten Anbaufläche. Sie dient hauptsächlich als Tafeltraube und zur Erzeugung von Rosinen. Somit wissen Sie auch, warum es überhaupt die verschiedenen, kernlosen Seedless-Trauben in den 500g-Schalen gibt. Um diese Trauben zu bekommen, kultiviert der Produzent durch „Pfpflanzen“.

Dafür wird ein Trieb der kernlosen Sultana abgenommen und auf einen anderen Weinstock, eine Unterlage, aufgefropft. In der Folge scheidet die Traube im Wachstumsstadium ein natürliches Hormon aus, welches den Stein wieder zurückbildet. Spannend, oder?



Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

## SCHWARZWURZELN - JETZT AUS DER SCHWEIZ



Ursprünglich stammt die Schwarzwurzel aus Spanien. Sie war lange Zeit nur als Heilpflanze bekannt und wurde erst später als Gemüse kultiviert. Bei der Zubereitung trägt man am besten Gummihandschuhe, da sie nicht nur färben, sondern beim Schälen auch einen sehr klebrigen Milchsaft absondern. Rohe Schwarzwurzeln, die man in Stücke schneidet, möglichst sofort in leicht gesalzenes Wasser legen und Zitronensaft zufügen, damit sie nicht braun werden. Man kann sie wie Spargel zubereiten, kochen, braten oder roh mit Zitronensaft, Mayonnaise oder Joghurt als Salat servieren.

Kiste à 10 x 1 Kilo (Anbruch möglich!)

## PAK-CHOI - REGIONALES BLATTSTIELGEMÜSE

Pak-Choi ist ein dem Chinakohl ähnliches Blattstielgemüse aus Südostasien. Dort und in den USA ist es seit langem populär.

Dieses Gemüse ist energiearm und besitzt viele wertvolle Vitamine. Auch die Zubereitung ist anspruchslos. Zurzeit kommt er in ausgezeichneter Qualität aus der Region Zürich.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



## FEDERKOHL - GIBT ES JETZT AUCH IN LILAVIOLETT

Nebst dem grünen Federkohl ist nun auch wieder die lila/violett-Variante erhältlich.

Eine neue Samenzüchtung macht es möglich. Geschmacklich gibt es allerdings keine Unterschiede. Optisch ein interessantes Farbenspiel. Geerntet wird dieser im Freiland von der Familie Käser im Aargau.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)



## SAND-KAROTTEN - AUS FRANKREICH

Jetzt können wir Ihnen wieder die Karottenspezialität „Carotte de Sable“ aus Frankreich anbieten.

Diese „Rüebli“ werden liebevoll von Hand aus sandigen Spezialböden geerntet. Algen dienen dabei als natürlicher Dünger. Diese Karotten zeichnen sich durch einen einzigartigen „Rüebli-Geschmack“ aus - angenehm leicht süsslich ohne Bitterkeit.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)





## MINI-ZIERKÜRBISSE - FÜR DEKORATIONSZWECKE

Mit den ersten Zierkürbissen aus der Schweiz bieten wir Ihnen einen schönen und farbenfrohen Artikel für dekorative Zwecke an. Optimal, um sich für die kommende Herbstzeit einzurichten!

Bitte beachten Sie, dass diese Zierkürbisse nicht für den Verzehr gedacht sind!

Kiste à 30 Stück (Anbruch möglich!)

## FRISCHER ROSENKOHL - DER ERSTE AUS HOLLAND

Beim Rosenkohl handelt es sich eigentlich um ein typisches Herbst-Wintergemüse mit hohem Vitamin- und Mineralstoffgehalt, welches aber bereits aus Holland und bald aus der Schweiz erhältlich ist.

Falls Ihnen der Rüstaufwand zu gross ist, empfehlen wir den Rosenkohl aus dem Tiefkühler.

Sack à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



## ZWETSCHGEN-FELLENBERG - JETZT SIND SIE ERHÄLTlich

Die Sorte „Fellenberg“ ist unbestritten die Königin der Zwetschgen und jetzt erhältlich - und dies erst noch zum Aktionspreis!

Die dunkelblaue, grosse Zwetschge hat ein festes, sehr aromatisches Fruchtfleisch. Der Stein lässt sich gut herauslösen. Sie soll um 1800 in der Lombardei entstanden sein. Greifen Sie zu!

Sack à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

## KERBELWURZEL - NUSSIG UND SÜSS AUS FRANKREICH

Mit den Kerbelwurzeln, aktuell aus Frankreich, haben Sie die Chance, nicht alltägliches auf die Karte zu nehmen. Die fleischigen Wurzeln können wie Kartoffeln gekocht, fein gehobelt, oder auch roh gegessen werden. Gekocht sind sie mehlig und schmecken aromatisch nussig und süss - ähnlich der Edelkastanie. Oder haben Sie schon mal ein „Kerbelwurzel-Süppli“ zubereitet?

Bitte beachten Sie aber, dass ein Kilo gegen die 20 Franken kostet!

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

