

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

MARKTNEWS

Woche 36/2022

Marktfrisch erhältlich



Sultan-Trauben rosé aus der Türkei ; Tomberry aus Holland (mit Strafzoll!) ;
Frische Preiselbeeren aus Schweden ; Palmkohl aus Italien (Cavolo nero) ;
Marroni aus Frankreich ; Mango aus Italien ;

Aktuelles aus dem regionalen Reust-Netzwerk



Apfel „Kissabel“ ; Kardy aus der Innerschwyz ; Diverse Herbstäpfel ; Suuser ;
Tiefgekühlte Spiegeleier aus dem Schweizer-Freiland ; Sauerkraut ;
Marroni-Equipment zum Vermieten ; Blaue St. Galler-Kartoffeln ;

Saisonende



Erdbeeren aus der Schweiz ;

Probleme: Löwenzahn gebleicht ; Kumato-Tomaten ; Pleos ;

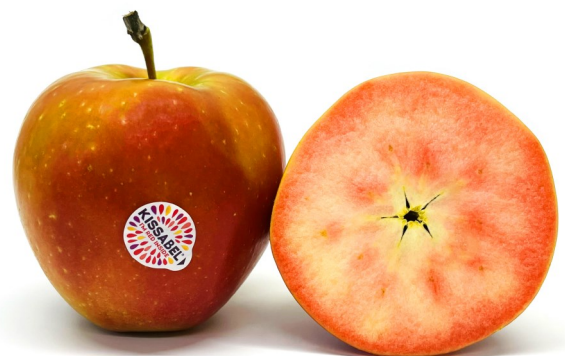
APFEL KISSABEL - TRÜGERISCHER ANSCHEIN

Kissabel ist das Resultat einer mehr als 20-jährigen Züchtung in Südfrankreich und basiert auf einer natürlichen Kreuzung zwischen Wildäpfeln und weiteren Sorten. Die Züchtung und die Entwicklung wurde über viele Jahre von 14 Anbaugebieten auf fünf Kontinenten begleitet. Aktuell sieht der Kissabel von Aussen eher blass aus mit einer leicht fettigen Schale. Doch bei diesem Apfel zählen auch die inneren Werte.

Unser Urteil: Erstaunlich guter Geschmack mit einer gesunden Portion Säure im Gaumen. Das bissfeste Fruchtfleisch imponiert mit einer pink-weißen Musterung und einem schönen Sternen-Kern-Gehäuse in der Mitte!

Probieren Sie den Kissabel - Sie werden verblüfft sein, wie der erste Anschein trügen kann.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich)





SULTANA-TRAUBEN ROSÉ - ZUCKERSÜSS

Sultana an sich, ist eine Rebsorte mit weissen, kernlosen Beeren die vermutlich schon vor Jahrtausenden entstanden ist. Diese Sorte haben die Türken nun zusammen mit einer uns unbekanntem, rosafarbenen Sorte genommen und etwas ganz hübsches daraus gezüchtet. Entstanden ist die Sultan-Traube rosé!

Aktuell etwas vom Besten unter den Trauben und vor allem eins - zuckersüss!

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

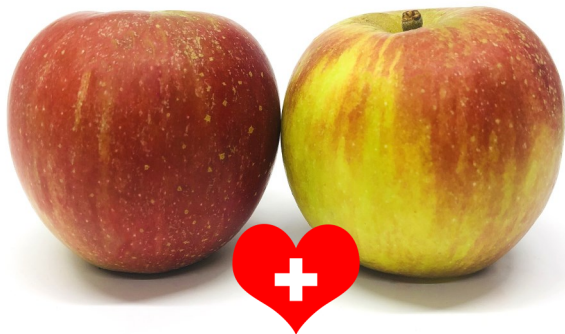
KARDY - AUS DER INNERSCHWEIZ

Der Westschweizer-Kardy ist das erste Schweizer -Gemüse mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung und hat die Benennung „Cardon épineux genevois“.

Alles schön und gut, würde die Qualität aktuell auch stimmen! Was wir allerdings bislang in der Vegihalle in Zürich sahen, entsprach nicht unseren Qualitätsvorstellungen, was uns veranlasste, eine geeignete Alternative zu suchen. Und wir haben diese in der Innerschweiz (Hünenberg) gefunden!

Nachhaltig, regional und das Beste - täglich frisch geschnitten! Unser Kardy auf dem Foto hat übrigens ein Stückgewicht von 4 Kilo.

Per Bund auf Vorbestellung von einem Tag erhältlich!



HERBSTÄPFEL - IMMER MEHR SORTEN

Der Apfel ist die beliebteste Schweizer Frucht. Etwas mehr als 16 Kilo essen Herr und Frau Schweizer pro Kopf und Jahr. Und das ist gut so, denn Äpfel sind gesund. Jetzt ist natürlich Hochsaison und mit der Cox Orange ist eine wichtige Sorte neu hinzugekommen.

Diese wurde 1825 von einem Engländer namens R. Cox gezüchtet. Dank dem süss-säuerlichem Geschmack, ist es ein beliebter Herbstapfel. Dieser ist per sofort auch in sehr kleiner Kalibrierung erhältlich und somit äusserst beliebt für die Wildzeit.

Kiste à je 12.5 Kilo (Anbruch möglich!)

TOMBERRY - DIE KLEINSTE TOMATEN DER WELT

Die veredelten Mini-Tomaten „Tomberry rot & gelb“ gehören zu den allerkleinsten Tomaten der Welt und haben obendrauf noch einen tollen Geschmack!

An langen Rispen hängen unzählige Tomatenfrüchte, die nach kurzer Lagerung einfach abgeschüttelt werden. Diese Miniperlen haben einen Durchmesser von etwa 0,5 bis 1 cm und ein Fruchtgewicht von durchschnittlich 1 bis 2 Gramm. Einziges Manko: Da Tomaten gegenwärtig mit einem Strafzoll versehen sind, müssen Sie etwas tiefer in Ihr Portemonnaie greifen, da die Ware aus Holland importiert wird.

Tomberry rot oder gelb: Kiste à 8 x 125g (kein Anbruch möglich!)

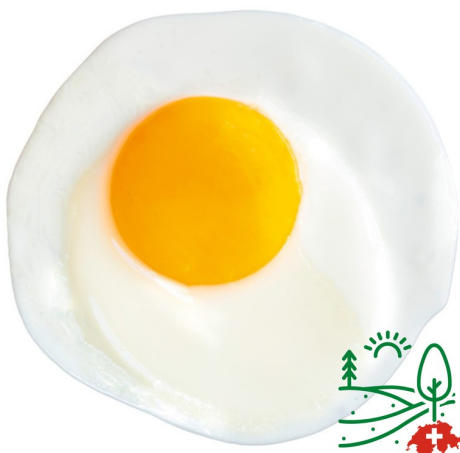


TK-SPIEGELEIER - SINN ODER UNSINN?

Als wäre es erst gestern gewesen...!

Vor 18 Jahren rief mich unser damaliger Vize-Einkaufschef eines Mitbewerbers zu sich mit den Worten: „Gmüesbueb, muesch das go ahluége, das glaubsch du nöd!“

Er sollte Recht behalten. Verwundert stand ich vor dem geöffneten Karton voller tiefgekühlten Spiegeleier und fragte mich, warum es jetzt schon Köche gäbe, die nicht mal mehr Spiegeleier braten können? Irgendwann wurde ich dann vom Rüster zum Verkäufer befördert und erhielt somit die Gelegenheit, die Fragen aller Fragen direkt vor Ort an den Küchenchef eines Alterszentrum zu stellen: Warum kannst Du keine Spiegeleier kochen?



Er schmunzelte, zeigte mit seinen Augen auf einen greisen Menschen und sagte:

„Schau Dir mal zum Beispiel diese Person an. Die ist sichtbar vom hohen Alter geschwächt. An diesem Tag hatte jemand Geburtstag und sich den Klassiker „Fleischkäse mit Spiegelei“ gewünscht. Da mir keiner (und jetzt kommts!) salmonellenfreie Eier garantieren kann, habe ich halt auf dieses Convenience-Produkt zurückgegriffen, denn die sollen gemäss Hersteller garantiert bakterienfrei sein. Eine Salmonelleninfektion kann nicht nur sehr unangenehm-, sondern im Extremfall sogar tödlich sein! Dieses Risiko kann, will und darf ich nicht eingehen!“

Wenige Monate später wurde jedoch die Produktion wegen mangelndem Abverkauf eingestellt. Doch jetzt erlebt das tiefgekühlte Spiegelei dank Lüchinger+Schmid eine Renaissance und dieses Mal könnte es durchaus auf grösseren Anklang finden. Durch die schnelle Zubereitung im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle und den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten, kommen weitere Vorteile hinzu.

PREISELBEEREN - DIE VITAMINBOMBEN

Aus Schweden gibt es per sofort die ersten, frischen Preiselbeeren.

Sie sind wahre Vitaminbomben und gelten aufgrund ihrer Bitterstoffe als Heilpflanze. Preiselbeeren eignen sich hervorragend als Kompott zu Wild, Braten und Geflügel, in Torten und anderem Gebäck, sowie zu gebackenem Brie oder Camembert.

Kiste à aktuell 1 Kilo (keinen Anbruch!)



SAUERKRAUT - SIE HABEN DIE WAHL

Schon seit vielen Jahrhunderten hat Sauerkraut seine Liebhaber in verschiedenen Regionen der Welt. Die Zubereitungsarten sind vielfältig.

Mit geschnittenem Kohl, Salz und einer Portion Geduld erhält man eine Vitamin- und Mineralstoffbombe für den ganzen Winter. Das Spezielle an diesem Naturprodukt sind die natürlichen (nicht zugesetzten) Milchsäurebakterien. Diese bewirken beim Verzehr im menschlichen Darm eine Art „Polizisten- oder Schutzfunktion“. Forscher sagen, dass die Milchsäure-Bakterien die Magensäure lebend durchdringen, sich im Darm ansiedeln und so eine gesunde Darmflora erhalten.

Die Saison hat begonnen!



Von Familie, Tradition & Innovation.



MARRONI-EQUIPMENT - MIT NOSTALGIE-EFFEKT

Herbstzeit ist auch Marroni-Zeit. Früher das „Brot der Armen“, sind sie heute eine geschätzte Delikatesse. Doch wir haben nicht nur frische, eingeschnittene Marroni im Angebot, sondern auch gleich die gesamte Ausrüstung für die Zubereitung zum Vermieten!

Unser Marroni-Equipment - bestehend aus Pfannen und Wärmer, wurde von unserem Patron und seinem Sohn erneut liebevoll auf Hochglanz poliert, womit sie wieder einen nostalgischen Wert bekommen haben. Diese sind für unsere treuen Kunden reserviert und warten nun auf den Einsatz an einem herbstlichen Event.

Natürlich liefern wir Ihnen die Holzkohle und die originalen Marroni-Säckli auf Wunsch auch noch mit! Rufen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein „All Inclusive-Angebot“!

