

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

# MARKTNEWS

Woche 37/2023

## Marktfrisch erhältlich



Saisonale Waldpilzmischung aus Polen ; Sand-Karotten aus Frankreich ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Frische Schwarzwurzeln ; Violetter Broccoletti aus dem Tessin ;  
Nashi-Birnen aus dem Zugerländli ; Amandine-Kartoffeln ;  
Apfel „Kissabel“ ; Apfel Cox-Orange ; Birnen Louise ;

## Saisonende



Aprikosen ; Mirabellen ; Mini Wassermelonen ; Blaubeeren aus der Schweiz ;

**Probleme:** Steinpilze (Verwurmt!)

## SCHWARZWURZELN - FRISCH AUS DEM AARGAU

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 Milchsafte absondern.

Rohe Schwarzwurzeln, die man in Stücke schneidet, 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 6 x 1 Kilo (Per Bund erhältlich!)



## BIRNEN NASHI - SCHÖN SAFTIG

Das Wort „Nashi“ stammt aus dem Japanischen und bedeutet „Birne“, weshalb die Bezeichnung „Nashi-Birne“ eigentlich eine Dopplung ist. Optisch und geschmacklich stellt sie eine Mischung aus Apfel und Birne dar. Sie hat ein süss-säuerliches Aroma und ist schön saftig.

Der Innerschwyzler Dani Rüttimann ist stolzer Besitzer von ein paar Nashi-Bäumen und die Früchte sind jetzt erntereif.

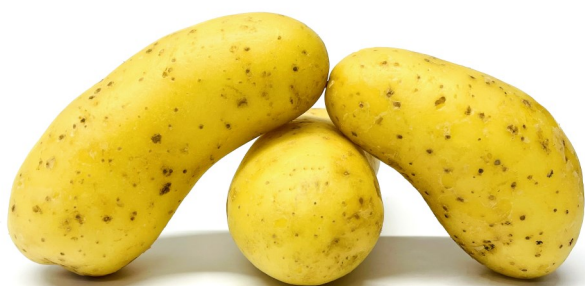
Kiste à 6 Kilo (Anbruch möglich!)

## AMANDINE - DIE BUTTERZARTE KARTOFFEL

Die Amandine-Kartoffel hat ein ansprechendes Aussehen, eine längliche und sehr regelmässige Form. Sie ist hell, hat eine sehr dünne, makellose Schale und eine hellgelbe Fleischfarbe. Ihre zarte Textur und ihren geringen Gehalt an Trockenmasse (Stärke) geben ihr den leichten und frischen Geschmack einer Frühkartoffel das ganze Jahr über. Ursprünglich stammen die Amandine aus der Bretagne, wo sie um 1994 gezüchtet wurden. Seit 1999 gibt es die Knollen auch in der Schweiz.

Es ist eine festkochende, frühreife Kartoffelsorte, deren Qualität Sie sofort überzeugen wird.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



## 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!

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich)



## WALDPILZ-MISCHUNG - SAISONALE ZUSAMMENSTELLUNG

Viele Pilzarten mögen es feucht und warm, deshalb findet man sie oft in bemoosten Mulden und Hängen sowie nassen Baumstümpfen. Manche Arten bevorzugen die Nähe von Laubbäumen, andere die von Nadelbäumen.

Aktuelle Wildpilze (keine Zucht!) sind: Eierschwämmli, Semmelstoppel, Kantarellen, Trompetenpfifferlinge, Herbsttrompeten und Steinpilze.

Wenn es auf Anhieb eine saisonale Herbst-Mischung sein darf, empfehlen wir Ihnen unsere Waldpilz-Mischung, welche wir für Sie zusammengestellt haben (siehe Bild!).

Je nach Verfügbarkeit kann dieser Mix mit weiteren Sorten angepasst- oder abgeändert werden.

Kiste à 1.5 Kilo (kein 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!)



## VIOLETTER BROCCOLETTI - AUS DEM TESSIN

Mit violetterm Broccoletti (Bimi) haben wir ein weiteres, hochspannendes und wildes Gemüse im Angebot.

Verantwortlich für das Violett sind die dunklen Farbstoffe Anthocyane, welche in vielen Pflanzen enthalten sind. Sie verleihen beispielsweise Heidelbeeren ihre dunkelblaue-, oder Kirschen ihre dunkelrote Farbe. Leider sind diese Stoffe wasserlöslich. Um die Farbe bestmöglich zu erhalten, kann man dem kochenden Salzwasser ein wenig Speisesoda (Natron) hinzuzufügen. Eine andere Alternative ist, den Broccoletti vor dem Kochen kurz in heissem Wasser zu blanchieren und dann mit Eiswasser abzuschrecken.

Unser Hit für diese Woche!

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)

