

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

MARKTNEWS

Woche 38/2023

Marktfrisch erhältlich



Bergamotten aus Italien ; Bunte Rettiche aus Frankreich ;
Steinpilze aus Finnland ; Bio-Kurkuma aus Peru ; Feigen aus der Türkei ;

Aktuelles aus der Region



Cicorino Luisa ; Farbige Pfälzer-Rüebli ; Cicorino Trevisano ;
Verschiedene Herbstäpfel ; Endivien Lavata ; Violetter Chinakohl ;

Saisonende



Mirabellen; Reineclauden ; Aprikosen ; Saturn-Nektarinen ;

Probleme: Essbare Blumen ;

CICORINO WEISS (LUISA) - EINE ART CASTELFRANCO-KOPIE

Wetterbedingt kommt es beim Castelfranco aus Italien immer wieder mal zu Lieferunterbrüche.

Alternativ anbietet sich eine Art Kopie aus regionalem Anbau. Doch wir sind der Meinung, dies ist nicht gelungen. Auch in der Schweiz ist es noch zu warm für die farbige Pigmentbildung.

Es handelt sich vielmehr um einen Kopfzichoriensalat, welcher wie der allseits bekannte Cicorino Rosso aussieht, sich aber in der Farbe weiss präsentiert und gelegentlich leicht rosa pigmentiert ist. Wichtig ist auch zu wissen, dass dieser Salat relativ viel Bitterstoffe enthält, was wiederum in den letzten Jahren im Trend lag.



Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



PFÄLZER - DIE BUNTE RÜEBLIWELT

Welche Farbe bzw. Sorte darf es sein?

Schweizer-Rüebli sind nicht nur gesund, sondern bringen auch einen besonderen visuellen Touch auf den Teller.

Per sofort sind neuerntige Pfälzer in den Farben weiss, gelb, rot, schwarz und violett aus dem Reust-Netzwerk erhältlich.

Jung geerntete Rüebli enthalten bis zu sechs Prozent Zucker. Bei später geernteten Sorten ist der Zuckeranteil nicht mehr so hoch. Neben Beta-Carotin enthalten Rüebli viel Kalium und im Vergleich zu anderem Gemüse relativ viele Kohlenhydrate.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)

CICORINO TREVISANO - ZART-BITTER AUS BIRMENSTORF

Der Cicorino Trevisano ist vor allem in den Herbst & Winter-monaten sehr beliebt. Sein zartbitterer Geschmack verliert er beim Kochen, kann jedoch auch roh im Salat genossen werden.

Von unserem Top-Produzenten Gemüse Käser AG, erhalten wir jetzt neuerdings die einheimische Version, welche täglich frisch in Birmenstorf (AG) geschnitten wird.

Wir sind gespannt, ob Sie einen Unterschied zum italienischen Pendant feststellen können!

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)



BERGAMOTTE - FRISCH AUS ITALIEN

In Kalabrien - der Hauptanbauregion - wird diese Frucht auch als „grünes Gold“ bezeichnet. Die Rede ist von der Bergamotte!

Es ist eine Mischung aus Zitronat-Zitrone und Bitterorange. Hauptsächlich verwendet man die Frucht zur Gewinnung von Duft- und Aromastoffen. Man findet aber durchaus auch Rezepte für die Frucht selbst. Die Südtaliener kombinieren sie z.B. mit süssen Orangen zu einem Salat oder kochen Konfitüre mit einem Teil Bergamotte-Saft.

Kiste à ca. 4.5 Kilo (Anbruch möglich!)



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!)



ENDIVIEN LAVATA - DER ZARTE SALAT

„Chi mangia scarola, mai muore“ - oder auf Deutsch: „Wer Endivie isst, stirbt nie“. Mit seinen leicht bitter-süssen Blättern lassen sich herrliche Salatkombinationen mit den verschiedensten Zutaten und Dressings auf den Tisch zaubern.

Der typische Herbst-Wintersalat gelangt schon gewaschen (lavata) und damit auch besonders frisch in den Handel. Zurzeit kommt er aus Zürich mit akzeptierbarem Gelbanteil.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

BUNTE RETTICHE - AUS FRANKREICH

Bei uns muss Fleisch keinen tierischen Ursprung haben!

Die Farben der verschiedenen Rettiche sind so richtig knallig und vom Geschmack her mild bis rassig - teilweise sogar etwas wässrig. Spielt aber eigentlich gar keine Rolle, denn hier zählt unserer Meinung nach das Farbenprächtige.

Fein in Scheiben gehobelt und auf einem Salatteller präsentiert, dürfte dies die Neugierde Ihrer Gäste wecken. Positiv kommt hinzu, dass diese Sorten aktuell aus Frankreich kommen und den Weg mit dem Camion zu uns finden.



Red (Pink) Meat



Green Meat



Blue Meat