

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

# MARKTNEWS

Woche 38/2024

## Marktfrisch erhältlich



Palmkohl aus Italien ; Orangen Tarocco aus Südafrika ;  
Grüne Oliven aus Italien ;

## Aktuelles aus der Region



Kürbis „Blauer Ungar“ ; Endivien Lavata ; Thurgauer Mini-Kiwi ;  
Apfel „Red Love“ ; Sauerkraut ; Vermicelles von der Familie Brand ;  
Violetter Chinakohl ;

## Saisonende



Aprikosen ; Nektarinen ; Pfirsiche ;

Problematisch: Steinpilze (Verfügbarkeit!) ;

## KÜRBIS BLAUER UNGAR - WIEDER ERHÄLTlich

Beim Namen dieses Kürbisses „Blauer Ungar“ waschen wir unsere Hände in Unschuld - der ist nicht von uns!

Ansonsten stehen wir voll dahinter. Knalliges, oranges Fruchtfleisch mit einem intensiven Kürbisaroma. Warum jetzt die Schale glatt und farblich türkis ist, weiss vermutlich niemand so genau.

Auf jeden Fall, ein toller Kürbis aus der Schweiz - ab auf die Karte!

Stück à ca. 4 - 5 Kilo





## 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!)

## THURGAUER MINI-KIWI - DER GESUNDE SNACK

Frische Schweizer Mini-Kiwi schmecken von der Hand in den Mund am besten. Sie eignen sich ausgezeichnet als erfrischenden Snack für zwischendurch. Die Kiwibeeren peppen auch jeden Smoothie schnell und einfach auf oder bringen als edle Dessertsauce und als Sorbet den Geschmack auf den Punkt.

Ihr reines und frisches Aroma verdanken die Kiwibeeren einer behutsamen Handernte und einer sorgfältigen Fruchtauswahl. Damit diese Frische lange erhalten bleibt, sollten die Schweizer Mini-Kiwi im Kühlschrank gelagert und bald konsumiert werden.

Weitere Informationen finden Sie [hier](#)!

Kiste à 8 x 250g (Anbruch möglich!)



## APFEL REDLOVE - JETZT ALS MINIVERSION

Redlove ist eine neuere Apfelsorte, deren Name weltweit geschützt ist. Es sind rotfleischige, aktuell kleine Äpfel, die sich durch einen speziellen Geschmack (sehr saurer Abgang) und aufgeschnitten durch eine herzförmige Musterung im Fruchtfleisch auszeichnen. Ein Kernobst zum Verlieben!

Der Name des Züchters ist übrigens Markus Kobelt und der Verspricht: In der Entwicklung wurden keine künstlichen gentechnologischen Methoden verwendet!

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



## KOHLGEMÜSE - MIT VIELEN NAMEN

Palm- oder Schwarzkohl sieht aus wie Federkohl, einfach glatter und etwas dunkler. Die dunkelgrünen Blätter spriessen oberhalb eines langen Stiels palmförmig aus. Auch bekannt ist er als italienischer oder toskanischer Kohl oder als Schwarzkohl, Negro Romano oder Cavolo Nero.

Schon die Römer sollen dieses Kohlgemüse angebaut und verwendet haben. So wird er auch heute in Italien noch gerne für Eintopfgerichte verwendet.

Kiste à 4 Kilo (Anbruch möglich!)



Von Familie, Tradition & Innovation.

## 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 Milchsäurebakterien die Magensäure lebend durchdringen, sich im Darm ansiedeln und so eine gesunde Darmflora erhalten.

Die Saison beginnt!

## CHINAKOHL - INTENSIVER FARBTON

Dank eines innovativen Produzenten aus dem Kanton Aargau und Samen aus dem Ausland, ist jetzt violetter Chinakohl erhältlich. Obwohl die enthaltenen Anthocyane wasserlöslich sind, ist dieses Produkt ein echter Hingucker.

Übrigens: Chinakohl stammt ursprünglich aus China. Es wird eine Kreuzung zwischen dem Blattgemüse Pak Choi und einer Rübenart vermutet.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

