

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

MARKTNEWS

Woche 41/2019

Marktfrisch erhältlich



Stachys aus Frankreich ; Baumnüsse aus Frankreich ;
Clementinen aus Spanien ; Frisch geröstete Erdnüssli aus Ägypten ;
Burgundertrüffel aus Italien ;

Aktuelles aus der Schweiz



Rosenkohl geputzt ; Pak-Choi aus der Region ; Räben für Liechtli ; Lauch gelb ;
Freiland-Nüsslisalat ; Herbstrüffel aus der Schweiz ; Marroni-Equipment ;
Frischgepresster Quittensaft past. (ab Montag!) ; Hochstamm-Äpfel & Birnen ;

Saisonende



Nektarinen ; Pfirsiche ; Blau- und Brombeeren aus der Schweiz ; Aprikosen ;
Reineclauden ; Preiselbeeren ;
Problematisch: Schweizer-Zwetschgen ;

STACHYS - EINE TEURE SPEZIALITÄT

Stachys oder auch Knollenziest, Chinesische Artischocke sowie Japanische Kartoffel genannt, ist eine Rarität. In der Schweiz wird das Gemüse kaum angepflanzt. Der Arbeitsaufwand ist wegen der Handarbeit enorm hoch. Jedes einzelne Knöllchen muss mit einem Pinsel von den Erdresten befreit werden.

Die Zubereitung ist denkbar einfach: In der Pfanne mit anderem Gemüse ([hier finden Sie es!](#)) zusammen für ca. 10 Minuten dünsten, dann mit etwas Gemüsebouillon und Rahm verfeinern - fertig!

Zurzeit werden sie aus Frankreich importiert.

Per ganzem Kilo erhältlich!





ROSENKOHL - SETZEN SIE AUF SCHWEIZERQUALITÄT

Der geputzte Rosenkohl aus der Schweiz ist jetzt auf dem Markt erhältlich. Der jetzt noch hohe Preis wird sich in den kommenden Wochen erholen. Falls Ihnen der Preis am Herzen liegt, gibt es als Alternative Ware aus Holland, oder einheimischer, ungerüsteter Rosenkohl.

Sie haben die Wahl!

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich)

CLEMENTINE - DIE SÜSSE ZITRUSFRUCHT

Mit oder ohne Blatt - die Clementinen sind gesund und versüssen die kalten Herbst- und Wintertage. Vier Stück am Tag decken bereits den Tagesbedarf an Vitamin C. Die Clementine ist eine Kreuzung zwischen Mandarine und Orange. Ihren Namen erhielt die Zitrusfrucht von dem Trappistenmönch „Frère Clément“, der als erster die Clementine wissenschaftlich beschrieb.

Jetzt sind die ersten Sorten aus Spanien eingetroffen!

Mit oder ohne Blatt: Kiste à ca. 10 Kilo



ERDNÜSSLI - FRISCH GERÖSTETE SPITZENQUALITÄT

Die beste Qualität „Giant“ kommt aus Ägypten und Israel. Die im Produktionsgebiet gekauften Erdnüsse werden in Containern per Schiff bis nach Basel- und dann per LKW nach Frauenfeld zu "Gerelli AG" transportiert, wo sie nach einem aufwendigen Röstverfahren den Weg zu uns in die Markthalle finden.

Sack à 5 Kilo oder Beutel à 250g

MARRONI-EQUIPMENT - NEU MIT NOSTALGIE-EFFEKT

Herbstzeit ist auch Marroni-Zeit. Früher das „Brot der Armen“, sind sie heute eine geschätzte Delikatesse.

Doch wussten Sie, dass wir nicht nur frische, eingeschnittene Marroni liefern, sondern auch gleich die gesamte Ausrüstung für die Zubereitung vermieten?

Unser Marroni-Equipment - bestehend aus Pfannen und Wärmer - wurde kürzlich von unserem Patron Ruedi Reust liebevoll einer totalen Revision unterzogen und so sauber poliert, dass diese praktisch einen nostalgischen Wert bekommen haben. Kein Wunder, sind bei der letzten Präsentation in der Zürcher Vegihalle die ersten Kaufangebote eingegangen. Doch nichts da - diese sind für unsere treuen Kunden reserviert und warten nun auf Ihren 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“!





RÄBEN FÜR LIECHTLI - ZUM SCHNITZEN

Im Prinzip handelt es sich hierbei um eine gewöhnliche, grosse „Navets“ mit leicht mechanischen Schäden, welche für diesen Zweck aussortiert werden.

Das Räbenliechtl bezeichnet eine ausgehöhlte Räbe, die mit dekorativen Schnitzereien verschönert– und mit einer Rechaudkerze erhellt wird. Klassisch wird das Räbeliechtl an drei Schnüren an einen Stock gehängt und während einem Umzug durch die dunklen Strassen getragen. Sollten Sie die Räben zum kochen verwenden, schicken wir Ihnen natürlich „Tafel-Navets“.

Kiste à 10 Stück (Anbruch möglich!)

NÜSSLISALAT - JETZT AUCH AUS DEM FREILAND

Nüsslisalat aus dem Treibhaus sieht super aus und die zarten Blätter vergehen auf der Zunge.

Aber– der Nüsslisalat ist durch die Treibhausproduktion äusserst empfindlich geworden und ein rascher Verzehr ist von Vorteil, da die Blätter schnell zu welken beginnen. Zudem ist der feine, nussige Geschmack von früher verloren gegangen. Ein Zustand, welcher Doris und Thomas Käser aus dem aargauischen Birmenstorf noch nie akzeptieren konnten. Deshalb produzieren Sie seit Jahren Freiland-Nüsslisalat!

Dieser wird draussen bei Wind und Kälte von Hand in mühsamer Arbeit geschnitten. Somit erhalten Sie einen nussigen Delikatessen-Nüssler aus der Region, welcher mit der zunehmenden Kälte immer grobblättriger wird.

Für welchen Nüssler Sie sich nun in Zukunft entscheiden mögen - mit etwas Speck, Eier und einer rassigen Salatsauce, ist es sowieso immer ein Verkaufsschlager!

Kiste à 1 Kilo (bitte mindesten einen Tag bis 15.30 Uhr vorbestellen!)



HERBSTTRÜFFEL - DIE EXQUISITE PILZDELIKATESSE

Jetzt sind sie wieder aktuell - Burgundertrüffel aus Italien und etwas sogar aus der Schweiz!

Der starke Geruch, der sich am besten in der Reifezeit entwickelt, können von einzelnen Tieren durch den Waldboden hindurch gerochen werden. Deshalb werden für die Suche im Wald meistens „Trüffelhunde“ eingesetzt. Es gibt aber auch die „Trüffelfliege“. Dort wo die Fliegen kreisen, sollen Trüffel sein.

Für Trüffel gelten keine fixen Preise, sondern Tagespreise, deshalb ist eine aktuelle Preisanfrage bei uns unumgänglich. Aktuell ist nur der frische Herbsttrüffel empfehlenswert. In ca. 2 Wochen sollte dann auch der weisse Albatrüffel „Tuber magnatum pico“ seinem Namen gerecht werden.

Wir benötigen eine Vorbestellung am Vortag bis 15.00 Uhr!