

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

# MARKTNEWS

Woche 45/2020

## Marktfrisch erhältlich



Pomodorino del Piennolo aus dem vesuvianischen Gebiet ; Feijoa aus Italien ;  
Baumnüsse aus Frankreich ; Mandarine „Avana“ aus Italien ;  
Orange „Ruby Valencia“ aus Südafrika ; Verschiedene Kiwisorten aus Italien ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Wynauer-Brunnenkresse ; Forellen-Birnen (!) ;

## Saisonende



Kornblumen ; Cipolotti rot ;

**Problematisch:** Litschis ; Kräuterseitlinge aus der Schweiz ;

## POMODORINO DEL PIENNOLO - ZUM AUFHÄNGEN

Mit dem Kauf dieser Tomaten-Spezialität, holen Sie sich die ganze Tomaten-Power zu Ihnen in die Gastronomie!

Auf dem gesamten vesuvianischen Gebiet werden die berühmten Tomaten „Pomodorino del Piennolo“ angebaut. Sie werden das ganze Jahr über aufbewahrt, indem sie wie Korallenketten an den Wänden oder an den Decken, oft neben Knoblauch- und Zwiebelkränzen, in charakteristischen Bündeln „piennoli“ aufgehängt werden.

Mit ihnen kann die neapolitanische Küche zu jeder Jahreszeit ihre Gerichte mit den Farben, Düften und Gewürzen des Sommers unterstreichen.

Kiste à ca. 1.5 Kilo (kein Anbruch möglich!)



## BAUMNÜSSE - 1A QUALITÄT FÜR UNSERE KUNDEN



Auch hier gehen wir in punkto Qualität keine Kompromisse ein. Wir liefern Ihnen per sofort neuerntige Baumnüsse "Grenoble" in der Kalibrierung 34+.

Noch etwas informatives dazu: Die Noix de Grenoble ist die erste Baumnuss (Walnuss) der Welt, die eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung bekommen hat. Seit 1938 sind Herkunft und Qualität der Noix de Grenoble durch das Schutzsiegel AOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) geschützt.

Sack à 5 Kilo oder im Beutel (30+) à 500g

## WYNAUER-BRUNNENKRESSE - TRADITIONELLER ANBAU

Grünes Blattgemüse gelten als absolute Nährstoffgaranten. Aber eine Delikatesse steht nur selten auf dem Speiseplan – die Brunnenkresse und dies völlig zu Unrecht!

Denn Laut einer Studie, welche im Fachmagazin "Preventing Chronic Disease" veröffentlicht wurde, soll es sich hierbei um das gesündeste Lebensmittel der Welt handeln.

Die Wynauer-Brunnenkresse gedeiht westlich des Bahnhofs Roggwil-Wynau (Oberraargau) in stets fliessendem, klarem Quellwasser. Sie lässt sich als Salat-, Gewürz- und Heilpflanze ernten. Sie wächst auch im Winter und bietet so wertvolle Vitamine in der kalten Jahreszeit. Mit ihrem angenehmen, unverkennbaren Geschmack, wird sie gerne als Salat bzw. Salatbeilage verwendet.

Unabhängig von der Verwendung erfordert der traditionelle Anbau dieses Qualitätsproduktes sehr viel Handarbeit und Erfahrung. Bedankt wurde dieses Engagement durch die Aufnahme in die "internationale Arche des Geschmacks" von Slow Food.

Sack à 500g oder im Beutel à 100g



## MANDARINEN - VORREITER AUS ITALIEN



Für Agrumenliebhaber ist die italienische Paterno-Mandarine nach wie vor ein aromatisches Geschmackserlebnis und weckt Erinnerungen an frühere Zeiten, als es noch keine Clementinen auf dem Markt gab und die Saison erst im Monat Dezember startete. Bis diese Sorte auf den Markt kommt, haben wir mit der Sorte „Avana“ den perfekten Vorreiter im Angebot.

Auch da gilt: die Schale ist nicht makellos und sie haben sehr viele Kerne. Dafür bekommen Sie die volle Mandarinen-Power!

Kiste à 6 Kilo (Anbruch möglich!)

## FEIJOA - DIE BRASILIANISCHE GUAVE

Ob roh, in Süssspeisen, Salaten oder Dressings: die Verwandte der Guave hat's in sich und braucht sich nicht hinter bekannteren Vertretern ihrer Sorte zu verstecken!

Die Feijoa stammt ursprünglich aus Brasilien und trägt deshalb auch den Namen „Brasilianische Guave“. Da diese säuerlich bis süß-würzige Frucht frostresistent ist, wächst sie inzwischen auch in Südfrankreich, Israel, rund um die Schwarzmeerküste, sowie aktuell in Italien.

Ihre dunkelgrüne Schale ist fest und ledrig und nicht zum Verzehr geeignet. Unter der Schale sitzt das gelblich-weiße Fruchtfleisch, das aus drei bis fünf geleeartigen und mit kleinen Kernen gespickten Fruchtkammern besteht.

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)



## FORELLEN-BIRNEN - PREMIERE BEI REUST

Die Forellenbirne ist eine Birnensorte mit unbekannter Herkunft. Johann Ludwig Christ beschrieb die Sorte 1797 im Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre als „deutsche Nationalfrucht“, allerdings soll in Frankreich schon 1670 eine Forellenbirne erstmals erwähnt worden sein.

Was sicher ist: Wir haben diese schöne-, jedoch noch recht harte Birne zum ersten Mal aus der Schweiz im Angebot. Üblicherweise werden die sonst aus Südafrika importiert!

Wenn es rein um die Optik geht, gibt es gegenwärtig keine schönere Birne auf dem Markt. Aber eben: Ein bisschen Akklimatisierung bei Zimmertemperatur sollte schon sein!

Kiste à 6.5 Kilo (Anbruch möglich!)



## RUBY VALENCIA – DIE FAKE-BLUTORANGE

Seit Tagen werden bei uns Blutorange bestellt. Kein Wunder, haben uns die Südafrikaner vor ein paar Wochen noch mit sensationellen Tarocco`s überrascht, was gewissermassen zu saisonalen Verwirrungen führte. Diese sind jedoch seit Tagen ausverkauft!

Nun heisst es ca. einen Monat abwarten, bis uns die Italiener mit der Originalware aus dem Ätna-Gebiet versorgen.

Als Übergangslösung haben wir mit der „Ruby Valencia“ (eine Art Fake-Blutorange) die letzten sechs Gitter in der Markthalle ergattert. Herkunft- natürlich Südafrika! Geschmacklich ausgezeichnet mit wenig Säure.

Für Südafrika beginnen nun die heissen Sommermonate und sie übergeben somit bei den Zitrusfrüchten das Zepter an Spanien, Italien und Griechenland.

Kiste à 15 kg (Anbruch möglich!)

