

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

# MARKTNEWS

Woche 49/2023

## Marktfrisch erhältlich



Farbiger und wilder Blumenkohl aus Italien ; Zimtkartoffeln aus Frankreich ;  
Haferwurzel aus Frankreich ; Sauerklee-Knolle aus Frankreich ;  
Orangen mit Blatt (Santi) aus Italien ; Sonnenwurzel aus Frankreich ;

## Aktuelles aus der Region



Nüsslisalat aus dem Freiland ; Portulak

## Saisonende



Räben für Lieächtli ;

**Schwierig:** Kaletten (kommt fast keine Ware rein!) ; Peterli (teuer!) ;

## WILDER BLUMENKOHL - TOLLES PRODUKT!

Zart und nussig im Geschmack präsentiert sich der knackige Wildblumenkohl, welcher aktuell zweifarbig aus Italien importiert wird.

Dieses Kohlgemüse überzeugt in der Regel auch Menschen, die Blumenkohl eigentlich nicht so gerne mögen. Leicht angedünstet oder als frischer Snack, kann es rasch zum neuen Lieblingsgemüse mutieren.

Übrigens: Wild-Brocchettoletti aus Hünenberg (Zug) hat bereits Saisonende und wurde durch Bimi aus Spanien ersetzt.

Schale à 225g





## TUBERCULE DE CAPUCINE - ZIMTKARTOFFELN

Die Tubercule de Capucine ist ein äusserst interessantes Gemüse mit verblüffendem Geschmackserlebnis. Die Rede ist von der Zimt-kartoffel. Sie ist jedoch kein Mitglied der Kartoffelfamilie. Vielmehr ist sie die unter der Erde wachsende Frucht der „Knolligen Kapuzinerkresse“ und gehört botanisch zur Familie der Kapuzinerkresse-Gewächse. Per sofort aus Frankreich erhältlich!

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

## HAFERWURZEL - IN FRANZÖSISCHER VERSION

Manchmal braucht es Gemüseproduzenten-Pioniere, innovative Lieferanten, neugierige Gastronomen und Gäste, welche offen für Neues sind.

Hierfür sind Haferwurzeln aus Frankreich geradezu prädestiniert, auch wenn diese aktuell wie gewöhnliche Schwarzwurzeln aussehen.

Lange wurde nämlich dieses Wurzelgemüse als Schweine- und Pferdefutter degradiert!

Die Zubereitung von Haferwurzeln ist ähnlich wie bei den Schwarzwurzeln. Sie sondern beim Schälen auch einen milchigen, klebrigen Saft ab, der Haut und Kleidung einfärbt, indem er bräunt. Dagegen hilft das Schälen unter Wasser, Einweghandschuhe – oder aber man reibt die Hände und Küchenwerkzeuge nach der Zubereitung mit Zitronensaft ab. Der Geschmack ist übrigens leicht süss-säuerlich und erinnert ein wenig an Austern.

Kiste à 8 Kilo (Anbruch möglich!)



## OCA DU PÉROU - DER KNOLLIGE SAUERKLEE

Wie die Zimtkartoffel kommt auch Oca du Pérou ursprünglich aus Südamerika. Die Haut dieser Knolle hat meist eine gelbliche bis rotbraune Färbung, das Fleisch ist von mehlig-ger Konsistenz. In Europa wurde die Sauerkleeknolle im 19. Jahrhundert eingeführt, hat sich aber nicht etablieren können.

Wir wagen einen neuen Versuch mit Ware aus Frankreich.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

## SANTI-ORANGEN - EXQUISIT

Die Plantagen der Newhall-Orange befinden sich etwas ausserhalb von Augusta (Italien), wo sie vollkommen natürlich ohne Pflanzenschutzmittel und Dünger unter der Marke „Santi“ gedeihen.

Die Früchte zeichnen sich durch ihren besonders hohen Saftanteil, einen überdurchschnittlichen Zuckergehalt und ihr intensives Aroma aus.

Die grossen, matten Orangen werden für eine höhere Ästhetik mit Stielansatz und Blättern geerntet und verarbeitet – alles ohne die Zugabe von Konservierungsmitteln.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



## HELIANTHI WEISS - DIE SONNENWURZEL

Und zum Schluss noch eine lässige Knolle aus der „La grande Nation“!

Die weisse Sonnenwurzel Helianthi ist ursprünglich in Kanada und dem Norden der USA heimisch. Sie diente den dort lebenden Indianern als wertvolle Nahrung im Herbst und Winter. Sie schmeckt ähnlich wie Topinambur, mit einem leicht nussigen Geschmack.

Helianthi können gekocht, gebacken, geröstet, frittiert oder roh gegessen werden.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)