

Aktuelles aus der Schweiz «Saxer» Röseler-Kartoffeln, Saxer «Soppestar»-Kartoffeln, frischer Ingwer

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Spinosi, Carottes de sables, Erdnüsse, Stachys, Tomaten Merinda, Kaki Persimon, Kiwi Italien (nächste Woche), Mandarinen Paterno, Satsumas, Crimson Trauben rosé seedless, Trauben weiss seedless,

Saisonende oder problematisch Kräuterseitlinge CH, Zucchetti gelb, Feigen, Litchis, Zitronenverveine

Aktuelles vom Markt

Zur Lage auf den Feldern Bei einigen wichtigen Produkten, wie zB. Broccoli oder Eisbergsalat, werden sich in den nächsten Tagen die Importschranken weit öffnen. Erfahrungsgemäss können Sie zu diesem Zeitpunkt mit fallenden Preisen rechnen. Unsicher ist aber, wie weit sich die tragische Unwettersituation in Italien auf die Mengen und Qualitäten der entsprechenden Artikel auswirken wird. Die Bilder aus dem nördlichen Italien werden Ihnen aus den Medien bekannt sein und so hoffen wir auf Ihr Verständnis.



Artischocken Spinosi Die italienische Saison nimmt langsam Fahrt auf. Neben den langstieligen, mittleren Artischocken der Sorte Violetto freuen wir uns in den nächsten Tagen auf die ersten stacheligen Spinosis aus Süditalien oder Sardinien. Die dickbauchigen Cardinal aus der Bretagne geben qualitativ einiges her, ziehen preislich aber etwas an. Die Mini-Variante erhalten wir ebenfalls aus dem französischen Norden.

Carottes de sables Jetzt haben wir fast vergessen, diese Saison über die edelsten Carotten der Welt zu schreiben. Für frankophile Connaisseurs ein Muss. Auch wenn dieses Produkt gehörig aufs Portemonnaie schlägt. Wie der Sand auf die Carotte kommt, das können Sie [hier](#) bei den Label Rouge-Produzenten nachschauen.

Erdnüsse «Chnupsernüßli» Beeindruckend sehen sie aus, die grossen 650kg-Säcke, in welchen die Erdnüsse zu uns in die Schweiz kommen. Was sie diese Woche in den Regalen finden, wurde noch im letzten Jahr geerntet. Ab nächster Woche jagen die Röster die Ernte 2018 durch ihre Maschinen. Denn noch wichtiger als das Erntejahr ist der Zeitpunkt des Röstens. Umso schneller die feinen Nüsse danach in den Verkauf kommen, desto knackiger ist das Erlebnis. Das ist dann unser Job! Wir liefern Ihnen als Standard die Luxus-Kalibrierung «extra-fancy» aus Israel.



«Saxer»-Kartoffeln Der Demeter-Guru Hanspeter Saxer kann nicht nur gut mit alten Weizensorten und Topinambur (es sind schon alle weg), auch für alte Kartoffelsorten hat der Herr aus dem Seeland ein Händchen. Die festfleischige Sorte «Soppestar» ist eine eierlegende Wollmilchsau mit einem wahnsinnigen Aroma und die weichkochende «Röseler» wird alle begeistern, die vom Agria-Allerlei die Schnauze voll haben.

Schweizer Ingwer Nach einem kurzen Unterbruch können wir Ihnen nun wieder frisch geernteten Schweizer Ingwer anbieten. Wer bereits den Vergleich zum lang gereisten Ginger aus Übersee gemacht hat, wird wohl nichts mehr anderes verlustieren wollen.

Verveine & Wildkräuter Saisonbedingt nehmen bei unseren wilden Kräutern die verkauften Volumina nun täglich ab und der aromatische Zitronenverveine kommt mittlerweile arg gebeutelt auf den Markt. Da ist bald Schicht im Schacht. Wir fahren die Lagerhaltung zurück und bitten Sie, spezielle Kräuter vorzubestellen. [Hier](#) geht es zu den aktuellen Verfügbarkeiten.

Kaki Persimon Obwohl mich die festfleischige Variante der Kaki nie vollends überzeugen konnte, gibt ihr ihr Erfolg im Handel Recht. Durch geschickte Züchtung wurden der Persimon die Bitterstoffe ausgetrieben, welche einer Kaki im noch nicht pfludiweichen Zustand eigen sind. So erhält man eine Handfrucht ohne Kerne, deren Geschmack irgendwo zwischen Mango und Pfirsich liegt. Diese Woche in unserer Aktion!



Mandarinen Der Trappistenmönch Frère Clémens hat mit der Clementine – ein Hybrid von Mandarine und Pomeranze – zwar ein easy verkäufliches Produkt erschaffen, doch was Krethi und Plethi schmeckt, mag den wahren Connaisseur selten so richtig zu überzeugen. Zwar punkten die Clementinen mit ihrem kernarmen Inneren, doch der richtige Duft Süditaliens kann dir definitiv nur eine richtige Mandarine liefern. Mit der Sorte Avena ist nun die erste richtige Mandarine auf dem Markt. Vielerorts bereits als Paterno angepriesen, handelt es sich hierbei um eine andere, frühere Sorte. Ihr Geschmack ist aber schon mal grandios. Mit den Kernen muss man aber leben.

Blutorangen Wir freuen uns, dass Sie Blut-, Moro- oder Tarocco-Orangen genau so lieben, wie wir es tun. Aber für die roten Kraftpakete ist es definitiv noch zu früh. Die Anthocyane, welche für die rote Färbung des jeweiligen Fruchtfleisches verantwortlich sind, werden erst bei tiefen Nachttemperaturen in den Ursprungsländern aktiviert. Die ersten bleichen Moros werden frühestens Ende November auf den Markt kommen. Richtig farbenprächtig wird es dann erst im Dezember. Gut Ding will Weile haben...