

# Marktbericht vom 09. November 2016



- ☺ **Aktuelles aus der Region** Blumenkohl, Wynauer Brunnenkresse, Castelfranco, diverse Randen, Romanesco, Schwarzkohl
- ☺ **Neu** Lange japanische Auberginen (Spanien), Kerbelwurzel, Birnen Decana, Diverse Kaki-Sorten, Mandarinen, Nektarinen & Pfirsiche aus Übersee, Spanisch-Nüssli
- ☹ **Problematisch** Im [Anhang](#) finden Sie heute zusätzlich die aktuelle Verfügbarkeitsliste der KOPPERT CRESS-Artikel

## Aktuelles vom Markt

**SURCHOIX Herbst-Salat** Und schon wieder gibt es Nachwuchs bei unserem gewaschenen Salatsortiment. Die saisonale Mischung beinhaltet Castelfranco, fein geschnittenen Federkohl, Nüsslisalat, Zuckerhut und weitere feine Blattsalate. Genau das Richtige für neblige Tage. [Hier](#) geht es zu Ihren Preisen und dem Gesamtsortiment.

**Broccoli** Dass die Plastiksäckli bei Detailhändlern in Bälde mit einem Foiferli berappt werden müssen, finden wir eine vernünftige Sache. Migros und Coop verschreiben sich hier marketingtechnisch geschickt der nötigen Nachhaltigkeit. Doch sind es auch die Grossverteiler, die dafür sorgen, dass wir Broccoli aktuell vielfach nur foliert importieren können (ja der Import ist offen). Da relativiert sich das Bild des „netten“ Detailhandels, der in der Schweiz immer noch den Löwenanteil der verkauften Frischprodukte ausmacht, ganz schnell wieder. Damit Sie von dieser vermaledeiten Tatsache nichts mitbekommen, entfernen wir die Folie, bevor wir Ihnen die Ware in Ihre Küche liefern. Sisyphos lässt grüssen und der Plastikberg wächst munter weiter. Grrrr...!



**Wynauer Brunnenkresse** Der Winter hält auch im schönen Wynau Einzug, wo die Familie Motzet tapfer im eiskalten Wasser steht und für uns ihre Brunnenkresse schneidet. Je nachdem wie Väterchen Frost in den nächsten Tagen zuschlägt, dürfte es nicht mehr lange dauern, bis wir uns von der regionalen Variante verabschieden

müssen. Ein Grund, die Zeit zu nutzen und Ihren Gästen die original Wynauer Brunnenkresse zu kredenzen. [Hier](#) können Sie nachlesen, warum diese Brunnenkresse nicht nur ein Produkt, sondern ein Schweizer Kulturgut ist.

**Schweizer Castelfranco** Dass dieser feurige Salat aus dem Veneto eine Diva ist, mussten auch unsere regionalen Produzenten erfahren. Lange wurde auf den Feldern des Aargaus mit diversem Saatgut geprübelt, bis wir Ihnen nun ab dieser Woche begeistert den ersten schönen Schweizer Castelfranco anbieten können. Das macht Freude.

**Mesclun in der Styrobox** Auch bei diesem Produkt können wir uns nicht mit der Art der Verpackung brüsten. Nicht nur verstellen Ihnen die Styroporboxen (EPS) Ihre Warenannahme, auch sollte das expandierte Polystyrol richtig entsorgt werden. Dafür sorgen die Boxen für eine optimale und hygienische Lagerung der feinen Mesclunblätter. Stellen Sie die leeren Styroporboxen bei Ihrem Leergut bereit und unsere Chauffeure nehmen sie zurück an unser Lager. Service kennsch?

**Spanisch-Nüssli** Unsere, im Thurgau frisch gerösteten, Spanisch-Nüssli starten nun wieder in die Hochsaison. Wie jedes Jahr erhalten Sie als Standard die Qualität „extra“. Sind Sie auf preisgünstige Ware angewiesen, so bestellen Sie bitte explizit „günstig“. Wir schicken Ihnen dann die entsprechende Qualität zum dazu passenden Preis. Rein äusserlich ist der Unterschied minimal, der Genuss unterscheidet sich bei diesen beiden Varietäten jedoch frappant.

**Birnen Decana** Es sind wahrlich keine Schönheiten. Auch das Seidenpapier und der dekorative Wachstropfen, mit welchen die Decanas bei uns in den Verkauf kommen, vermögen ihren urchigen Charakter nicht zu überschminken. Einmal in das reife weisse Fruchtfleisch reingebissen, werden Sie sich aber pronto in diese Sorte aus der Emilia-Romagna verlieben. Geschmacklich liefert sich diese Sorte mit den Abates ein Kopf-an-Kopf-Rennen. So fein!



**Kaki** Sind Sie eher der harte oder der weiche Typ? Für jedes Temperament gibt es die passende Kaki-Sorte. Schnittfeste Persimon, buttrig weiche Romanas, oder das Beste aus beiden Welten, die italienische Sharon. Bitte notieren Sie auf Ihrer Bestellung deutlich wie es aktuell um Ihr fruchtiges Bewusstsein steht.

**Mandarinen Avana** Während die Clementinen bereits hochgetakelt durch die Saison segeln, halten sich die Mandarinen noch vornehm zurück. Die ersten Ankünfte aus Sizilien nennen sich Avana, sind noch arg grün hinter den Ohren, haben aber bereits den typisch feinen Mandarinen Geschmack inne. Noch keine richtigen Paternos, aber immerhin. Achtung: Für Kern-Phobiker nicht geeignet!

**Nektarinen und Pfirsiche** Jetzt bitte nicht hauen... Von den europäischen Steinfrüchten haben wir uns schon seit geraumer Zeit verabschiedet. Aber es gibt ja schliesslich ferne Länder und Flugzeuge. So finden wir bereits wieder Nektarinen und Pfirsiche aus Südafrika auf dem Markt. Über Sinn und Unsinn dieser frühweihnachtlichen Tatsache schweigen wir uns aus.

**Tafel-Orangen** Nun rollen die ersten guten europäischen Orangen zu uns in die Markthalle. Geschmacklich bleibt zwar noch etwas Luft nach oben, doch sollte sich das nun täglich bessern. Und noch einmal für all die Ungeduldigen, die bereits heute regelmässig Blut- und Tarocco-Orangen bestellen: Der rote Farbstoff aus der Gruppe der Anthocyane, wird erst aktiviert, wenn die Früchte einem gewissen Temperaturstress ausgesetzt werden. So war es, ist es und wird es vielleicht auch in Zukunft bleiben... [Hier](#) ein spannender Artikel zu diesem Thema.