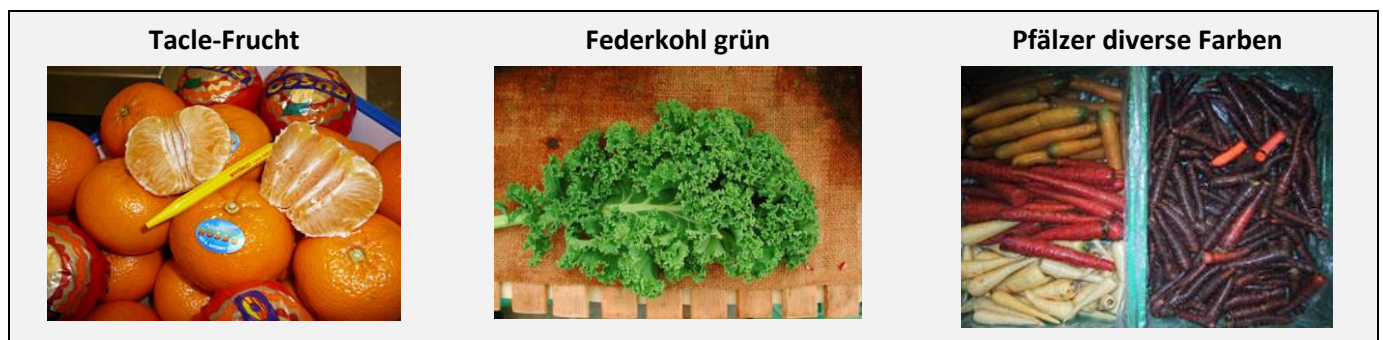




Marktbericht vom 14. Januar 2015

Grauvieh macht auch Mist

Skandal! Auf dem Rütli soll in Zukunft das schottische Hochlandrind, statt dem traditionsbewussten rhätischen Grauvieh, grasen. Die Mythen-geschwängerten Gräser des Rütlis würden in Zukunft von Kiefern aus dem Vereinigten Königreich zerkleinert und wiedergekaut. Aufgepasst, wir haben es hier mit einem Magentrakt zu tun, dessen vier Teile zur EU gehören. Die Kuhfladen der haarigen Schotten gehören, gemäss ihrer Britischen Herkunft, wiederum nicht zum Schengen-Raum. Das wird kompliziert...Wo sind die PUK's, wenn man sie am nötigsten braucht?



NEU: Erbsen frisch, Kaki Sharon, Mandarinen Mineolas, Mandarinen Orri, Tacle-Frucht

SAISONENDE: Cranberries frisch, Kerbelwurzel, Pfälzer rote, Rosenkohl pfannenfertig

Aktuelles vom Markt

Kaki: Die europäische Sorte Persimon liegt in den Endzügen. Obwohl wir schon die neuerntige Sorte Sharon aus Israel erhalten, ist zurzeit ist die Persimon-Kaki noch qualitativ vertretbar. Sie können aber natürlich auch die Sorte Sharon bestellen. Bitte ausdrücklich vermerken.

Mandarinen ORRI: Die Clementinen-Spätsorten aus Spanien wie Clemenvillas oder Nadacot haben sich etabliert und schmecken auch gut, doch in diesem Falle ist für uns Gut, nicht Gut genug. Nach einigen Degustationen haben wir uns entschieden, ab sofort auf neuerntige Mandarinen (Sortenbezeichnung: Orri) aus Israel umzustellen. Diese sind etwas teurer, aber geschmacklich gehören sie sicherlich zu den besten Mandarinen/Clementinen-Sorten im ganzen Jahr! Dünnschalig und zuckersüß in einer mittleren Kalibrierung.

Mandarinen Mineolas: Die Mineola ist ein Anfang der 30er Jahre in Amerika durch Züchtung entstandener Hybrid aus Grapefruit und Mandarine. In der Grösse zwischen beiden Früchten liegend, hat sie eine dünne Schale und ist äusserst saftig. Der Geschmack liegt zwischen beiden Früchten und hat eine deutliche Mandarinennote verbunden mit der herben, bitteren Frische der Grapefruit.

Tacle-Frucht: Die Tacle-Frucht ist eine Kreuzung zwischen einer Tarocco-Orange und einer Clementine. Dadurch bekam sie auch ihren Namen (**TA-CLE** = Tarocco+Clementine). Der Geschmack ist süß-säuerlich. Die Clementine mildert das leicht säuerliche Fruchtfleisch der Tarocco-Orange etwas ab.

Federkohl: Diese Winterspezialität ist an der Nordküste Europas sehr beliebt und entwickelt sich bei uns immer mehr zum „Renner“. Die hiesige Saison ist zwar schon zu Ende, aber bis Ende April erhalten wir qualitativ hervorragende Ware aus Spanien. Fein gehackt (ohne die dicken Rispen) und wie Rotkohl mit viel Zwiebeln zubereiten.

Pfälzer rote: Die Saison ist zu Ende. Im Juli dann wieder aus neuerntiger Produktion. Weiterhin erhältlich sind: Pfälzer gelb, weiss, violett (zweifarbige) und schwarz.

Rosenkohl: Unser beliebter, pfannenfertiger Rosenkohl aus dem Thurgau ist zu Ende. Alternativ haben wir noch ungerüsteten, in Schalen verpackten, Rosenkohl aus Italien (8x340g). Die noch bessere Variante wäre aber unser tiefgekühlter Rosenkohl im 5-Kilo-Karton.

Zucchetti grün: Die Nächte in Spanien werden im Januar/Februar immer kälter. Da das Wachstum der Zucchetti stark vom Wetter abhängig ist und bei kalten Temperaturen stark verlangsamt wird, explodieren die Preise bei diesem Produkt.