

Marktbericht vom 15. Dezember 2015



NEU: Kartoffeln Zypern, Kiwi Portugal, Bitterorangen, Moro-Orangen

SAISONENDE: Kiwi Neuseeland, Krautstiel farbig

Piquet-Service über die Festtage

Stand man vor einigen Jahren zu Weihnachten bei den meisten Betrieben vor geschlossenen Türen, verwundert es heute niemanden mehr, dass viele von Ihnen ihre Türen auch über die Festtage weit und freundlich geöffnet haben. Wir stehen hier natürlich nicht hinter dem Berg und bieten Ihnen über die Festtage unseren Piquet-Service an. Wir müssen Sie aber darauf hinweisen, dass die Markthalle vom 25.12. bis zum 27.12. geschlossen ist und wir in diesen Tagen keine frischen Ankünfte von unseren Produzenten erhalten. So können wir Sie in diesen Tagen nur mit dem beliefern, was wir an Lager haben. Zwar sind die Gastronomen als Coole Socken bekannt; doch sollten Sie die bevorstehenden Feiertage dennoch nervös machen, rufen Sie uns am besten an und wir finden gemeinsam eine Lösung.

24. + 31. Dezember	normale Auslieferung, ab 12.00h geschlossen
25. Dezember + 1. Januar	geschlossen
26. Dezember + 2. Januar	Piquet 8.30 – 9.30h, anschliessende Auslieferung

Aktuelles vom Markt

Kartoffeln Zypern: „Die rote Erde Zyperns...“ Klingt ein bisschen nach Costa Cordalis. Doch bringt uns eben dieser fruchtbare Humus bereits im Dezember die schön gelbfleischige und festkochende Frühsorte Annabelle auf den Markt. Diese Kartoffeln sind als normale oder kleine Sortierung in der 25kg-Einheit erhältlich. Natürlich sind sie im Anbruch bestellbar.



Violette Granatäpfel: In der modernen Küche kommt man derzeit nicht um die säuerlichen Kerne dieser Frucht herum. Neben den bekannten roten Granatäpfeln haben wir auf dem Markt eine neue violette Sorte entdeckt. Von Aussen fast schon schwarz und düster. Innen aber ein fruchtig-rotes Feuerwerk. Wer auf der Suche nach einem wirklich guten Granatapfel-Saft ist, dem legen wir unseren [Granatapfel-Saft von les vergers Boiron](#) ans Herz. 100% Granatapfel ohne Zusatzstoffe. Ein Glas zum Frühstück hilft gegen den ärgsten Kater. Versprochen!

Kiwi: Von Aussen sehen die Kiwis meist gleich aus. Da gibt es selten was zu meckern. Doch Sie kennen das Gefühl, wenn man die Frucht anschneidet und sich sogleich über den Schrott echauffert den der Gemüsehändler heute wieder geliefert hat. Die italienische Kiwi ist uns, obwohl etwas günstiger, einfach zu hart und sie muss tagelang

bei Zimmertemperatur lagern, um den optimalen Reifegrad zu erlangen. Da sind die inneren Werte der portugiesischen Kiwis einfach besser. Die Einheit ist neu 6 Kilo.

Bitter-Orangen: Und wieder so eine wuchtige Frucht, die leider immer mehr in Vergessenheit geraten ist. Die Bitterorange ist als Hybride zwischen Pampelmuse und Mandarine entstanden. Was wäre die englische Küche ohne die herbe Bitterorangen-Marmelade? Aber auch als Chutney zu Fleisch oder in Saucen lässt sie sich vielfältig einsetzen. Nur Mut liebe Köche!

Orangen Moro: Die Ernte dieser Blutorangensorte hat begonnen. Langsam zeichnet sich auch die rote Färbung ab (Anthocyane). Noch etwas scheu, doch das wird sich in Bälde ändern und die Moros werden ihr volles martialisches Innere zeigen.

Orangen Tafel Blond: Und wieder die alte wichtige Leier von Qualität und Preis... Die spanischen Tafelorangen stellen uns zwar zufrieden, doch sind wir von den sizilianischen Bio-Orangen vom Produzenten Pietro Arcoria einfach noch mehr überzeugt. Wenn schon kalte Füße in der Schweiz, dann aber auch richtige tolle Orangen aus Sizilien, oder? Ab Donnerstag erhalten Sie als Standard die formidablen Zitrusfrüchte aus Italien. Sie haben natürlich die Möglichkeit, auf Ihrer Bestellung zu vermerken, dass Sie die spanische Ware bevorzugen. Hier sind wir gewohnt flexibel.



Tacle Frucht: Die Tacle-Frucht ist eine Kreuzung einer Tarocco-Orange und der Clementine. Dadurch bekam sie auch ihren Namen. Da haben die Marketing-Fritzen mal wieder tief in die Linguistik-Trickkiste gegriffen. Der Geschmack zeichnet sich dadurch aus, dass die Säure der Tarocco vom Clementinenanteil etwas nivelliert wird. Süss-säuerlich und einfach zu schälen.



Tiefkühl Preisliste 2016: Sie haben diese Woche unsere neue TK-Preisliste 2016 erhalten. [Hier](#) geht es zum Online-Exemplar.