

# Der Nützling



## KÄLTEINBRUCH IM SÜDEN

Ein kurzer Bericht unseres langjährigen Partnerlieferanten Bioandalusi beschreibt die momentane Situation in Spanien:

„Seit letzter Woche können wir einen extremen Kälteeinbruch in ganz Spanien inklusive Andalusien verzeichnen.“

Der plötzliche Kälteeinbruch nach einem eher milden Winter, stresst die Pflanzen und beeinflusst die Gemüseproduktion sehr stark. Vor allem die wärme- und sonnenliebenden Kulturen wie Paprika, Gurken, Auberginen, Zucchini, Tomaten sind davon betroffen.

Die Temperatur spielt im Gemüseanbau eine entscheidende Rolle, denn die Menge und Qualität der Ernte hängt von der Wärmemenge und Sonnenscheindauer ab, die die Pflanze oder Frucht während ihrer Entwicklung erhalten hat. Beide Faktoren sind u.a. entscheidend für die Stärke der Photosynthese, die die Basis für jegliches Pflanzenwachstum und der Charakteristiken wie z.B. auch der Farbe ist. Besonders bei den Paprika macht sich im Moment die fehlende Farbausbildung bemerkbar.

Generell kann man sagen, dass bei den erwähnten Kulturen das Pflanzenwachstum unter ca. 8°C praktisch gebremst ist und es ab 0°C zu Frostschäden kommt. Selbst in den küstennahen Regionen sinken die Nachttemperaturen seit der letzten Woche auf hier ungewöhnliche 1-2°C und etwas weiter im Landesinneren kommt es zu den besonders problematischen Nachtfrost mit direkten Ernteschäden. Auch vermindern sich durch die Kälte stark die Blütenbildung, die Aktivität der Hummeln, die typischerweise zur Bestäubung eingesetzt werden und die Befruchtung an sich. All dies hat leider zur Situation geführt, dass im Moment das Gemüseangebot so reduziert und der Preis erhöht ist.“

### NEU

aus Spanien: Stangenbohnen

aus Italien: Mandarinen Nadorcott, Clementinen Mandalate

### AKTION

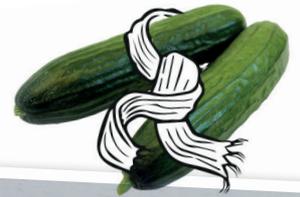
aus Österreich: Pastinaken

aus Italien: Birnen Conference, Kopfsalat grün



Die tiefen Temperaturen sollen mindestens noch bis Sonntag anhalten.

Selbst, wenn sich das Wetter danach wieder normalisiert, wird es noch ein wenig dauern, bis sich das Angebot entsprechend anpasst.“



Verschneite Landschaft in der Provinz Almería



## RADICCIO TREVISO



Diese Sorte ist auch als die „Blüte des venezianischen Winters“ bekannt.

Der Radicchio Treviso besitzt im Gegensatz zur bekannten runden Sorte eine längliche Form und ist ein wenig feiner im Geschmack. Er wird im Frühjahr gesät, über die Sommermonate hinweg wächst er und wird schlussendlich frostigen Nächten ausgesetzt. Die großen äußeren Blätter schützen das innere vor dem Frost.

**Verwendung:** Das rote Zichoriengemüse macht sich nicht nur roh in Salaten gut, sondern schmeckt auch gedünstet als Beilage zu Fisch oder als Zutat für Risotto einfach köstlich.

**Lagerung:** In einem Tuch eingeschlagen hält sich der Radicchio im Kühlschrank bis zu 1 Woche.



Das Kerngehäuse des Apfels ist nur sehr schwach ausgebildet, weswegen es mitgegessen werden kann.

**TIPP** aus unserem Großhandelsbüro: Schmeckt gekühlt am besten.

## SNACKAPFEL ROCK IT

Die Apfelsorte Rockit ist der ideale Snackapfel für Groß und Klein und überzeugt mit seinem knackigem Fruchtfleisch und seinem süßlichen Geschmack.

**Verwendung:** Der Apfel wird aufgrund seiner Größe gerne als Snackapfel für unterwegs verspeist, kann aber auch genauso für jedes beliebige Apfelgericht verwendet werden.

**Lagerung:** Kühl und dunkel gelagert hält der Apfel bis zu mehreren Wochen. Äpfel verströmen das gasförmige Ethylen. Liegen sie zusammen mit anderen Früchten in didere Obstschale, können sie deren Reifeprozess ungewollt beschleunigen.