

Der Nützling



KNACKIG & HERRLICH AROMATISCH: APFEL NATYRA

... der Lieblingsapfel von Biohof-Mitarbeiter Reinhard

Der Natyra Apfel ist eine junge Apfelsorte, gezüchtet speziell für den Bio-Anbau.

Die Sorte reift spät und schmeckt köstlich. Beim Anbau hat sie aber ihre Tücken. Die Schale will oft nicht so richtig glatt werden und als Reaktion auf Umwelteinflüsse, wie Frost oder Regen, „berostet“ sie häufig. Das hat aber keinen Einfluss auf die Qualität oder den Geschmack des Apfels.

Charakteristisch für die klein bis mittelgroßen Äpfel ist die leuchtend **rote Schalenfarbe**. Das Fruchtfleisch hat eine schöne Struktur und ist gelblich bis weiß.

Genießer:innen belohnt diese Sorte mit einem unvergleichlichen, deutlich wiedererkennbaren Geschmack: **saftig-süß mit harmonischer Säure**. Natyra ist frisch verzehrt, wie auch im Kompott, Strudel oder als Kochapfel unwiderstehlich.

Kühl aufbewahrt, ist die Sorte relativ gut lagerfähig. Wichtig ist, dass die Äpfel getrennt von anderem Obst und Gemüse gelagert werden, da sie das Reifegas Ethylen abgeben und somit den Reifeprozess anderer Früchte beschleunigen und deren Haltbarkeit verkürzen.



„Ich mag den Apfel Natyra besonders gern, weil er so fruchtig-süß und saftig schmeckt. Am liebsten schneide ich ihn in Stücke und esse ihn so, weil da der Geschmack besonders gut zur Geltung kommt.“
~ Reinhard Schmidt, Großhandel



NEU

aus Österreich: Apfel Granny Smith

aus Italien: Mandarinen Tardivo di Ciaculli

aus Spanien: Papaya, Zitronen Tiger

AKTION

aus Österreich: Apfel Golden Delicious, Kürbis Sombra

aus Italien: Radicchio Chioggia



TOPINAMBUR



Topinambur ist besonders für Diabetiker geeignet, da der Blutzuckerspiegel kaum beeinflusst wird. Außerdem unterstützt die Knolle die Darmflora und stärkt die Abwehrkräfte.

Die feinen Knollen, die optisch an Ingwer erinnern, werden auch als Erdbirne oder Erdartischoke bezeichnet. Sie sind nussartig im Geschmack und sind wegen ihres geringen Kaloriengehalts wahre Figurschmeichler.

Zubereitung: Topinambur werden wie Erdäpfel verwendet. Im Gegensatz zu den Kartoffeln können sie auch als Rohkost gegessen werden. Damit sich die geschälten Wurzeln nicht verfärben, einfach mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Lagerung: Die Knollen werden am besten mit einem feuchten Tuch bedeckt im Kühlschrank gelagert.

INGWER AUS PERU - INFORMATION ZUR PREISSTEIGERUNG

Üblicherweise werden saisonbedingt in der jetzigen Jahreszeit eher kleinere Mengen Ingwer aus Peru importiert.

Aktuell herrschen in Peru zudem starke innenpolitische Konflikte und Unruhen, welche sich auf Infrastruktur und Wirtschaft auswirken. Die Verfügbarkeit der peruanischen Ware ist dadurch deutlich eingeschränkt.



Teilweise sind die Schiffshäfen an den Küsten Perus besetzt, sodass die Containerschiffe, die die Ware ausliefern sollten, von dort nicht weg können.

Die Folge daraus: das Angebot bzw. die verfügbaren Ingwer-Menge sinken deutlich. Das führt wiederum zu einem höherem Ingwer-Preis, als es in dieser Zeit normalerweise üblich ist.

Aufgrund aktueller politischer Unruhen und der daraus resultierende Knappheit steigt der Ingwer-Preis.