



GSCHMACKSACH

KALENDERWOCHE 11

13. - 19.03.2023

BERGKIRCHEN BEI MÜNCHEN



NEWS FÜR DIE KÜCHE



Sehnsüchtig erwartet, aber erst langsam am Beginn. Der erste **deutsche Spargel** ist in kleinen Mengen erhältlich. Gleich verhält es sich bei deutschen **Gurken**. **Radies** aus Deutschland werden ab Kalenderwoche 13 und 14 bei uns eintreffen. Deutsche **Mixsalate** aus dem Treibhaus gibt es ab KW 12. Bei **Auberginen** findet ein Wechsel von spanischer zu holländischer Ware statt.

Zur allgemeinen Situation bezüglich der Qualität bei Metzgerzwiebeln finden Sie einen interessanten Beitrag in unserem Schlaumeier.

UND DIE PREISE?



Rucola, Gurken, Spinat und Zucchini werden kommende Woche günstiger. **Tomaten, Zwiebeln, Erdbeeren, Eisalat und Salatherzen** bleiben im Preis stabil.

SCHLAUMEIER DER WOCHE



Warum sind die Metzgerzwiebeln aktuell außen schön und innen teils faulig?

Momentan gibt es Qualitätsprobleme bei Metzgerzwiebeln. Die Produzenten haben mit der sog. Trockenfäule zu kämpfen. Was das bedeutet erfahren Sie hier: **SEITE 2!**

OBST DER WOCHE:



GEMÜSE DER WOCHE:



ZAHL DER WOCHE:

12

GERICHT DER WOCHE:





GSCHMACKSACH

KALENDERWOCHE 11

13. - 19.03.2023

BERGKIRCHEN BEI MÜNCHEN



TROCKENFÄULE VS. NASSFÄULE

Am häufigsten ist eine unangenehm riechende Nassfäule. Sie beginnt am Zwiebelhals und lässt einzelne Zwiebelschuppen anfänglich glasig, später schleimig faul werden. Neben der genannten Nassfäule gibt es auch Trockenfäulen, bei der die Zwiebel braune, eingetrocknete Stellen aufweist.

SCHLAUMEIER DER WOCHE



Außen hui, innen pfui! Warum sind die Metzgerzwiebeln aktuell außen schön und innen teils faulig?

Momentan gibt es **Qualitätsprobleme** bei Metzgerzwiebeln. Die Produzenten haben mit der sog. **Trockenfäule** zu kämpfen. Was ist Trockenfäule und wie macht sie sich bemerkbar? Normalerweise dörft der **grüne Trieb** (Schlote) der Zwiebel ab und verschließt sich. Aufgrund der Wetterlage in den Produktionsländern wie Spanien aber auch in Deutschland im vergangenen Jahr **vertrockneten** die Zwiebeln, obwohl sie noch nicht reif waren.

Dabei sind die Schloten zu schnell verdorrt und haben sich noch nicht verschlossen. Regenwasser inklusive **Keime** können so in das Innere der Zwiebel eintreten und lassen die Zwiebel **von Innen** faulen. Das Trügerische ist, dass man die Fäulnis erst beim Schneiden der Zwiebel erkennt.

Deshalb sind Metzgerzwiebeln aktuell **wenig** auf dem Markt verfügbar und das geringe Angebot lässt die **Preise in die Höhe** schnellen.