



Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Kalenderwoche 08 (19.02.18 bis 22.02.18) liefern wir im Rahmen des Schulobstprogramms:

Standard 1 (1 Stück = 1 Portion)

Äpfel, aus der Region

Sorten: Jonagored, Jonagold, Gala, Gloster, Cameo, Idared, Mairak, Pinova und Elstar

Lieferant : Grundler, Espasingen

Zwei Äpfel pro Tag, roh gegessen oder z. B. im Müsli verarbeitet, sind der beste Freund Ihres Stoffwechsels. Äpfel zählen zu den besten natürlichen Jungkuren. Schale und Fruchtfleisch, die im Obst für Kernsubstanz schützen, entfalten im menschlichen Organismus vorbeugende, heilende Kräfte. Besonders reich an Nährstoffen ist die Schale. Sie enthält u. a. wertvolle ungesättigte Fettsäuren, Magnesium, Karotene und Eisen. Äpfel sind reich am Kalium. Dies ist unerlässlich für den Wasserhaushalt, für Nervenreizübertragung, Nierenfunktion und Muskeltätigkeit.

Standard 2 (1 Stück = 1 Portion)

Tomaten

Ursprung: Spanien

Lieferant: Consorfrut

Die Tomate (*Solanum lycopersicum*) gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Ihre Wildform und weitere Wildarten sind in den Anden Südamerikas von Nordchile bis Kolumbien beheimatet. Von dort gelangte die Tomate zunächst nach Mexiko, wo ihr die Azteken den Namen „ximatli“ gaben, bevor sie im 16. Jahrhundert nach Europa kam. Dort erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts als Gemüse kultiviert, ist die Tomate heute eine bedeutende Weltwirtschaftsfrucht.

Sonder (1 Stück = 1 Portion)

Bio-Orangen, Navel

Ursprung: Italien

Erzeuger: TeleportoBIO srls – Scordia

Die Orangen oder Apfelsinen (*Citrus sinensis*) gehören wie alle Citrusfrüchte zu den Rautengewächsen (*Rutaceae*). Heimat der schon seit 4000 Jahren bekannten Orange ist das Gebiet zwischen Nordostindien und Südwestchina, wo sie als natürliche Kreuzung aus Pampelmuse und Mandarine entstanden ist. Der Anbau findet heute weltweit in tropischem, subtropischem und mediterranem Klima statt.

Von den weltweit mehr als 400 Sorten haben nur etwa 30 eine wirtschaftliche Bedeutung, ca. 20 davon werden bei uns gehandelt. Orangen lassen sich in vier Sortengruppen einteilen: „Navel-Orangen“, „gewöhnliche Orangen“, „pigmentierte Orangen (Blutorangen)“ und „säurelose oder Zuckerorangen“.

Die kernlosen, am frühesten reifenden Navel-Orangen gehören zu den besten Essorangen und haben den größten Marktanteil. Ihr Kennzeichen ist die Ausbildung eines Nabels, unter dem sich zwischen den Segmenten eine mehr oder weniger große Zweitfrucht befindet. Navels eignen sich nicht für die Saftgewinnung, da diese einige Zeit nach dem Auspressen durch Limonoide bitter werden.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Schulobstteam