

- 😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Radiesli gelb, Rhabarber, Salanova Crispy, Spargel, Tomaten Ramati gelb, Tomaten Zebra
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Morcheln & Steinpilze, Spargel, Melonen rot aus Italien, Nektarinen, Pfirsiche, Verveine vom Keltenhof, Walderdbeeren, Wassermelonen
- 😞 **Problematisch** Eierschwämme, Federkohl Schweiz, Freiland Nüssli

Aktuelles vom Markt

Unsere Öffnungszeiten über Ostern Laut aktuellem Wetterbericht stehen uns fulminante Ostertage bevor. Wir freuen uns mit Ihnen auf prall gefüllte Terrassen und spargelhungrige Gäste 😊 Am Karfreitag, Ostersonntag und Ostermontag können sich unsere Kunden auf unseren Pikett-Dienst verlassen. Wir bitten Sie, diese Dienstleistung nur für Notfälle zu benützen. Die Markthalle ist an diesen Tagen geschlossen und wir bedienen Sie mit dem, was unsere Lager hergeben. Am Ostersonntag haben wir normal bis Mittag geöffnet. Danach düsen wir ins Wochenende.



Marinello FARM Wenn Ihnen das digitale Rauschen des sozialmedialen Blätterwaldes nicht fremd ist, haben Sie wahrscheinlich bereits von unserem neusten «Baby» gehört. Marinello FARM ist unser Netzwerk für all jene regionalen Produzenten, mit welchen wir schon lange zusammenarbeiten und für die wir unsere Hände ins Feuer legen. Profitieren Sie von diesem Vertrauensverhältnis und lassen Sie Ihre Gäste wissen, von woher die Produkte auf Ihren Tellern stammen. Hier geht es zu allen Infos. Let's Farm!

Schweizer Salate Hier können Sie in diesen Tagen von einer tollen Qualität zu tiefen Preisen profitieren. Der Kopfsalat ist schwer und kompakt, die Lollo knackig und der

Eichblatt von starker Struktur. Da haben wir grandiose Produzenten an der Hand. Schön! Verabschieden werden wir uns definitiv vom Freiland-Nüssli. Bye bye! Die Treibhausvariante des Vogerl-Salates finden Sie aber nach wie vor auf unserer Preisliste.

Schweizer Tomaten Bis der Zoll am 30. April die Schotten dicht macht, dürfen wir noch über die Grenze in südliche Gefilde spieneln. Doch die hiesigen Produzenten geben ordentlich Gas und bei den Standardsorten, wie der Salat- oder Ramati-Tomaten, entscheiden wir uns bereits diese Tage für die regionale Variante. Neu hinzu kommen die Schweizer Zebras und die leuchtend gelben Ramati. Wen es bereits heute nach unseren Eniker-Tomaten gelüstet: Dazu ist es definitiv noch ein paar Wochen zu früh. Etwas Geduld bitte.

Spargel Schälservice Bei geschältem Spargel musste man sich bisher der Herkunftsauswahl der diversen Rüstbetriebe beugen. Ab sofort haben Sie die Wahl. Sie bestellen den Spargel brutto mit Ihrer gewünschten Provenienz. Wir lassen Ihnen Ihren Spargel in der Nacht schälen und verrechnen das bestellte Bruttogewicht. Sie erhalten die Menge netto und haben die Möglichkeit, die Schälabfälle dazu zu bestellen. Der Schälservice schlägt mit Fr. 4.50/kg zu Buche. Bestellschluss ist in der Nacht um 0.00. Easy!



Zitronen-Verveine Eines der meist nachgefragten Produkte des Winters. Auf den zitronigen Duft des Verveine müssen wir in den Wintermonaten jeweils verzichten. Diese Woche fährt der Keltenhof seine Produktion hoch und wir können Ihnen das gesuchte Kraut in kleinen Mengen anbieten. First come, first serve...

Morcheln Hier erhalten wir kleine, dunkle Exemplare zu stabilen Preisen aus der Türkei. Etwas günstiger ginge es mit hellen grossen Kalibern aus China. Sollten Sie auf Ihrer Bestellung nichts anderes erwähnen, liefern wir Ihnen die türkischen Morcheln als Standard.

Melonen rot Bei den Netzmelonen startet in Italien die Saison. Es freut uns, dass diese Früchte nicht nur punkto Nähe, sondern auch geschmacklich die Nase vorn haben. Wir stellen ab sofort von Marokko auf Ware aus Bella Italia um. Bei den Galias müssen wir uns noch mit mediokrer Ware aus Spanien begnügen. Bis zum melonigen Sommer ist es ja auch noch ein paar Tage hin...



Steinfrüchte Auch wenn uns die Nektarinen und Pfirsiche noch keine Freudentränen in die Augen treiben, wollen wir die ersten ernstzunehmenden Ankünfte aus Spanien nicht unerwähnt lassen. Diese Frühzügler kommen jeweils ordentlich bissfest in der Zürcher Markthalle an. Wir versuchen sie, so gut als möglich, nachzureifen, damit sich Ihre Gäste nicht die Goldkronen ausbeissen müssen. Nektarinen gibt es in den Varianten gelb und weiss, bei den Pfirsichen nehmen wir die weisse Sorte auf unsere Preisliste.

Walderdbeeren Das rote Gold mit dem unnachahmlichen Gout kommt nun endlich wieder aus dem Vallée du Rhône zu uns auf den Markt. Die Ankünfte sind jeweils auf das Wochenende gelegt, damit sich Ihre Gäste ab Donnerstag an wunderbar frischer Ware verlustieren können. Hmmm...

Wassermelonen Da die Temperaturen in den nächsten Tagen die 20er-Marke sprengen werden, dürfen sich auch die grossen Bomber aus Spanien zu Wort melden. Geschmacklich noch etwas auf der verwässerten Seite, aber allemal erfrischend geniessbar.