



Marktbericht vom 1. Juli 2015

Über den Wolken

Vor 4,5 Jahren startete im Prime Tower im 35. Stock ein Gastrokonzept, das die Branche aufhorchen liess. Das Restaurant Clouds hatte Grosses vor, nicht nur in vertikalen Metern, sondern vor allem gastronomisch. Unter schwierigen logistischen Umständen schuf das Clouds-Team eine lukullische Wolke, die jegliches Haar in der Suppe vermissen liess. Eine grossartige Leistung! Wir sind stolz, dass wir das Clouds in den vergangenen Jahren als Lieferant begleiten durften, wünschen dem gesamten Team von Herzen alles Gute und freuen uns auf die Neueröffnung unter der Ägide der Familie Candrian im August. Einen würdigeren Nachfolger, kann ich mir kaum vorstellen.



NEU: Bohnen CH grün+violett, Cherry-Mix-Bio, Feigen Italien, Orangen Südafrika, Sauerkirschen
ENDE: Orangen Spanien, Rhababern frisch **PROBLEMATISCH:** Erdbeeren, Portulak

Aktuelles vom Markt

Aprikosen: Der Import ist seit gestern teilweise gesperrt. Es gibt nur noch wenig Restkontingente. Wenn diese aufgebraucht sind, erhalten Sie von uns Walliser Aprikosen der Sorte **Orangered**. Der Geschmack ist wunderbar süsssaftig und die Früchte essreif. Also ab auf die Dessert-Karte; Ihre Gäste und die Hemdenreinigung werden sich freuen.

Erdbeeren: Erdbeeren sind sehr wetterempfindlich und die letzten Wochen waren entweder sehr heiss oder es regnete aus Kübeln. Zusätzlich kommen, wie jedes Jahr, die verrückten Aktionen unserer Grossverteiler dazu. Vor allem optisch schöne, grossbeerige Ware ist gefragt. Teilweise müssen wir sogar auf Erdbeeren aus Holland zurückgreifen, um grossbeerige Ware zu bekommen. Leider steigen bei diesem knappen Angebot die Preise deutlich an. Wir hoffen, dass sich die Lage wieder beruhigt und wir Sie wieder regional versorgen können.

Feigen: Die Saison in Italien hat begonnen. Wir stellen von Spanien auf Italien um.

Orangen Tafel: Letzte Ankünfte von spanischen Tafelorange. Per Ende dieser Woche steigen wir dann auf neuerntige Ware aus Südafrika um. Deren Fruchtfleisch ist zwar noch etwas hell, da die Saison in Südafrika gerade begonnen hat, doch das Säure- Zuckerverhältnis ist bereits ideal.

Sauerkirschen: Eine Sommerspezialität, die von unseren Grossmüttern noch sehr geschätzt wurde. Für erfrischend-säuerliche Desserts oder als Konfi wären diese Kirschen auch heute noch ein Genuss. Für all jene, die noch selbst Cocktail-Kirschen herstellen möchten, sind sie auch am Stiel erhältlich. Da diese Sorte aber sehr anfällig auf Regen ist, und dabei die reifen Früchte gleich platzen, ist das Angebot unregelmässig. Bitte nicht böse sein, sollten wir Sie nicht lückenlos beliefern können.

Zwetschgen: Aus Deutschland und Ungarn kommen schon die ersten Frühsorten, die aber noch nicht zu empfehlen sind. Reife und Geschmack lassen stark zu wünschen übrig. Lieber warten wir noch einige Tage!

Bohnen Bobby: Erste Ware aus Schweizer Produktion. Die Bohnen sind wunderbar zart und gehören auf die Menükarte. *Violette Bohnen* (Schmetterlingsblütler) sind ebenfalls aus hiesiger Produktion erhältlich. Die Verfügbarkeit ist jedoch unregelmässig. Bitte vorbestellen.

Cherry-Mix-BIO: Vom Bio-Betrieb Müller aus Steinmaur (Herrn Gass sei Dank!) führen wir auch dieses Jahr wieder unsere spezielle Bio-Cherry-Mix Sortierung. Es können nur ganze Einheiten à 2 Kilo (8x250g) bestellt werden.

Pilze: *Steinpilze* weiterhin unregelmässig. *Eierschwämme* hat es zu attraktiven Preisen, doch Vorsicht vor Billigofferten. Da es in Osteuropa sehr warm ist, hat es viel „Riesenkäse“ zu Schleuderpreisen auf dem Markt. Wir konzentrieren uns auf mittlere Grössen, bei denen der Teller noch sichtbar ist.

Portulak: Unregelmässig verfügbar, da er bei warmem Wetter Blüten ansetzt und ungeniessbar wird.