

# Marktbericht vom 2. März 2016



**Neu:** Kartoffel Erika, Nespole, Mini Kiwi, Mini Shiitake, Melone Charantais Marokko, Blutorangen Sanguinello

**Saisonende:** Kartoffel Gourmandine & Nicola, Schweizer Zwiebeln, Ringli-Randen CH, Kürbis Potimarron, Blutorangen Moro

## Aktuelles vom Markt

**Frucht- und Gemüsesäfte von BIOTTA:** Gemüsesäfte gehören in der Gastronomie schon länger zum zeitgemässen Ton. Seit über 50 Jahren presst die Firma Biotta in ihrer Manufaktur am Bodensee das Beste aus den tollsten Produkten und verzichtet bei ihren Direktsäften konsequent auf künstliche Zusatzstoffe. Sympathisch, fein und gesund. Wir führen ab diesem Freitag eine grosse Auswahl an Biotta-Säften an Lager. [Hier](#) geht es zur Biotta-Philosophie und im Anhang finden Sie unsere [aktuelle Preisliste](#).



**Nespole:** Nun dürfen alle, die es die letzten Wochen nach frühlingshaften Früchten gedürstet hat, aufatmen. Die Nespole, oder auch Mispel, ist die erste europäische Steinfrucht, die sich im Frühjahr auf den noch kühlen Markt traut. Ursprünglich wurde sie in China angebaut und kam im 18. Jahrhundert nach Europa. Sie ist saftig-frisch, mit einer leicht sauren Note. Die vermaledeiten Kerne und die herbe Schale machen einem das Verarbeiten nicht gerade einfach. Wahrscheinlich liegt hier der Hund begraben, weshalb man dieses Produkt so selten in der Gastronomie antrifft. Wir finden aber, dass sich das ändern sollte.

**Mini Kiwi:** Aus Chile kommen aktuell feine, süsse Mini Kiwi in der 125g-Schale zu uns nach Zürich auf den Markt. Es ist aber fraglich, ob man nicht noch warten will, bis die kleinen Dinger aus dem sympathischen Thurgau erhältlich sind.

**Zwiebeln aus der Schweiz:** Die Schweizer Lager sind leer gefegt und wir stellen bei den weissen und roten Zwiebeln auf Importware um. Durch die Trockenheit des vergangenen Jahres hinkten die Erntemengen der Nachfrage hinterher, was sich auf das Angebot und damit auf die Preise niederschlug.

**Mini Shiitake:** Der Shiitake gilt in der chinesischen Medizin als höchst wirksamer Heilpilz. Sein Name hat er vom japanischen Take (=Pilz) der am Shii-Baum, einer Scheinkastanienart, wächst. Aus Spanien erhalten wir wunderschöne gleichmässige Miniatur-Shiitakes, die sich formidabel auf Ihrem Teller machen würden. Bei diesem Produkt lohnt es sich vorzubestellen.

**Kartoffeln:** Es war wahrlich kein gutes Jahr für Kartoffelfans und auch die dümmsten Bauern konnten nicht genügend schöne, grosse Kartoffeln aus dem Härd holen. Ab heute müssen wir auf die festkochende Sorte Gourmandine verzichten. Für Salzkartoffeln oder Salat empfehlen wir Ihnen als Alternative die Sorte Erika. Ebenfalls verzichten muss man auf die fest-gelbe Nicola-Kartoffel.

**Kopfsalat:** Wir steigen diese Tage auf einheimische Ware um, da die Grenzschiessung (für Salate!) kurz bevor steht. Den damit verbundenen Preisanstieg müssen wir in Kauf nehmen. So ist das Leben in der Schweiz.



**Morcheln frisch:** Aus der Türkei gelangen die ersten kleinen Mengen in die Schweiz. Anfangs noch zum beeindruckenden Preis von über 100 Fr. per Kilo. Wie gesagt, sind die Mengen noch bescheiden. Am besten rufen Sie uns an und wir informieren Sie über den aktuellen Tagespreis und die Verfügbarkeit. Erfahrungsgemäss sollten die Preise in den nächsten Tagen rasch fallen.



**Randen farbig:** Bei den Ringli-, auch Chioggia-Randen benamst, sind die Lager ebenfalls fast leergeräumt. Wir finden nur noch kleine Exemplare bei unseren Produzenten. Da diese alte Sorte in den letzten Jahren eine verdiente Renaissance erleben durfte, können wir aber schon bald auf Importware ausweichen.

**Melonen:** Geschmacklich geht es bei den Melonen aufwärts. Bis anhin durften wir Ihnen, wenn Sie die günstige ECO-Variante bestellt haben, Früchte aus Brasilien liefern. Wir probieren uns täglich durch die diversen Sorten und Provenienzen. Aktuell überzeugen uns die Charentais aus Marokko am meisten und wir steigen ab sofort auf diese Sorte um. Geschmacklich gibt es nichts zu meckern und der Preis liegt im erträglichen Rahmen. Als qualitativ hochwertiger Standard bleiben wir bei Melonen aus der Karibik. Bitte notieren Sie auf Ihrer Bestellung deutlich, ob Sie ECO- oder feine Karibik-Melonen wünschen.

**Kürbis Potimarron:** Der beliebte Potimarron verabschiedet sich in die verdiente Sommerpause. Dieser Kürbis wurde ausnahmsweise mal nicht im asiatischen Raum erfunden, sondern von den Portugiesen im 16. Jh. nach Japan gebracht. Dort erhielt er dann seinen bekannteren Namen Hokkaido-Kürbis.

**Baby- Eisberg:** Wie gewonnen, so zerronnen. Vor einigen Wochen haben wir versucht, Ihnen ein neues Produkt schmackhaft zu machen. Wider Erwarten kamen wir mit dem knackigen Baby-Eisberg aber nicht auf die gewünschten Mengen. So schmeissen wir dieses Produkt wieder aus dem Sortiment. That's life...