



## Marktbericht vom 4. März 2015

### Grosses verlangt nach Grossem

Filipe Fonseca Pinheiro, Corinne Roth, Christoph Hunziker, Steven Duss und alle Teilnehmer des Goldenen Kochs von Kadi: Ihr seid Spinner, Verrückte und Meister des Unvernünftigen. Ich ziehe den Hut vor eurer Leistung, euren Entbehrungen und vor eurem Glauben an unbedingte Qualität und Leistung. Mögen euch die investierten Stunden/Wochen/Monate/Jahre tausendfach auf eurer weiteren Laufbahn vergütet werden. Ihr gebt der Gastronomie den Tritt in den A\*\*\*\*, den es braucht um weiter zu kommen und um besser zu werden. Wir, Lieferanten, Produzenten und Gastronomen, profitieren alle von eurer Einstellung. Das ist Nachhaltigkeit, das ist grandios. Nicht zu vergessen die Firma KADI, die auch in schwierigen Zeiten das Portemonnaie für einen solchen Anlass öffnet. Keine Selbstverständlichkeit. Dankeschön! <http://www.kadi.ch/goldener-koch/goldener-koch>

Rucola rot



Spargeln fein/wild Italien



Krautstiel rot



**NEU:** Knoblauch jung, Krautstiel grün+farbig CH, Pesto Bärlauch, Rucola rot, Spargeln fein/wild

**PROBLEMATISCH:** Kopfsalat, Trauben rose Red Globe

### Aktuelles vom Markt

**Fingerlimes:** Wir haben regelmässig Anfragen nach frischen Fingerlimes. Diese spezielle Zitronensorte kommt aktuell aus Australien und ist auf Vorbestellung (ca. 1 Arbeitstag) erhältlich. Saurer Kaviar für Ihre Gäste.

**Knoblauch jung:** Aus Ägypten ist der erste frisch geerntete Knoblauch eingetroffen. Doch die Knollen sind noch sehr klein, entsprechend auch die Zinggen. Geschmacklich ist der ägyptische Knoblauch eher bescheiden und ich vermisse diesen typisch kräftigen, starken Knoblauchgeruch. Warten Sie eher auf jungen Knoblauch aus Frankreich, der auch so schmeckt wie er soll. In einigen Wochen ist es soweit.

**Krautstiel:** Ab sofort ist wieder der grossblättrige Krautstiel aus Schweizer Produktion erhältlich. Um ein Vielfaches besser wie der kleinblättrige und verwurzelte Krautstiel aus Italien. Der bescheidene Aufpreis lohnt sich allemal. Ebenfalls erhältlich ist auch der **farbige Krautstiel** aus hiesiger Produktion. Farblich auf eine Bombe.

**Pesto Bärlauch:** Neben unserem unübertrefflichen, frischen Pesto Genovese und Pesto Piccante - **ohne** chemische Zutaten oder Konservierungsmittel - gibt es jetzt aus der gleichen Küche für kurze Zeit die saisonale Spezialität mit Bärlauch. Die Verfügbarkeit ist bis Ende Woche noch eher knapp. Anfangs nächster Woche sind dann auch grosse Mengen erhältlich.

**Pilze:** Die Morchelpreise purzeln nun täglich und die Ware kommt in sehr guter Qualität auf den Markt. Mittlerweile sind wir bereits bei einem Verkaufspreis deutlich von unter Fr. 100.00 pro Kilo. Eierschwämme sind nach wie vor aus Südeuropa erhältlich. Steinpilze aus Südafrika sind weiterhin sehr unregelmässig verfügbar. Dafür ist die Qualität einwandfrei.

**Rucola rot:** Unser Produzent, die Familie Käser, hat den ersten, roten Rucola geerntet. Ab sofort ist dieser im Ifco à ca. 12 bis 14 Bund verfügbar.

**Spargeln fein/wild:** Ab sofort sind auch die beliebten, feinen „Wildspargeln“ aus Italien erhältlich. Vorsicht beim Wort „Wildspargeln“. Umgangssprachlich hat sich dieser Begriff im Verkauf durchgesetzt, um den Unterschied zu den normalen, grünen Spargeln herauszustellen. Tatsächlich aber ist dieser Spargel ein Zuchtspargel aus feinen, jungen Spargeltrieben.

**Spargeln weiss:** Ja, ja ich weiss! Die Gäste schreien alle schon danach. Aber haben Sie bitte noch etwas Geduld. Zwar hat es auf dem Markt sehr billige Schiffware aus Peru, doch diese schmecken eher nach Sand als nach frischen, weissen Spargeln. Deshalb sollten Sie zumindest die ersten weissen Spargeln aus Europa abwarten, bevor Sie anfangen. Unsere Favoriten, die edlen badischen Spargeln, beginnen kurz vor Ostern. Mit diesen stehen Sie auf der sicheren Seite.