



Marktbericht vom 6. Mai 2015

Zum Abschied von René Lüthi

Solange ich mich erinnern kann, kam René Lüthi, Kundenbetreuer unseres TK-Partners Ditzler, jeden Montag bei uns im Büro vorbei. Neben dem Geschäftlichen, waren diese Besuche auch immer Quelle für die spannendsten News aus unserer Branche. Menschlich eben, so wie es sein soll. Ich habe nicht viele Menschen kennen gelernt, bei denen ich mir sicher war, ihren Aussagen immer 100% Vertrauen schenken zu können. René aber war ein solcher Mensch. Jemand der lieber nichts, als etwas Unwahres gesagt hat. Letzte Woche kam er leider bei einem Autounfall ums Leben. Ich und die ganze Firma Marinello werden dich vermissen René. Du wirst unserer Branche fehlen. Wir wünschen der Familie Lüthi und allen Personen, die ihm nahe standen, viel Kraft in dieser schweren Zeit.

Tropea Zwiebeln



Ährenspargel



Cimone



NEU: Hopfenspargel, Saturn-Pfirsiche, Gelbe Cocobohnen, Artischocken Frankreich, Kartoffeln Victoria
SAISONENDE: Saucenzwiebeln, Kartoffeln Felicia **PROBLEMATISCH:** Randen gelb, Morcheln, Bärlauch

Aktuelles vom Markt

Schweizer Blattsalate: Bei den meisten Salaten konnten wir bereits auf Schweizer Anbau umstellen. Das Regenwetter verheisst jedoch qualitativ nichts Gutes. Bitte haben Sie etwas Mitleid mit unseren Produzenten. Neu ist auch der Eisberg aus Schweizer Anbau erhältlich. Frisée gibt es leider nur noch wenige Tage zollfrei aus Italien.

Schweizer Spargel: Die Böden in der Region geben heuer viel her und unsere Spargelpartner in Rafz stechen, was das Zeug hält. Wir freuen uns über die tolle Qualität und die fallenden Preise.

Tropea Zwiebeln: Die süsseste Versuchung, seit es Zwiebeln gibt... Im kalabrischen Dörfchen Tropea wird Zwiebelkultur noch gepflegt und gelebt. Nicht umsonst wurde dieses Produkt als Marke geschützt: „Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP“. Frisch, konfiert oder auch als Zwiebelmarmelade; ein päpstlicher Genuss!

Hopfen-/Ähren-Spargel: Nicht zu verwechseln mit Hopfensprossen oder Wildspargel. Korrekt hört dieses feine Gemüse auf den wohlklingenden Namen „Pyrenäen Milchstern“. Kurz blanchiert oder sautiert... En Guete!

Artischocken Jumbo: Nun sind sie endlich da, die Artischocken aus der Bretagne. Dank dem warmen Golfstrom, bietet die Atlantikküste die idealen Voraussetzungen für die prächtigen Gemüsedisteln. Bon appetit!

Steinpilze: Da sie in höheren Lagen gesammelt werden, sind die südafrikanischen Steinpilze garantiert wurmfrei. Der Preis ist ebenfalls attraktiv. In circa einer Woche erwarten wir die ersten europäischen Steinpilze aus Bulgarien. Bekanntlich sind dann die Europäer den afrikanischen Pilzen im Gout bei weitem überlegen.

Eierschwämme: Morgen sollten wir die ersten Eierschwämme aus Spanien auf dem Markt haben. Über die Qualität können wir leider noch nichts sagen, da die Pfifferlinge erst heute Abend in Zürich eintrudeln werden.

Kartoffeln mehligkochend: Die Lager unserer präferierten Sorte Lady Felicia neigen sich dem Ende zu. Die sensiblen Lady's sind auch nicht für lange Lagerzeiten geschaffen. Wir stellen lückenlos auf die Sorte Victoria um, die uns aktuell am meisten überzeugt und dazu mit ihrem schönen, gelben Fleisch punkten kann.

Cocobohnen gelb: Neben den grünen Coco's, findet man aktuell wieder die gelbe Variante auf dem Markt.

Cimone: Die farbliche Diva der Kohlgewächse leuchtet uns auf dem Markt nun wieder knallig-violett entgegen. Doch ist bei der Zubereitung Vorsicht geboten, damit sich die Farbe bis auf Ihre Teller hält. Da haben Sie aber sicherlich einige Tipps & Tricks auf Lager.

Steinfrüchte: In der Markthalle reihen sich die Paletten mit Nektarinen, Aprikosen und Pfirsiche, als ob es bereits Hochsommer wäre. Neu kommen nun auch die Saturn-Pfirsiche dazu. Die Früchte sind zwar besser als erwartet, doch ist geschmacklich noch Luft nach oben.

Roter Rettich: Der rote Schweizer Rettich ist nicht politisch, aber dennoch so leuchtend rot, dass es eine Freude ist.