

# Marktbericht vom 9. März 2016



**Neu:** Badischer Spargel, Schweizer Salanova, junger argentinischer Knoblauch, Tomaten aus Frankreich, Erdbeeren Gariguette, Mara de Bois, Walderdbeeren

**Saisonende:** Bergamotte, Paterno Mandarinen, Red Globe Trauben, Mini Shiitake, Zitronen klein

## Aktuelles vom Markt

**Spargel badisch:** Seit einigen Jahre haben die Spargeln aus dem Schwaben-Ländle die Ware aus der Donauregion abgelöst. Unser präferierter Partner, die Firma OGV aus Bruchsal, hat gecheckt, nach welchen Kalibern und Qualitäten es den Schweizer Markt dürstet. Davon konnten sich die Teilnehmer unserer letztjährigen Spargelreise überzeugen. Dank unserem Direktimport, erhalten Sie exquisite Spargeln zu sehr vorteilhaften Preisen. In den ersten Tagen liegt dieser aber noch über Fr. 20.- pro Kilo. Die süddeutschen Produzenten prognostizieren aber ein formidables Spargeljahr. So wird der Preis demnächst fallen. Einige Informationen zur „spargeligen“ Nachhaltigkeit und Regionalität finden Sie [hier](#).



**Spargel Schälservice:** Wir helfen mit, Ihre Personalkosten im Griff zu halten. Unsere weissen oder grünen Spargeln erhalten Sie ab diesem Freitag auch frisch geschält. Sie bestellen die gewünschte Menge Spargel, wir belasten Ihnen die Rohware gemäss der aktuellen Preisliste, plus Fr. 3.- pro Kilo brutto für den Schälservice. Sie müssen mit ca. 25% Rüstverlust kalkulieren. Bestellschluss ist am Vortag um 16.00h! Alles klar? [Hier geht es zu weiteren Informationen](#).

**Schweizer Salanova:** Die Salatsorte, an deren Erfolg ich nie so richtig geglaubt habe, hat sich in der Gastronomie vollends durchgesetzt. Der höhere Preis wird durch ein Minimum an Rüstarbeit und Rüstabfall mehr als ausgeglichen. Ab sofort ist Salanova wieder regional und von hiesigen Böden verfügbar. Es tut mir leid, dass ich nicht an dich geglaubt habe, lieber Salanova...

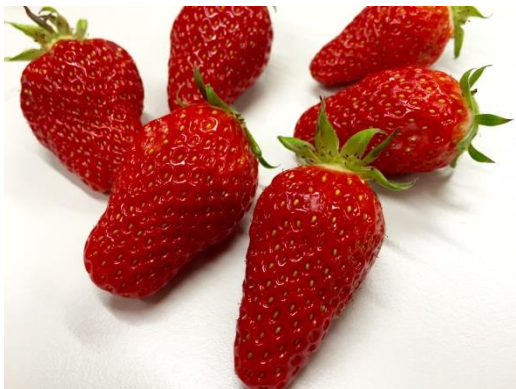
**Cicorino Rosso:** Die Importautobahn ist nun vollends frei und eine Gotthardröhre reicht aus, damit es zu einem Überangebot aus dem Süden kommt. Die Preise purzeln und die Qualität gibt Grund zur Freude.

**Gewürze im Töpfli:** Mit dem Frühling betreten wieder unsere beliebten Gewürz-Töpfli die Showbühne. Unser Produzenten-Partner im schönen Bülach, startet diese Woche mit vielen duftenden Sorten. Das Sortiment wird in den nächsten Wochen laufend ausgebaut. Rufen Sie uns an und fragen nach, was verfügbar ist.

**Knoblauch:** Argentinien startet eine geschmackliche Invasion mit Knoblauch aus neuer Ernte. Wir steigen per sofort von spanischer auf argentinische Ware um. Hier lohnt sich der Blick über den grossen Teich, versprochen.



**Für die Tomatenliebhaber:** Oh là là! Die ersten Tomaten des Jahres, die uns die Freudentränen in die Augen treiben, kommen meist von dem Produzenten „les payans de Rougeline“ aus Südfrankreich. Farbenprächtige Noire de Crimée und gelbe Ramati-Tomaten, bombige Coeur de Bœuf und markante Kumatos... Eine Freude, sich durch das aktuelle Angebot in der Markthalle zu essen. C'est bon!



**Erdbeeren Gariguette:** Vom selben französischen Produzenten kommen nun auch die ersten wirklich guten Erdbeeren auf den Markt. Sie können Ihren (zahlungswilligen) Gästen ab sofort feine Erdbeeren der Sorte Gariguette anbieten. Diese Varietät erkennt man an der schlanken, spitz zulaufenden Form. Aber fragen Sie doch bitte vorgängig den Preis an. Der hat es in sich...

**Mara de Bois und Walderdbeeren:** Jetzt schlägt es aber Dreizehn! Neben den Gariguette sind auch schon die ersten Mara de Bois und Walderdbeeren erhältlich. Diese süssen Dinger werden in Spanien im Tunnel angepflanzt. Die Erdbeer-Aficionados unter Ihnen warten meist auf die richtige heisse Ware aus dem Freiland. Ankunft ist immer am Freitag und die Früchte halten nur wenige Tage. Vorbestellen lohnt sich!

**Mandarinen Paterno:** Leider geht jede Saison einmal zu Ende und der mandarinige Stolz Siziliens geht in die Sommerpause. Sie erhalten alternativ unsere beliebten Orri Mandarinen. Geschmacklich nicht ganz so, wie auf dem Mercato Paternos, dafür mit deutlich weniger Kernen und einem grandiosen Zucker- Säure Verhältnis.

**Red Globe Trauben:** Der Markt ist abgegrast, Sie erhalten als Alternative kernlose rose-farbene Trauben in der Schale.

**Zitronen klein:** In den letzten Wochen konnte man regelrecht zuschauen, wie es mit der Qualität den Berg ab ging. Sorry! Neue Ware in guter Qualität ist nicht in Sicht und wir beenden die Saison der kleinen Kalibrierung.