

Marktbericht vom 11. März 2015

Grosses verlangt nach Grossem - Nachtrag

Ich habe mich bei meinem letzten Marktbericht etwas in die Nesseln gesetzt, als ich den Einsatz und die grosse Leistung der Köche am „Goldenen Koch“ genau in der Woche so gelobt habe, in der der dänische Koch Martin Sten Bentzen leider viel zu früh verstarb. An Stress, wie man in diversen Medien liest. Der grosse Druck in der Gastronomie ist aktuell vor allem in den deutschen Medien omnipräsent. Die Unterscheidung zwischen Tatsachen (die es wirklich kritisch zu betrachten gilt) und der üblichen Hetze der Blätter, muss jeder für sich selber vornehmen. Die eigene Balance von Enthusiasmus und Ungesundem zu halten, ist schwieriger. Da sind die Chefs gefragt!



NEU: Oliven Bella di Cerignola, Spargeln weiss Badisch, Trauben rosé Muscat

SAISONENDE: Barbucine, Bitter-Orangen, Mini-Birnen Australien, Quitten, Steinfrüchte Übersee

Aktuelles vom Markt

Neu im Sortiment: Oliven der Sorte **Bella di Cerignola** zählen im allgemeinen zu den wohlschmeckendsten Oliven. In der Nähe von Bari/Apulien konnten wir jetzt mit unserem Importeur einen Produzenten ausfindig machen, der uns garantiert mit echten Bella di Cerignola aus Apulien beliefert, und das zu vertretbaren Preisen. Die Oliven sind in den Varianten grün und schwarz verfügbar. Gepackt im 1-Kilo Stehbeutel (netto Abtropfgewicht!). Verlangen Sie nach einem Gratismuster und überzeugen Sie sich von der Qualität. Mailen Sie uns Ihre Meinung!

Bärlauch: Durch das wunderbare Wetter der letzten Tage kann nun genügend Bärlauch geschnitten werden und ab sofort ist auch offene Kiloware erhältlich. Die Preise sind weiterhin stark fallend. Auch Bärlauch-Pesto ist ab jetzt in genügenden Mengen vorhanden.

Blattsalate: Die Frühlingssalate zeigen langsam ihre Blätter in den hiesigen Treibhäusern, der Frühling naht. Doch wie immer beim Übergang von Import zu Inland, entsteht eine Verknappung des Angebotes mit festeren Preisen. Aktuell müssen wir bei Kopfsalat, Eichblatt, Lollo etc. damit rechnen, dass die Grenze gesperrt oder die Einfuhrmengen gedrosselt werden.

Chicoree Barbucine: Dieser französische Salat wird immer beliebter. Eine Kreuzung zwischen Chicoree weiss und Löwenzahn. Leider nur noch für einige Tage erhältlich und danach ist Saisonende. Bis zur neuen Ernte müssen wir uns noch einige Wochen gedulden.

Trauben rosé Muscat: Aus Chile kommen jetzt echte rosé Muscat Trauben. Geschmacklich gehören sie für mich zu den besten Traubensorten des ganzen Jahres. Die Kalibrierung ist kleinfallend, mit einem kräftig-süsslichen Geschmack. Wie von einer Muscat-Traube zu erwarten!

Spargeln grün: Leider hat es aktuell viel zu wenig Jumbo-Ware im Holz. Deshalb müssen wir immer wieder mit Kartonware, die etwas weniger dick ist, ergänzen. Wir hoffen, dass sich die Situation in Kürze ändert und wir wieder genügend XXL-Spargeln im Holz haben.

Spargeln weiss: Als mich gestern unser Spargelproduzent aus dem badischen Durmersheim (Deutschland) anrief und mir mitteilte, dass er die ersten, geheizten Spargeln ernten kann, war ich etwas verblüfft. Doch das schöne Wetter half uns dieses Jahr und somit können wir Sie ab Ende dieser Woche mit unseren Lieblingsspargeln bedienen. Der Preis ist natürlich noch hoch und nicht vergleichbar mit der langweiligen Schiffsware aus Peru. Doch dafür erhalten Sie einwandfreie, schmackhafte Qualität aus der erweiterten Region. Sollten Sie dennoch günstigere Ware bevorzugen, so vermerken Sie dies bitte deutlich auf Ihrer Bestellung mit GÜNSTIG/BILLIG!!

Steinfrüchte: Ob Aprikosen, Pfirsich oder Nektarinen. Die verschiedenen Steinfrüchte aus Übersee sind nicht mehr erhältlich. Jetzt heisst es noch einige Wochen gedulden, bis erste Steinfrüchte aus Europa auftauchen.