

NEU: Adji Cress von Koppert, Eisberg Spanien, Grapefruit rosé, Litschis, Mandarinen Paterno, Pomelo rot, Türkische Quitten

SAISONENDE: Eisberg Schweiz, Schweizer Quitten, Trauben weiss Regina,

PROBLEMATISCH: Zucchetti gelb

Aktuelles vom Markt

Birnen: Gut anzuschauende Birnen sind in etwa wie schöne aber langweilige Menschen. Eine Birne darf ihren spannenden Charakter gerne nach Aussen tragen wie ich finde. Die harten Louisen Birnen punkten zwar mit ihrer Attraktivität, beim Reinbeissen relativiert sich ihr rotbackiges Äusseres aber merklich. Die Familie Bachofen vom Greifensee beliefert uns aktuell mit buttrigen Alexander-Birnen. Sie erhalten als Standard diese regionale Sorte. Sollten Sie dennoch die athletischen Louisen vorziehen, bitten wir Sie, dies auf Ihrer Bestellung explizit zu vermerken. Jedem nach seiner Façon...



Grapefruit rosé/Pomelo: Ab sofort nur noch die beste Sorte Star Ruby aus Florida. Die Schale ist sehr dünn und die Frucht butterzart. Sie zergeht förmlich auf der Zunge. Preislich deutlich fester als die groben Rosé-Grapefruits aus Israel, doch Ihre Brunch-Gäste werden Ihnen dankbar sein, versprochen. Neben der bekannten gelbfleischigen Pomelo ist neu nun eine rote Varietät dieser Kreuzung aus Pomeranze und Grapefruit verfügbar. Vitamin C ahoi!

Litschis: Die Warterei auf Litschis hat endlich ein Ende. Aus Mauritius sind ab sofort neuerartige Litschis verfügbar. Der Litchibaum kommt, wie so manches, ursprünglich aus China. Via Hawaii wurde er im 1870 durch chinesische Seeleute nach Madagaskar eingeführt.

Melonen rotfleischig: Nun ist es soweit. Die karibischen Charentais-Melonen zogen geschmacklich locker links an der Ware aus Brasilien vorbei. Preislich muss man für die süssen Bomber aus der Karibik aber deutlich tiefer in die Tasche greifen. Sollten Sie nicht deutlich „günstig“ auf Ihrer Bestellung vermerken, so beglücken wir Sie mit der Qualität, hinter der wir auch stehen können. Wenn schon, denn schon...

Quitten: Die widerspenstige und mir sympathischste Kernfrucht hat nun Saisonende. Wir wechseln nahtlos zu Ware aus der Türkei. In unserem Tiefkühler schlummert eine begrenzte Menge Quittenmark. Diese Früchte stammen aus der Region und wurden in Zürich von Roman Treichler mit starken Unterarmen und viel Emozioni produziert.

Trauben blau: Die blauen Trauben aus Frankreich, die jetzt noch auf dem Markt zu finden sind, haben ihre besten Tage bereits hinter sich und schauen etwas gebeutelt aus ihren Kistchen. Bei den kernlosen Sorten ist die Umstellung auf Übersee bereits seit längerem vollzogen. Bei den offenen blauen Trauben bleiben wir aber mit der italienischen Sorte Perlou noch in Europa.

Artischocken: Wie ich mich jedes Jahr auf die Artischocken-Saison freue. Viel Rüstarbeit, schwarze Finger; aber weisich wie guet! Für Artischocken-Herzen suchen wir für Sie auf dem Markt die schönste mittlere Ware mit Stiel aus neuer Ernte aus. Auf Vorbestellung sind abgerüstete Artischocken (siehe Bild) erhältlich. Für alle, die es sich gerne etwas schwerer machen, sind Spinosi Artischocken aus Sardinien auf Vorbestellung verfügbar. Mit ihren Dornen etwas für Hartgesottene, geschmacklich aber mein Favorit. Für grosse Böden offerieren wir Ihnen weiterhin Mammole-Artischocken aus der Bretagne. Diese werden in circa zwei Wochen durch die grossen spanischen Calicos abgelöst. Ebenfalls aus Frankreich erhalten wir Mini-Artischocken. Für die richtigen Carciofini aus Italien muss man sich leider noch bis Februar gedulden.



Eisberg: Für das kommende Winterhalbjahr erhalten wir den Eisberg aus Spanien. Wie gewohnt ersparen wir Ihnen die mühsame Auspackerei der Detailverpackungen und lassen den Eisberg bei einem Partner kontrollieren, nachrüsten und offen in die Austauschgebilde IFCO konfektionieren. Bitte beachten Sie beim Preisvergleich, dass Sie bei uns **ein Kilo**, und nicht ein Stück erhalten! Nur so lässt es sich kalkulieren!

Koppert Cress: Als aktuelle Neuheit bringt der Innovationsturbo Koppert Cress ihre neue Adji Kresse auf den Markt. Infos dazu finden Sie im beiliegenden Flugblatt.

Zucchetti gelb: Weiterhin grosse Verfügbarkeitsprobleme. Wir beliefern Sie alternativ mit grünen Zucchetti. Sorry!

Kirschen Chile: Und weil wir bis jetzt alle brav auf die Saison und die Regionalität geachtet haben, belohnen wir uns nun mit frischen Kirschen aus Chile. Diese kosten ein Gewehr, sind aber leider wirklich gut. So viel Unvernunft darf auch mal sein... Mit ein bitzeli schlechtem Gewissen aber mit besten Wünschen aus der Markthalle.