

Marktbericht vom 13. April 2016



Neu aus der Region: Pimpinelle, Bronzefenchel, Kamille, Wermut, die ersten Schweizer Spargeln, Tomaten aus der Westschweiz

Neu: Französischer junger Knoblauch, Spargel grün Europa, Forellenbirnen, Oxalis rot von KELTENHOF, Pineberries

Saisonende: Blutorangen, Löwenzahn, Freiland-Nüssli

Aktuelles vom Markt

Freiland-Nüssli: Die Fans der Chuck Norris-Variante des Nüsslisalates müssen ab sofort leider ohne unseren liebsten Freiland-Blattsalat auskommen. Ohne die tiefen Temperaturen bildet er keine festen und schönen Blätter mehr. Ciao du starker Bengel. Wir freuen uns auf die nächste Saison mit dir und bedanken uns bei allen Kunden, die eine solche Qualität zu schätzen wissen.



Knoblauch jung Frankreich: Für die frankophilen Liebhaber gibt es neu wunderbaren, jungen Knoblauch aus der Grande Nation. Beat, du kannst zuschlagen!

Löwenzahn grün: Zu Unrecht wird der Löwenzahn oft als Unkraut verpönt. Können seine jungen Blätter doch als Salat zubereitet werden und schmecken angenehm würzig und leicht bitter. Jetzt macht uns die wohltuende Sonne aber einen Strich durch die Rechnung. Die Saison ist bereits wieder durch. Als Alternative können wir Ihnen hiesige Brennesseln anbieten.

Frische Mandeln: Für die Sisyphos-Fraktion hat es nun frische, ungeschälte Mandeln aus der Türkei auf dem Markt. Meinen tiefsten Respekt hat jeder Koch, der sich diesem aufwendigen Produkt annimmt. Chapeau!

Peperoni Holland: Bei den Standard-Sorten steigen wir von spanischer- auf holländische Ware um. Ist Ihnen der Geschmack wichtiger und liegt Ihnen das Urchige näher? Dann bestellen Sie grosse Peperoni aus Italien. Diese sehen nicht so perfekt aus wie die holländischen Model-Typen. Aber wer will schon mit einem Model Essen gehen...?

Rucola rot CH: Das lange Warten hat ein Ende und wir können Sie wieder lückenlos mit dem roten Rucola von unserem Produzenten [Thomas Käser aus Birnenstorf](#) bedienen. Sorry für den Unterbruch.

Spargel: Endlich können wir bei den grünen Spargeln von der vermaledeiten Flugware absehen und steigen auf europäische Ware um. Nun stimmt hier die Qualität. Bei den weissen Spargeln offerieren wir Ihnen nach wie vor unseren Badischen Spargel im Holzgitter. Auf Wunsch liefern wir Ihnen Donau Eisspargeln in der 5kg-Einheit (kein Anbruch) oder Bundware, ebenfalls aus der Donau-Region. Heute sind auch die ersten Stangen aus Flaach aufgetaucht. Wir schreien ganz laut, sobald der Preis ein verkraftbares Niveau erreicht hat. Aktuell stimmt hier die Preis-Leistung noch nicht.



Tomaten CH: Jetzt aber hallo! Die Schweizer geben Tomatengas und überschwemmen den Markt mit diversen Sorten aus ihren Gewächshäusern. Bei den Cherry- und Cocktail-Tomaten ist die Qualität bereits passabel. Der Import für Tomaten ist noch bis Ende Mai frei. Es lohnt sich demnach, bis dahin vom sensationellen Angebot aus Frankreich oder Spanien zu profitieren.

Schweizer Wildkräuter: Letzte Woche konnte unser Produzent bereits die erste hiesigen Schafgarbe und den regionalen Ysop ernten. Nun gesellen sich die wilden Gesellen Pimpinelle, Bronzefenchel, Kamille und Wermut hinzu.



Blutorangen: Blutorangen fürchten die warmen Frühlingsnächte wie der Teufel das Weihwasser. Früchte, die noch von kühleren Temperaturen profitieren konnten, sind nun definitiv überlagert und deshalb raten wir dringend, auf helle Tafelorange umzusteigen. Können Sie nicht auf Blutorangen verzichten, empfehlen wir Ihnen unser Blutorangenmark von les vergers BOIRON aus unserem [Tiefkühlsortiment](#).

Himbeeren aus Frankreich: In Saint Hilaire de La Fôret (das ist oberhalb von La Rochelle) herrscht ein findiger Produzent über die besten Himbeer- und Erdbeer-Sorten, die es momentan zu kredenzen gibt. Die Gäste von Jacky und Peter konnten sich davon bereits letzte Woche überzeugen. Danke für euer Vertrauen! Die Krux mit den naturbelassenen, dafür richtig guten Produkten ist aber, dass der Geschmack über der Haltbarkeit steht. Wir nehmen die Beeren bewusst nicht an Lager sondern vertrauen darauf, dass Sie uns Ihre Vorbestellung bis am Dienstagvormittag angeben. Ausgeliefert wird dann am Freitag. Der Preis hat es bei beiden Produkten in sich und die Differenz zur 0815-Ware ist frappant. Es lohnt sich jedoch allemal, Ihr Geld in diese Beeren zu investieren. Das macht derzeit auch mehr Sinn als Panama Offshore-Geschäfte....

Pineberries: Die kleinen weissen [Ananas-Erdbeeren](#) sorgen jeden Frühling für leuchtende Augen und viel Tam Tam. Eine Delikatesse, flüchtig wie ein Gas, nicht lange haltbar und mehr als heikel. Auf Ihrem Dessert-Teller eine optische Wucht. Den Namen „Ananas“-Erdbeere bekam diese 5-15mm grosse holländische Züchtung durch ihren deutlichen Ananasgeschmack. Um Ihnen frische Ware garantieren zu können, sind wir auch hier auf eine Vorlaufzeit von 2-3 Tagen angewiesen.