

Aktuelles vom Markt Schweizer Crispy-Schnittsalat, Eierschwämme aus Spanien, Schweizer Süsskartoffeln, Kerbelwurzel, Spargeltyps weiss, Morcheln, Birnen Williams, Rosemarie & Sempre, Datteln jung, Pfirsich & Nektarinen aus Übersee

Saisonende oder problematisch Pfälzercarotten rot, Randen gelb, Rettich schwarz, Schweizer Schwarzwurzel, Stachis, Tacle

Aktuelles vom Markt

Preisentwicklung Nach den enorm tiefen Zucchini-Preisen im Januar, müssen wir bei unserem «Lieblingsgemüse» die Schraube nun etwas anziehen. Ähnlich schaut es bei den Auberginen aus. Grund dafür sind die tiefen Temperaturen in den Anbauregionen im Süden. Preislich entspannter sind die Datteris unterwegs. Bei den dattelförmigen Erfolgsgaranten passen wir die Preise leicht nach unten an. Einen Teil der leicht höheren Preise bei allen Importprodukten kann man zwar auf den Eurokurs schieben, der im Vergleich zum Vorjahres-Februar um ca. 6% höher liegt, doch liegt das Gros der Schwankungen bei Mutter Natur und nicht bei der Geldpolitik. Also alles so wie immer in der Markthalle. Ist doch beruhigend oder?



Crispy Schnittsalat Bei der Salatsorte, deren Name klingt wie ein zuckriges Kindermüsli, handelt es sich um die frisée-hafte Varietät des Salanovas. Diesen legen wir Ihnen jeweils in der Saison ans Herz. Kaum Rüstabfall und gleichmässige Blätter. Also easy zu Rüsten. Mit ihrem Crispy kann die Familie Käser bereits jetzt die ersten Sätze in ihrem Treibhaus ernten. In den ersten Wochen kommen die Köpfe noch sehr klein daher und man bekommt im Stückpreis grundsätzlich zu wenig Gewicht für sein Geld. Es macht also Sinn, dass die Käser die ersten knackigen Schnitte abgerüstet per Kilo anbieten. Die regelmässigen Blätter kommen gemischt und schön gestellt im Ifco daher. Eine unkomplizierte und knackige Sache ist das. Erhältlich sind sie in der 1kg-Einheit.

Eierschwämme Nach der Zeit der trockenen Elefantenoehren ist hier nun, dank dem Start der Saison in Spanien, Besserung in Sicht. Mit einer «Extra»-Kalibrierung können wir Sie zwar noch nicht verwöhnen, doch die Pfifferlinge kommen in einer anständigen Qualität von der Iberischen Halbinsel zu uns. Bis sich die Saison eingependelt hat, müssen wir mit noch unregelmässigen Ankünften rechnen. Am besten checken Sie telefonisch die Verfügbarkeit. Steinpilze erhalten wir weiterhin aus Südafrika zu fairen Preisen.

Morcheln Vielen ist nicht bekannt, dass es sich bei dieser chinesischen Morchel, die nun deutlich unter der magischen 100-Franken-Grenze liegt, um einen Zuchtpilz handelt. An was sich bisher viele die Zähne ausgebissen haben, ist in der Provinz Sichuan vor einiger Zeit gelungen. Die Morchel, will uns aber nicht all ihre Geheimnisse einfach so preisgeben und ist auch heute noch ein Buch mit vielen Siegeln, das sich auch in einem Zuchtumfeld unkontrolliert verhält. So erstaunt es nicht, dass man für die Dinger, die geschmacklich wirklich empfehlenswert sind, nach wie vor etwas tiefer in die Tasche greifen muss.



Schwarzwurzeln Wir haben immer wieder versucht, Ihnen die elend anspruchsvolle Schwarzwurzel schmackhaft zu machen. Der Rüstaufwand ist für viele Gastronomen aber ein No-Go-Kriterium. Auch die «Spargel des armen Mannes» bereits gerüstet anzubieten, wurde selten von Erfolg gekrönt. Zu schnell verfärbt sich das weisse Fleisch ins Rostig-Braune. Die Schweizer Saison ist leider bereits zu Ende und wir können Ihnen nur noch Ware aus Belgien anbieten. Sorry Gustav!

Spargel-Saison Wer heute schon Prognosen über die weisse Spargelsaison im Badischen oder in der Donau-Region abgibt, der muss über eine treffsichere Kristallkugel verfügen. So einfach ist es leider nicht. Pessimistisch darf einem jedoch das frühe Osterdatum stimmen. Letztes Jahr standen die Spargeln Mitte April stabil in den Startlöchern. Fallen die Ostertage, wie heuer der Fall, in den März, muss erfahrungsgemäss etwas straffer kalkuliert werden. Unser Produzent im Badischen wird aber früher als gewohnt starten, doch bringt dies auch teure Heizkosten mit sich. Wir halten Sie auf dem Laufenden.



Birnen Bei Äpfeln können wir Ihnen, dank modernen Lagermöglichkeiten, gewisse Sorten über das ganze Jahr anbieten. Leider werden die Kapazitäten jeweils den 0815-Volumen-Sorten vorbehalten. Bei den Birnen müssen wir aber immer noch vermehrt über den grossen Teich schielen, wenn wir unser Angebot knackig gestalten wollen. Die Anjou-Birne, die wir bisher als Standard geliefert haben, wird sich diese Tage vom Markt verabschieden. Neu hinzu kommt die Sempre, die Williams und die Rosemarie aus Übersee. Rote Williams finden wir nach wie vor aus Italien. Wir probieren uns täglich für

Sie durch das Angebot und erlauben uns, die Sorten nach unserem Gutdünken kurzfristig anzupassen.

Datteln frisch Bei Datteln unterscheidet man im arabischen Raum zwischen drei Reifegraden. Aktuell erhalten wir Datteln im „Rutab“-Stadium und sie haben ihre Farbe bereits von Rot (Balah-Stadium) in Gelb gewandelt. Knackig und herbsüss und in unseren Breitengraden selten so zu finden. Wir kennen Datteln meist in der sonnengetrockneten Variante. Das nennt man dann „Tamer“-Stadium. Da haben wir wieder was gelernt...