

Piquet-Service über die Festtage

Wir freuen uns, dass immer mehr Gastronomen ihre Gäste auch über die Feiertage verwöhnen. Wir unterstützen Sie gerne mit unserem Piquet-Service. Da die Markthalle am 25.12. und 26.12. geschlossen bleibt, gibt es an diesen Tagen keine frischen Ankünfte, und wir können Sie nur mit dem beliefern, was wir an Lager haben. Rufen Sie uns an! Wir finden ganz bestimmt gemeinsam eine Lösung.

24. + 31. Dezember

normale Auslieferung, ab 12.00h geschlossen

25. Dezember + 1. Januar

geschlossen

26. Dezember + 2. Januar

Piquet 8.30 – 9.30h, anschliessende Auslieferung

Neu und aktuell Radicchio Rosa di Verona, Erbsen frisch, Frühe Kartoffeln Annabelle, Chocmande Tomaten, Bitterorangen, Maracuja Jumbo

Problematisch oder Saisonende Steinpilze, Eierschwämmli

Aktuelles vom Markt

Möglicherweise haben Sie sich schon gefragt, was aktuell eigentlich noch so alles an Schweizer Gemüse zu haben ist. Lagergemüse wie Zwiebeln, Carotten, Sellerie, Kartoffeln, Wirz und Co kommen allesamt noch aus den Schweizer Lagerhäusern. Bei Broccoli, Blumenkohl, Auberginen und Konsorten, sowie bei den Salaten, ist mit der Schweizer Ware fertig lustig. Einzig der Nüsslisalat, der Erstplatzierte auf der Salatbeliebtheitskala kommt noch aus heimischen Gefilden.



Radicchio Rosa di Verona Wir nennen ihn mit einem Augenzwinkern unseren Barbie Salat. Die Blätter aus der Familie der Radicchios sind von einem pudrigen Rosa. Er schmeckt leicht bitter und lässt in Kombination mit verschiedenen Blattsalaten nicht nur jedes Küchenchefinnenherz höher schlagen.

Erbsen frisch Wir haben unseren Augen nicht getraut, als wir die Perlen in den Schalen aus Bella Italia auf dem Markt entdeckt haben. Sie sind satt grün, knackig, wunderbar zart und lieblich süss. Wir finden, ihnen zu widerstehen ist ungemein schwer. Und was man mit dem Berg Erbsenschalen, der nach dem Aushülsen übrig bleibt, so alles anstellen kann, das verrät Ihnen Esther Kern im Kochbuch der Kochbücher 2016 „[Leaf to Root](#)“.

Frühe Kartoffeln Annabelle Für alle, die es bereits jetzt nach neuerntiger Ware gelüftet, die ersten Kartoffelchen mit der zarten Schale aus der roten Erde Zyperns sind da. Der Import ist mit einem Strafzoll versehen, womit wir das mit dem satten Preis auch gleich geklärt hätten.

Chocmande Tomaten Die typische Wintertomate vom Typ RAF gedeiht auf salzhaltigen Böden an der Mittelmeerküste Spaniens. Ihr Erkennungsmerkmal ist der grüne, gefurchte Kragen der in einen rotbraun gefärbten Körper ausläuft. Sie überzeugt uns auch mit ihren inneren Werten: schön fleischig, mit wenig Kernen und einem herrlich würzigen Geschmack.

Eierschwämme, Steinpilze Die Eierschwämme kommen aktuell aus Kanada. Auch da neigt sich die Saison dem Ende zu. Wir sind unzufrieden mit der Qualität und dem überbeuerten Preis und empfehlen Ihnen dringend, sie aus der Küche zu verbannen. Regelmässige Leser unter Ihnen denken sich möglicherweise, dass wir Marienllos einfach „Jammeris“ sind. In den letzten Tagen hatten wir jedoch mehrfach die Situation, dass wir kein einziges Kilo Steinpilze für Sie einkaufen konnten. Weder unsere diversen Pilzhändler, noch alle weiteren Quellen, die wir anzupfen versuchten, konnten uns aus der misslichen Lage befreien. Leider ist auch für die kommenden Tage kein Licht am Horizont in Sicht. Wir empfehlen Ihnen daher unsere [TK Steinpilze](#) aus unserer Wochenaktion.

Bitterorangen In den vergangenen Tagen haben viele von Ihnen nach Bitterorangen gefragt. Wir freuen uns über die zunehmende Beliebtheit der bitteren Zitrusfrucht, die von geschäftigen Botanikern beim Kreuzen von Pampelmuse mit Mandarine entstanden ist. Ihre Früchte schmecken beim rohen Verzehr abscheulich. Aus der äusseren Fruchtschale der Pomeranze lässt sich neben der Bitterorange-Konfitüre auch ganz einfach Orangeat herstellen. Ich frage mich gerade, was die Bitterorange wohl mit der Landpomeranze zu schaffen hat...

Maracuja Jumbo Auch wenn sich die Verwandtschaft der Passionsfrucht und der Maracuja kaum leugnen lässt, sind sie doch merklich verschieden. Nicht nur in der Grösse. Die eine ist dunkelviolet, die andere hellgelb. Auch geschmacklich unterscheiden sich die beiden deutlich. Süsslich-sauer passt zur Passionsfrucht, während säuerlich den Geschmack der Maracuja besser trifft. Aktuell haben wir Jumboexemplare aus Ecuador im Angebot. Sie sorgen für die perfekte Balance für Ihre süssen Festtags- Dessertkreationen.

