

# Marktbericht vom 17. Mai 2017



- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Farbige Bundcarotten, Neuerntige Kartoffeln, Neuer Fenchel, Farbige Radiesli, Spitzkabis, Wirz
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Charentais Melonen „Label Rouge“, Cavaillon Melonen, Kirschen, Wassermelonen aus Italien
- ⊗ **Problematisch oder Saisonende** Boskoop Äpfel, Erdbeeren Gariguet & Clery, Zypriotische Kartoffeln

## Auffahrt am Donnerstag 25. Mai 2017

**Nächste Woche ist Auffahrt. Die Markthalle ist am Donnerstag 25. Mai geschlossen. Unser Pikett-Dienst ist an diesem Tag von 8.00 bis 9.30 für Sie erreichbar. Bitte vermerken Sie auf Ihrer Bestellung deutlich, an welchem Tag Sie Ihre Ware wünschen.**

## Aktuelles vom Markt

**Marinello Töff-Tour 2017** Durch Fritz Schweizers unfreiwilligem Rendezvous mit der VBZ, konnte die traditionelle Marinello Töfftour letztes Jahr leider nicht stattfinden. Diesen Sommer wird Fritz jedoch wieder eine grandiose Tour auf die Beine stellen. Unser Pesto-Meister Rolf Hunziker kennt die Kurven des Schwarzwaldes wie seine Westentasche und übernimmt die Führung. Für Sie eine gute



Gelegenheit, mit anderen Köchen und Gastro-Affinen Menschen über heisse Öfen zu fachsimpeln und gleichzeitig Ihr Netzwerk innerhalb der Branche zu pflegen. Interessierte Töffli-Meitli und -Buebe streichen sich bereits jetzt den **Montag 19. Juni** dick im Kalender an. Mehr Infos gibt es hier oder direkt bei Fritz Schweizer.

**Blumenkohl & Broccoli** Bei diesen beiden Kohlgewächsen werden die Kontingente nun nur noch sehr zögerlich vergeben. Wir steigen auf Schweizer Ware um und die Preise werden in den nächsten Tagen etwas anziehen. Wie jedes Jahr führt der Importstopp beim Romanesco, der beim Zoll ebenfalls als Blumenkohl gilt, zu einer Angebotslücke. Aaarrgh...!

**Farbige Bundcarotten** Musste man die ersten Schweizer Bund-Rüebli, wegen dem kalten Wetter, noch mit der Lupe verarbeiten, kommen sie nun in einer schönen Kalibrierung aus dem Boden. Auch ist nun das gesamte Farbspektrum auf Vorbestellung erhältlich. Im gemischten Bund finden sich violette, gelbe, weisse und orange Carotten.

**Fenchel** Auch beim Fenchel steht der Umstieg auf hiesige Ware ins Haus. Da verhält sich der Markt in der nächsten Zukunft ähnlich wie beim Blumenkohl und Broccoli. In und kurz nach der Umstellungsphase werden die Preise leicht steigen.

**Neuerntige Schweizer Kartoffeln** Das ging nun aber sehr flott... Den ersten Schweizer Frühsorten war es im Boden wohl zu langweilig und man findet die nicht schalenfesten Dinger bereits auf dem Markt. Die ersten Paletten sind noch nicht kalibriert, was sie nicht gerade zur ersten Wahl der Gastronomie macht. Zudem ist die Stärke der Primeurs noch nicht gebunden, was ihrer Konsistenz nicht gerade zuträglich ist. Wir haben bereits einige negative Feedbacks zu ihren Kocheigenschaften erhalten und raten deshalb von der ersten hiesigen Ware ab. Als Alternative können wir Ihnen leider nur junge Kartoffeln aus Ägypten anbieten, da bei den Zyprioten schon seit längerem Schicht im Schacht ist. Exgüsi!

**Tomaten** Dass die Schweizer Tomaten-Produzenten heute definitiv nicht soweit sind, zeigt uns der Geschmack der hiesigen Ochsenherz-Tomaten. Da bleiben wir bis zum Monatsende noch brav bei natürlich ausgereifter Ware von unseren Nachbarn.

**Erdbeeren** Die aromatischen und beliebten Frühsorten Clery und Gariguet verabschieden sich von der Erdbeer-Bühne. Alternativ schicken wir Ihnen Mara de Bois aus Frankreich. Als günstige Variante erhalten Sie weiterhin Spanierinnen und wenn es ein bitzeli teurer sein darf - und es nach etwas schmecken soll - Schweizer Erdbeeren. Walderdbeeren erhalten wir jeweils auf Freitag.

**Himbeeren** Hier haben derzeit die Franzosen geschmacklich die Nase vorn. Natürlich gäbe es günstigere Ware auf dem Markt, doch die billigen Himbeeren mögen uns nicht zu verzaubern. Auf die Schweizer Beeren müssen wir übrigens nicht mehr lange warten.



**Melonen** Zwar überzeugen uns die italienischen Jollys, die wir seit letzter Woche auf dem Markt finden, geschmacklich nach wie vor, doch geben sie sich grössenmässig noch etwas bescheiden. Wer bereits jetzt Lust auf aromatische Melonen verspürt, denen wollen wir französische Cavaillon oder die Charentais mit dem Gütesiegel „Label Rouge“ ans Herz legen. Diese stolze Auszeichnung wurde Mitte der 60er-Jahre für hochstehende Produkte französischer Geflügelproduzenten ins Leben gerufen. Heute wird sie auch für Käse, Gemüse oder eben Melonen vergeben. Die Produkte müssen nicht zwangsläufig aus Frankreich stammen. So kommen die „frankophonen“ Charentais aktuell noch aus Spanien.

**Steinfrüchte** Aprikosen findet man auf dem Markt nun zu allen Preisen und Qualitäten. Da reicht die Auswahl von hanebüchen bis fast schon wunderbar. Auch Nektarinen und Pfirsiche können ab dieser Woche mit gutem Gewissen verlustiert werden. Wer sich für die Auswahl „extra“ entscheidet, ist geschmacklich klar im Vorteil. Wenn Sie auf günstige Früchte angewiesen sind, so bestellen Sie bitte ausdrücklich Nektarinen und Pfirsiche im „Ifco“. Am besten vertrauen Sie unserem Einkäufer Alex Görge. Der probiert sich für Sie allmorgendlich durch die Steinfruchtwelt.

**Wassermelonen** Das Thermometer stieg diese Woche sogar im grauen Zürich auf 25 Grad. Für uns der richtige Zeitpunkt, Ihnen die grossen italienischen Zuckerbomben anzupreisen. Ihr Chauffeur freut sich wie verrückt, die amorphen Riesendinger zu Ihnen zu transportieren... Wer es wünscht, für den gibt es kleinere Früchte auch in der kernarmen Ausführung.