



Marktbericht vom 18. März 2015



NEU: Ananas Tomaten, Kräutertöpfli, Mango-Pflaume, Nespole, Spargeln grün/weiss Europa
SAISONENDE: Chicoree Barbucine, Kaki Persimon, Stachis

Aktuelles vom Markt

Mango - Pflaume: In Thai heissen sie Mayong-Chit oder Marian-Plum, sind in Südostasien beheimatet und sehr beliebt in diesen Regionen. Die Mango-Pflaume kann mit der ganzen Haut gegessen werden, knackig im Biss mit einem süss-sauren Geschmack. Der Geschmack erinnert etwas zwischen Mango, Pflaumen und Pflirsiche. Die Saison dauert von März bis ca. Mai. Zur Zeit kommt die Mango-Pflaume aus Thailand, verpackt in 250g-Schalen.

Nespole/Mispeln: Die Nespole - oder auch Mispel - ist die erste europäische Steinfrucht, die ab ca. Ende März auf dem Markt erhältlich ist. Ursprünglich wurden sie in China angebaut und kamen im 18. Jahrhundert nach Europa. Sie sind saftig-frisch, mit einem leicht süss-saurem Geschmack.

Auberginen: Holland hat mit der Ernte begonnen. Diese überzeugen uns eher als die spanischen.

Kräutertöpfli: Für alle Kräuter-Liebhaber, die ihre Gewürze selber pflegen möchten, ist es nun soweit. Ab sofort können Sie alle gängigen Sorten Kräuter im Töpfli beziehen. Die Herkunft ist Italien und Deutschland. Der Preis pro Topf beträgt Fr. 4.50. **Bitte am Vortag bis spätestens 16.00h bestellen.**

Morcheln frisch: Jetzt sollten Sie zuschlagen. Der Preis und die Qualität der türkischen Morcheln ist momentan kaum zu toppen. Profitieren Sie von unserer Aktion.

Salanova-Salat: Endlich hat es wieder Salanova aus hiesiger Produktion. Die Vorteile liegen auf der Hand: waschen und ein Schnitt genügen, um perfekte Salatblätter auf Ihren Teller zu zaubern. Grundsätzlich hat es den Salat-Typ Salanova in drei Ausführungen. Als Salanova Kopfsalat (unser Favorit), als gekrausten Crispy/Frisee oder später noch als Eichblatt. Wir beliefern Sie als Standard mit Salanova Kopfsalat, sortenrein in grün, rot oder als Mix. Sollten Sie den Typ Crispy bevorzugen, bitte auf Ihrer Bestellung vermerken. Salanova Eichblatt ist noch nicht verfügbar.

Spargeln grün: Unser Favorit in punkto Geschmack, Qualität und Grösse sind hier eindeutig die kalifornischen Jumbo-Spargeln, schutz-verpackt im Holzgitter. Da es sich aber um Flugware handelt und wir das Thema Nachhaltigkeit sehr ernst nehmen, möchten wir Ihnen auch hier verschiedene Varianten anbieten. Als Standard erhalten Sie die kalifornischen Spargeln. Wenn aber bei Ihnen die Nachhaltigkeit Priorität hat, bestellen Sie bitte Spargeln grün Europa. Dieser wird in Spanien oder Italien produziert und per LKW oder auf der Schiene transportiert. Bitte vermerken Sie Spargeln grün Europa deutlich auf Ihrer Bestellung!

Spargeln weiss: Dank dem schönen Wetter fallen die badischen Spargeln - in fantastischer Qualität - jetzt schon unter die Preisgrenze von Fr. 20.-/kg. Die Tendenz ist weiterhin fallend, doch erst nach den Osterfeiertagen sind noch tiefere Preise zu erwarten. Als günstige Variante erhalten Sie von uns neu die weissen Bundspargeln aus Spanien. Spargeln aus Peru nehmen wir aus dem Sortiment.

Spinat Salat: Leider erhalten wir für den feinen Salat-Spinat aus Italien nur noch minimale Kontingente, weil erster Spinat aus Schweizer Produktion erhältlich ist. Der erste Schweizer Spinat ist aber sehr grob und entspricht nicht unseren Erwartungen. Wir bleiben mindestens noch für eine Woche beim teureren (Strafzoll), aber sehr feinen Salatpinat aus Italien.

Tomaten Ananas-: Diese Sorte stammt ursprünglich aus den USA, wird aber mittlerweile grossflächig in Frankreich angebaut. Sie ist zartfleischig, wasserarm, hat wenig Kerne, in der Regel 9 Kammern und optisch ein echter Blickfang. Ab sofort bei uns erhältlich.