

# Marktbericht vom 18. November 2015



**NEU:** Äpfel Pink Rose, Fenchel extra, Flower Sprouts, Frisée extra, Keltenhof Micro-Produkte, Orangen Spanien, Steinfrüchte

**SAISONENDE:** Schweizer Fenchel, Schweizer Frisée

## Aktuelles vom Markt

**Äpfel Pink Rose:** Bei den Äpfeln können wir uns keine Blösse erlauben. Handelt es sich doch um die in der Schweiz beliebteste Frucht. Die Pink Rose's überzeugt uns aktuell am meisten und wir stellen bei der Spezialsortierung 1-Lage auf diese Clubsorte um. Knackig im Biss und fulminant im Geschmack; so wie es sich gehört. Der Name klingt zwar arg international, doch gedeihen diese Früchte im schönen Bündnerland. Unsere beliebten Galas bieten wir weiterhin offen im 12kg-Gebinde an.



**Orangen:** Auch bei den grossen Kalibern aus Südafrika ist die Ernte zu Ende. Deshalb stellen wir auf 1-Lage-Tafelorange aus Spanien um. Der Zuckergehalt ist anfangs noch nicht optimal, aber das wird sich sehr schnell ändern. Wie bei den Clementinen, haben wir uns bei den Orangen für die Marke „blue orange“ entschieden, die durch ihre gleichbleibende und hohe Qualität überzeugt. Neu erhalten wir aus Süditalien geschmacklich wunderbare und dekorative Orangen mit Blatt.

**Steinfrüchte:** Kaum wintert es nicht nur politisch in Europa, tauchen wieder kerosingeschwängerte Sommer- und Steinfrüchte bei uns auf dem Markt auf. Ob Nektarinen, Nektakosen (Aprikose + Nektarine), Pfirsiche oder Kirschen. Alles ist in einer - naja - guten Qualität verfügbar. Die Flugfracht schlägt sich natürlich auf die Preise nieder, nicht erschrecken. Unter uns gesagt, macht das Ganze für mich wenig

Sinn, aber auch hier heisst es „jedem Tierchen sein Pläsierchen“. En Guete...

**Flower Sprouts:** Die Kreuzung von Rosenkohl und Kale/Federkohl mit seinem süsslichen und nussigen Geschmack tauchte letztes Jahr das erste Mal auf dem Markt auf. Die von einem britischen Produzenten entwickelten Flower Sprouts werden aktuell in der Ostschweiz produziert und sind einfach und schnell verarbeitet. Die Garzeit von vier Minuten ist rekordverdächtig und die farbigen Rösli überzeugen sogar „Rosenkohl-Kontrahenten“. Das will was heissen.



**Fenchel:** Die Schweizer Saison geht dem Ende entgegen und wir erhalten grosszügige Einfuhrkontingente. Beim Fenchel unterscheiden wir zwischen den weiblichen, flachen und faserigen, sowie den männlichen, dickbauchigen, dafür butterzarten „Früchten“. Den flachen, kleinen Fenchel lassen wir, wenn immer möglich, sein; auch wenn dieser billig zu haben wäre. Doch wer will das schon?

**Frisée aus Italien:** Der Import ist endlich frei! Ab sofort erhalten Sie wunderschönen, gelben Frisée aus Italien. Vorsicht: Auch hier werden verschiedene Qualitäten angeboten. Wir konzentrieren uns auf die Extra-Qualität mit überdurchschnittlichem Gelbanteil. Der etwas höhere Preis ist durch den viel höheren Gelbanteil mehr wie gerechtfertigt. Die grünen Zeiten sind vorbei. Jetzt wird es goldig.

**Neue Produkte von Keltenhof:** Ab diesem Samstag sind wir zusammen mit der Firma Keltenhof an der Igeho anzutreffen. Ab dieser Woche sind zudem drei neue spannende Micro-Leaf-Produkte erhältlich. Die **Micro Radiesliblätter** überzeugen mit einer spannenden Schärfe, bei den **Micro Peashoots** handelt es sich um die saftigen Jungtriebe der Gartenerbse und die **Micro Sonnenblumen** bestechen durch ihr nussig-süßes Aroma. Top Produkte für die Top-Gastronomie.



**Rettich blau und rot:** Diese Rettichsorten stechen nun aber wirklich ins Auge und wirken fast schon psychedelisch. Aus der Bretagne kommen wunderbar blau marmorierte Radis Bleus oder der knallig rote Rettich namens Rainbow-Radish.

**Salate:** Die bedenklich warmen Temperaturen gaben den Schweizer Freiland-Salaten in den letzten Tagen noch einmal einen gehörigen Wachstums-Tritt in den Hintern. Unsere regionalen Partner konnten dadurch die Freiland-Saison um einige Wochen verlängern. Wir haben November imfall...! Wir konnten dadurch von günstigen Preisen profitieren. Nun kriecht der Winter letztendlich doch noch aus den Federn und die Umstellung auf Import oder Treibhausware ist unumgänglich. Hier sind die Preise naturgemäss deutlich fester, was für diese Saison jedoch normal ist.

**Zucchetti gelb:** Dieses Produkt ging uns die letzten Wochen aber so richtig auf den Senkel! Mit der Verfügbarkeit hatten wir unsere liebe Mühe. Nun können wir die gelben Bomber wieder als Importware anbieten.

**IGEHO:** Es sind noch wenige Plätze für unser Igeho-Reisli am Montag 23. November zu haben. Melden Sie sich bei Interesse bei [Fritz Schweizer](#). Der Marinello-Car fährt um 8.30h in der Markthalle Zürich ab (Parkplätze vorhanden). Auf der Rückfahrt halten wir noch bei Dörig & Brandl und geniessen Grilliertes aus dem Meer und Wein Galore. Das ist doch was, oder!