



Marktbericht vom 22. April 2015

Ferien muss sein - auch für Tiziano!

Sein Freund heiratet und möchte ihn unbedingt dabei haben. Ist ja alles recht und gut, wenn diese Heirat nicht ausgerechnet in Korea stattfinden würde. Zum Glück nimmt er sich genügend Zeit dazu, ist ja kein Katzensprung. Ich bin nur gespannt, was mein Sohn nach diesen zwei Wochen an verrückten Ideen und Produkten nach Hause bringt....

Knoblauch jung Frz.



Cipolotti rot



Waldmeister



NEU: Cipolotti rot, Knoblauch jung frz., Mesclun CH, Spargeln CH, Spezialkräuter, Datteln frisch, Nektarinen span.,
SAISONENDE: Bleichlauch, Datteri gelb, Kübris Muscat, Verona **PROBLEMATISCH:** Trauben weiss offen, Zuckerhut

Aktuelles vom Markt

Grana Padano: Dank eines neuen Lieferanten aus Italien, konnten wir die Qualität und den Preis beim Grana Padano am Stück, deutlich verbessern. Profitieren Sie von unserer Aktion!

Datteln frisch: Auf dem Markt sind auch frische Datteln aus Peru aufgetaucht. Eine Spezialität, die wir bisher nur aus der Türkei kannten. In diesem Stadium sind sie zwar herb, aber bereits essbar. Kilopreis Fr. 4.50.

Nektarinen: Die ersten Treibhaus-Nektarinen aus Spanien sind in unserer Markthalle aufgetaucht. Die Früchte sind nicht steinlösslich, sehr hart, sauer im Geschmack und teuer. Aus unserer Sicht nicht empfehlenswert, doch wer es trotzdem nicht lassen kann, darf gerne bestellen.

Trauben weiss: Zur Zeit haben wir mit den offenen, weissen Trauben aus Südafrika Qualitätsprobleme. Die meisten Früchte weisen Zuckerflecken auf, was der Qualität zwar nicht schadet, doch die Optik lässt zu wünschen übrig. Wir hoffen, dass sich die Probleme in einigen Tagen normalisieren. Solange erhalten Sie als Alternative die qualitativ einwandfreie Seedless Trauben, verpackt im Karton à 10x500g Schalen.

Cipolotti rot: Aus hiesiger Produktion erhalten wir jetzt auch **rote Cipolotti**. Optisch, als Kombination mit den weissen Cipolotti bestens geeignet und im Geschmack etwas intensiver als die weissen Frühlingszwiebeln.

Knoblauch jung mit Stiel: Aus Frankreich kommt jetzt der erste neuerntige Knoblauch. Dieser ist, im Gegensatz zum ägyptischen, geschmacksintensiver und viel aromatischer! Die ersten Ankünfte sind leider nur mit etwas langem Stiel erhältlich. In etwa einer Woche kommt dann auch schon die entstielte Version.

Lauch gebleicht: Leider ist die Saison für echten Schweizer **Bleichlauch** zu Ende. Der nächste ist erst wieder im Spätsommer verfügbar. **Achtung:** Lassen Sie sich nicht von Angeboten mit türkischem Stangenlauch täuschen. Dies ist kein echter, fermentierter Bleichlauch, sondern normaler Lauch mit wenig Grünanteil und zäh - mammamia.

Mesclun Salat: Da der Schweizer Markt für Salatimporte langsam aber sicher gesperrt wird, steigen wir auch bei unserem Mesclun-Salat auf Inland um. Mit der Produzenten-Familie Käser haben wir einen zuverlässigen Partner, welcher diese fantastische Schnittsalat-Mischung Mesclun für uns - und Sie - täglich frisch erntet.

Spargeln CH: Wie im Marktgezwitscher vom Wochenende erwähnt, erhalten wir von unserem Partner und Lieferanten, Spargelhof Jucker in Rafz, erste weisse und grüne Spargeln aus einheimischer Produktion. Die Verfügbarkeit ist anfangs etwas bescheiden, doch das wird sich schnell ändern. Alle, die auf Regionalität und Schweizer Produkte setzen, können jetzt zuschlagen.

Spezial- und Wildkräuter: Ab sofort sind diverse Spezial- und Wildkräuter (siehe Flugblatt) in beschränkten Mengen verfügbar. Am besten rechtzeitig vorbestellen.

Zuckerhut: Der neuerntige Zuckerhut aus Spanien kommt zur Zeit gras-grün und erinnert mehr an Kuhfutter als an Salat. Solange sich die Qualität nicht bessert, beliefern wir Sie alternativ mit schönem neuerntigen Chinakohl aus Portugal.