Marktbericht vom 22. Februar 2017

☺ **Aktuelles auf dem Markt**, Bärlauch, Schweizer Brunnenkresse, Knoblauch violett, farbiger Krautstiel, Freiland Nüsslisalat, Spargel aus Italien, Neuerntige Carotten aus Italien, Zypriotische Kartoffeln, Gewürze im Töpfli, junge Knoblauchtriebe, frische Datteln

☹ **Problematisch oder Saisonende** Roter Rucola (kommt am Wochenende), Peterli Liscio, Broccolo Fiolaro, Wirz mit Umblatt

Aktuelles vom Markt

Preissituation Von der Preisfront gibt es erneut Positives zu vermelden. Die Salate befinden sich immer noch im Sturzflug und Blumenkohl können wir Ihnen aktuell gar als Aktion mit unter zwei Stutz anbieten. Peter, du kannst den Kabis von der Karte nehmen.

Schweizer Micro-Leaves von 2B-Fresh Die Kressen und Micro-Leaves, die wir von diversen Produzenten aus Holland erhalten, haben die Gastronomie in den letzten Jahren stark und erfreulich geprägt. Endlich erhalten wir dank 2B-Fresh ein bombastisches Sortiment an Micro-Leaves auch aus Schweizer Produktion. Durch den kurzen Weg zwischen Produzent und Ihrem Betrieb können Sie sich zudem über eine absolute Frischegarantie und kurze Vorlaufzeiten freuen. Was will man mehr? Hier geht es zu allen freshen Infos.

Bärlauch Ich bin wahrlich kein Liebhaber dieses saisonalen Lauchgewächses. Doch wollen Sie, so sollen Sie. Wer grössere Mengen benötigt, muss sich noch einige Tage gedulden. Aktuell kommt der Bärenlauch noch in kleinen Dosen als Bundware auf den Markt. Doch bald sollte der Markt davon überquellen und die Preise damit purzeln. Anfangs März wird dann auch Rolf Hunziker wieder seine erste Charge Bärlauch-Pesto für uns produzieren.

Neuerntige Carotten Im Grunde ein typisches Schweizer Lagergemüse. So ist die Frage nach dem Unsinn des Imports berechtigt. Wer aber einmal in ein neuerntiges Rüebli aus Bella Italia gebissen hat, lässt sich gerne zu etwas Unvernunft verleiten. Früherntige Carotten haben naturgemäss einen höheren Zuckergehalt als das, was im Herbst aus den Böden kommt.

Kräuter im Töpfli Die Eymanns in Bülach haben ihre Produktion der Kräutertöpfli gestartet. Das Standard-Sortiment finden wir tagtäglich in der Halle. Es lohnt sich aber trotzdem, wenn Sie am Vortag kurz anfragen, welche Sorten erhältlich sind.

Neuerntige Kartoffeln Und wieder ein Produkt um die Nerven saisonal denkender Menschen zu strapazieren. Aus Ägypten erhalten wir neuerntige Brätler. Wir bleiben aber, so lange es die Qualität zulässt, bei kleinen Kartoffeln aus der Schweiz. Erwähnenswert sind auch die Annabelle aus Zypern.

Junge Knoblauchtriebe Aus Spanien erhalten wir wunderbar milden, jungen Schnitt-Knoblauch. Die Triebe können mitsamt ihrem grünen Teil verarbeitet und genossen werden. Eine feine Sache ist das. Leider kommen die aromatischen Dinger in der 125g.-Schale. Neben dem feinen Gout sorgen sie so auch für gehörig viel Abfall. Grrrrr!

Schweizer Krautstiel farbig Der Schweizer Frühling kündigt sich heute Morgen farbenprächtig in Form dieser schönen farbigen Krautstiele an. Es geht voran…

Rucola rot Die Käsers haben uns auf dieses Wochenende roten Rucola versprochen.

Spargel grün aus Italien Wie befürchtet hat die blosse Erwähnung des Spargels aus Übersee für einiges Rumoren im Netz gesorgt. Zu Recht irgendwie. Mittlerweile ist die erste grüne Bundware aus Italien auf dem Markt eingetroffen. Auch noch nicht gerade saisonal, dafür aber ohne Kerosin-Stigma.

Spargel „Wild“ Ebenfalls aus Italien kommen dünne grüne Spargeln nach Zurigo. Der Name „Wild“ sollte man nicht für bare Münze nehmen. Es hat sich bei den Gmüeslern aber eingebürgert, dass die extra-feine Kalibrierung als wild benamst wird.

Tomaten Wir geben die Suche nach der aromatischen Wochensiegerin auch im Februar nicht auf. Letzte Woche hoben wir die klassische Sardo aufs Podest. Diese Woche ist es definitiv die RAF-Tomate aus Spanien (ja Christian, du hast mich überzeugt). Fans der Cuore di Bue mussten wir die letzten Tage immer wieder vertrösten. Zu grün waren die ersten dicken Bomber. Mit der Monte Rosa können wir hier nun aber Abhilfe schaffen.

Wirz Wer die dunklen Blätter des Wirzes bevorzugt, müssen wir leider enttäuschen. Die Lagerware wird nun stark abgerüstet und präsentiert sich in edler Blässe (sorry Beat).

Ananas Hinter einem fairen Produkt steht nicht ein Label, sondern die Einstellung der Menschen, die es produzieren. Mit der Ananas wird auf dem Weltmarkt allerlei Schindluderei betrieben. Und Exgüsi, ein Fairtrade-Kleberli reicht uns hier schlichtweg nicht aus, um unser schlechtes Gewissen zu beruhigen. Deshalb sind wir froh, dass wir seit vielen Jahren auf die Firma Milani zählen können. Der direkte und persönliche Bezug zu den Produzenten in Ghana und vor allem die soziale Einstellung der Milanis, lassen diese Ananas noch süsser erscheinen, als sie es von Natur aus schon sind. Hier geht es zu mehr Infos.

Clementinen Hier wird es immer schwieriger, wirklich gute Früchte zu finden, die uns vollends zufrieden stellen. So wechseln wir fast schon täglich den Anbieter. Tendenziell hat die Ware aus Israel punkto Zucker-Säure-Verhältnis die Nase vorne. Doch wir stossen auch immer wieder auf spanische Orris, die uns glücklich machen. Die Saison neigt sich aber merklich dem Ende entgegen.