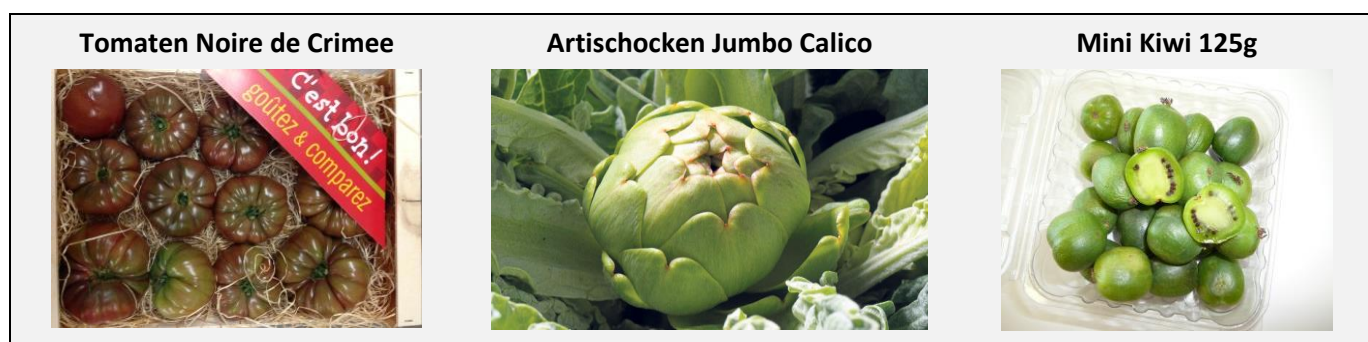


Marktbericht vom 25. Februar 2015

Wer's glaubt

Bei der Klärung der Schuldfrage im HSBC-Skandal zeigt es sich, dass in den Verwaltungsrat-Etagen der Privatbanken scheinbar nur gute Menschen sitzen und sassen. Ihr Glaube an das Gute im Menschen nimmt fast schon pestalozzi'sche Züge an. Ironie beiseite... Neben komplexen Finanzprodukten gilt in der Bankenwelt eine weit einfachere Gleichung: „Gute Performance = Klappe halten“. So sind sich die Verantwortlichen keiner Verantwortung bewusst, wollten von nicht gewusst haben, schieben den Schwarzen Peter munter umher und kassieren heute an anderen Orten ihre Boni. Aus Dreck Geld machen, das soll ja auch fürstlich entlohnt werden.



NEU: Feigen Südafrika, Mini Kiwi, Kartoffeln Brätler Israel, Tomaten diverse

PROBLEMATISCH: Artischocken gross, Carotten Mini Bund, Frisée Engelshaar

Aktuelles vom Markt

Artischocken Jumbo: Durch das nass-kalte Wetter in den spanischen Produktionsgebieten ist fast die Hälfte der Artischockenernte verloren gegangen. Hier spielt, das in unserer Branche übliche Gesetz von Nachfrage und Angebot (Wetter, Erntemengen, Verfügbarkeit). Da hilft auch kein Währungsrabatt, wenn sich die Produzentenpreise innert Tagen verdoppeln. Wem das zu teuer wird, der hat jedoch die Möglichkeit auf mittelgrosse, italienische Mamole-Artischocken auszuweichen. Die sind nicht so gross wie die Spanier, aber um einiges günstiger.

Bärlauch Bund: Die Mengen nehmen stetig zu und den Preis haben wir deutlich nach unten korrigiert. Anfang März (je nach Wetter) erwarten wir dann auch die erste offene Kiloware.

Carotten Bund Mini: Hie und da haben wir Verfügbarkeits- oder Qualitätsprobleme bei den Mini-Carotten Bund. Das hängt damit zusammen, dass durch die Kälte in den Monaten Januar-März das Wachstum verlangsamt wird und die Mini-Carotten teilweise viel zu klein in den Verkauf kommen oder überhaupt nicht. Sie erhalten von uns dann alternativ Mini-Carotten in der Schale, wobei eine Schale in etwa zwei Bund entspricht.

Feigen frisch: Die Saison in Peru ist zu Ende. Wir stellen nahtlos auf frischerntige Feigen aus Südafrika um. Deren Fruchtfleisch ist zwar nicht so süss wie das der peruanischen, doch alleweil besser als die langweiligen, mit Reismehl bestäubten Feigen aus Brasilien.

Kartoffeln Brätler: Seit einigen Tagen erhalten Sie von uns neuerntige Brätler aus Israel. Die Schweizer Ware ist durch Rostflecken optisch unzumutbar und der Stärkegehalt baut sich sehr schnell ab. Da wir ohne Strafzoll importieren können ist der Preis nur leicht fester.

Lauch grün: Wir konzentrieren uns auf französischen statt holländischen Lauch. Dieser ist zwar etwas teurer, aber qualitativ um Welten besser. Beim französischen Lauch beschränkt sich der Rüstabfall auf ein Minimum und der Weissanteil ist um ein Vielfaches grösser. Auch die Kalibrierung ist deutlich besser. Chapeau!

Mini Kiwi: Aus Chile sind die ersten Mini-Kiwis in 125g-Schalen eingetroffen. Ideal für originelle Dessert-Spielereien. Die Haut ist sehr dünn und kann problemlos mitgegessen werden. Sie sind saftig, werden aber schnell weich und wirken dann optisch unansehnlich. Der Karton enthält 12x125g.

Tomaten: Seit heute sind erste Tomaten aus Frankreich auf dem Markt, doch der Geschmack überzeugt uns noch nicht richtig. Für all jene die trotzdem nicht warten können, stehen die Sorten **Marmande**, **Noire de Crimée** und **Coeur de Boeuf** (Ochsenherz), der bekannten Marke Rougeline, zur Verfügung. Wir geben Bescheid, wann man genüsslich auf die Franzosen umsteigen kann