

Marktbericht vom 25. März 2015

Die Soja Schlachter

Auch in unserer traditionellen Branche nützt die beste Nase nichts, wenn man sie nicht in den Wind hält. An Ihren Tischen tummeln sich Bratenfans, Veganer, Omnivoren (Allesfresser), Flexitarier und Veggies in trauter Gemeinsamkeit. Und alle wollen - zu Recht - Ihre Gaststube zufriedener verlassen, als dass sie sie betreten haben. Keine leichte Aufgabe. Egal was man nun von Fleischersatzprodukten hält, ich glaube, dass der Umgang mit der schönen neuen Produktwelt in ein paar Jahren so normal sein wird, wie das Angebot von Rösti und Spiegelei. Mit LikeMeat und AVE pflegen wir seit längerem eine enge Partnerschaft. Denn: Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben... Spannendes und Kritisches zum Thema finden Sie unter diesem [Link](#).



NEU: Badischer Spargel geschält, Birnen Import, Löwenzahn grün, Tomaten Bouquet
SAISONENDE: Oca di Peru, Rosenkohl frisch **PROBLEMATISCH:** Brombeeren frisch

Aktuelles vom Markt

Birnen: Endlich wurde der Strafzoll für Birnen aufgehoben und **ab Freitag** können wir Ihnen frischerntige Tafelbirnen aus Südafrika anbieten. Als Standardsorte haben wir uns für die **rotbackige Forelle-Birne** entschieden. Nicht für die billigste Sorte, sondern für eine qualitativ hochwertige Sorte, da die Preisunterschiede zwischen den einzelnen Sorten minimal sind. Erhältlich sind auch die Sorten Packhams, Sempre, Hardy und aus Schweizer Produktion noch die Sorte Kaiser. Wir bemühen uns, Ihnen noch festfleischige Birnen zu liefern. Diese werden aber an einem warmen Ort im Keller innert 1 - 2 Tagen herrlich genussreif.

Löwenzahn grün: Aus hiesiger Produktion erhalten wir jetzt täglich frisch gestochenen, grünen Löwenzahn. Im Gegensatz zum gelben Löwenzahn wurde dieser nicht gebleicht und gehört zu den **Bittersalaten**, die für den einen oder anderen Gast gewöhnungsbedürftig sind, aber einen frischen und knackigen Geschmack im Mund hinterlassen. Für alte Knacker hat er aber auch noch einen hohen Erinnerungswert an harte Zeiten....

Spargeln weiss: Da in den nächsten Tagen mit eher kühlem Wetter zu rechnen ist, sind die Preise für weisse Spargeln deutlich fester. Nach den Osterfeiertagen wird sich das aber mehr als legen und die Preise werden purzeln. Auf Anfrage haben wir auch geschälte, badische Spargeln im Sortiment, da alle Verarbeitungsbetriebe zur Zeit den Billigstspargel aus Peru schälen. Die Vorlaufzeit beträgt zwei Arbeitstage und der Kilopreis ist mit Fr. 29.50 sehr hoch, aber es ist die beste Qualität!

Tomaten Bouquet: Ein fertiger Sortenmix aus Frankreich, mit 6 verschiedenen alten Tomatensorten, den wir Tomaten-Bouquet nennen, ist ab sofort verfügbar. Die Einheit ist 4 Kilo, Anbruch ist nicht möglich.

Wasabi frisch: Ein Hochpreis-Produkt, dass aber aus der japanischen Küche nicht wegzudenken ist! Dank steigender Nachfrage haben wir regelmässig Eingänge, und in der Regel auch etwas auf Lager. Die Bestellungen organisiert unser Kundenbetreuer und Wasabi-Spezialist, Serge Urban. Alles weitere erfahren Sie auf dem beiliegendem Flugblatt.

Wildkräutersalat Keltenhof: Die Nachfrage nach exklusiven Salatmischungen hat in den letzten Jahren stetig zugenommen. Um diesem Trend Sorge zu tragen, sind wir vor 6 Monaten mit dem Stuttgarter Familienbetrieb Keltenhof eine Partnerschaft eingegangen. Keltenhof ist für seine innovativen und exklusiven Produkte in Deutschland berühmt. Bisher entwickelt sich unsere Zusammenarbeit ausgezeichnet! Der absolute „Renner“ unter den Keltenhof-Produkten ist der Wildkräutersalat, verpackt à 2x250g oder als Anbruch erhältlich. Fragen Sie nach einem Muster oder bestellen Sie gleich.