

# Marktbericht vom 26. April 2017



- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Erdbeeren, Ochsenherz Tomaten, gelbe Ramatis, Pariser Rüepli, Seeländer Spargel
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Eierschwämme extra, junger Knoblauch aus Frankreich, Aprikosen, Mandeln jung, Nektarinen weiss, Pfirsiche gelb, Wassermelonen, JORDAN Olivenöl
- ⊗ **Problematisch oder Saisonende** Lauch gebleicht, Kaki Sharon

## Aktuelles vom Markt

**Unsere Öffnungszeiten am 1. Mai** In Zürich ist der 1. Mai ein Feiertag. So bleibt diesen Montag die Markthalle geschlossen. Unser Pikettdienst ist am Sonntag 30. April und am Montag 1. Mai für Notfälle für Sie da. Service - kennsch? Bitte vermerken Sie auf Ihrer Bestellung deutlich, auf welchen Tag Sie Ihre Lieferung wünschen.

**Bohnen gelb** Aus Bella Italia kommen in unregelmässigen Abständen gelbe Boby-Bohnen auf den Markt. Ihre grünen Brüder finden wir seit längerem in der Markthalle und dass die Erbsen derzeit eine Wucht sind, müssten wir eigentlich nicht mehr erwähnen.



**Junger Französischer Knoblauch** Das Warten hat ein Ende und sich gleichzeitig gelohnt. Was da aus Frankreich für aromatische Knollen auf den Markt kommen ist wirklich bombastisch. Der milde Gout des jungen Knoblauchs lässt für uns sogar die aktuellen Wahlen der Grande Nation für eine kurze Zeit in den Hintergrund treten.

**Schweizer Kräuter** Trotz den miserablen Wetterverhältnissen, versorgt uns die Firma Mäder in Boppelsen mit allerlei speziellen und wilden Kräutern. Spitzwegerich, Kamille oder Weinraute. Das Angebot wächst von Woche zu Woche. Hier geht es zur aktuellen Spezialkräuter-Liste. Da der Umschlag bei diesen Produkten eher bescheiden ist, führen wir sie nicht in rauen Mengen an Lager und bitten Sie, die speziellen Sorten am Vortag bis 16.00 vorzubestellen. Auch unser Pfefferminz-Angebot nimmt laufend zu.

**Mandeln frisch** Mandeln sind keine Nüsse, sondern gehören zur Fraktion der Steinfrüchte. Ganz jung und grün, wie man sie aktuell aus der Türkei auf dem Markt findet, kann man die Dinger roh mit Schale verlustieren. Der Geschmack ist herb-frisch und nicht jedermanns Sache. Aber für die pickle-wütigen Chefs unter Ihnen sicherlich einen Versuch wert.

**Seeländer Spargel** Zwei junge Landwirte im Berner Seeland versorgen uns dieses Jahr zum ersten Mal mit Ihren frisch gestochenen Stangen. Die ersten Lieferungen waren formidabel und wir erhalten auf Freitag einen neuen Eingang des weissen Goldes. Durch den direkten Einkauf beim sympathischen Produzenten, liegt der Preis deutlich unter 20 Franken. Da lohnt sich das Vorreservieren!

**Tomaten Import** Das Bundesamt für Landwirtschaft gönnt uns und Ihnen noch einmal eine Schonfrist. Obwohl die freie Importphase für Tomaten definitiv Ende April endet, dürfen wir uns über eine unbeschränkte Kontingentsphase bis Mitte- beziehungsweise Ende Mai freuen. Das heisst, dass die Importe faktisch kontingentiert werden, die Kontingente aber unbegrenzt sind. Importiert wird in dieser Phase zum gleichen Satz, als ob der Import frei wäre. Klingt komisch, ist aber so...

**Aprikosen** Goodbye, Zitrusfrüchte, hello Steinobst. Ein bisschen Suchen muss man schon, bis man ein Kistchen mit weichen Früchten ergattern kann. Meist sind die Aprikosen noch reichlich Grün hinter den Ohren und bereiten uns wahrlich keine Freude. Genügend nachgereift braucht es beim Geniessen aber bereits heute nicht einmal mehr einen Magenschutz. Wenn Sie gut ausgereifte Früchte wünschen, liegt der Preis noch in schwindelerregenden Höhen. Soll es etwas günstiger sein, so bestellen Sie bitte ausdrücklich „Aprikosen für Kuchen“ oder „günstig“. Dann aber nicht jammern, wenn der Genuss ausbleibt.



**Schweizer Erdbeeren** Letzte Woche haben wir die Schweizer Früchte noch hochnäsiger als geschmacksarm betitelt. Heute müssen wir sagen, trotz Tunnel und frostigen Temperaturen, nicht schlecht Herr Specht. Da die Schweizer ihr Preisschild noch stolz in die Luft strecken, bleiben wir bei als Standard noch bei Importware.

**Kirschen** Und gleich noch einen in die saisonale Kerbe... Aus Spanien besuchen uns die ersten Kirschen. Wer will der kann... Wir empfehlen aber noch einige Tage abzuwarten und erst dann zu zuzuschlagen, wenn es sich auch wirklich lohnt.

**Wassermelonen** Das nasskalte Wetter schürt nicht gerade die Lust nach süssen Wassermelonen. Dass der Sommer aber nicht mehr lange auf sich warten lässt, beweisen die ersten kernarmen Bomber aus Spanien. Prädikat empfehlenswert.

**Preisanpassungen Tiefkühlprodukte** Die Spatzen pfeifen es seit längerem von den Dächern. Lange Regenperioden im Frühjahr, gefolgt von langen Trockenperioden im Sommer, haben sich negativ auf Qualität und Quantität der Kartoffelernte 2016 ausgewirkt. Dazu kommt löblich, dass unser kartoffeliger Partner KADI ihr gesamtes Sortiment von bösem Palm- auf nettes Sonnenblumenöl umgestellt hat. Wie bereits informiert, werden wir die Preise für tiefgekühlte Kartoffelprodukte per 1. Mai 2017 anheben. Über die Situation bei Avocados haben wir ebenfalls mehrfach informiert. Auch bei unseren tiefgekühlten Avocado-Produkten und einigen Backwaren müssen wir per 1. Mai einen Preisaufschlag verkraften. Im Anhang finden Sie Ihre neuen Preise.