

Marktbericht vom 23. September 2015



NEU: Äpfel Rubinette, Cavolo nero, Kaki Toma Tero + Vaniglia, Mango Osteen, Nüssli Freiland, Trauben Red Globe + Regina

PROBLEMATISCH: Bananen Junior (kleine Auslese), weiterhin Eiszapfen

SAISONENDE: Birnen Botzi, kleine Eierschwämme, Essigurken + Cornichons, Patissons, Tomaten Peretti Sugo

Aktuelles vom Markt

Kaki: Ohne Kakis wäre jeder Herbst nur traurig und grau! Wir erhalten die ersten „geheizten“ Kakis aus Italien, deren Fruchtfleisch zwar weich, aber noch wenig schmackhaft ist. Ebenfalls aus Italien kommt eine neue hartfleischige Varietät namens Vaniglia und aus Spanien erhalten wir festfleischige Früchte der Sorte Sharon. Am meisten überzeugt uns aber die Neuzüchtung Toma Tero. Diese schmeckt so formidabel, dass ich mir beim Degustieren gleich mein Hemd versaut habe... So fein! Kakis kommen ursprünglich aus Asien und gelten in Japan zu den erfolgreichsten und edelsten Tafel Früchten.



Mandarinen: Aus Spanien kommen bereits jetzt geschwefelte Frühsorten auf den Markt. Diese werden grasgrün geerntet und dann im Schwefellager etwas „aufgepeppt“. Aussen hui, innen pfui. Das verdient eine Tracht Prügel mit der Fitze. Wir bleiben noch bei der uruguayischen Sorte Ellendales, die reif geerntet wurde und uns viel besser schmeckt! Dank dem Schiff-Transport mit [CA-Containern](#), kann bei diesem Produkt beim Weg in die Schweiz auf das Flugzeug verzichtet werden.

Mango Osteen: Es gibt Früchte, bei welchen man, soll die Qualität und der Geschmack stimmen, nicht um Flugware herum kommt. Meist sind Schiffmangos aber einfach nur harter Schrott und genügen unseren Ansprüchen nicht. Zum Glück schlafen die europäischen Produzenten nicht und wir erhalten aktuell Mangos der Sorte Osteen aus Spanien, die uns vollends überzeugen. So können Sie Ihren Gästen aktuell wirklich gute Früchte anbieten, die nicht literweise Kerosin verbraten haben. Manchmal gibt es den Zwänzger und s'Weggli eben trotzdem...

Melonen: Die europäischen Melonen bereiten sich auf ihren Winterschlaf vor. In den nächsten Tagen geht die europäische Melonensaison zu Ende und die Herkunftsangaben wandern Richtung Südamerika. Bei den grünfleischigen Galia- und den günstigeren rotfleischigen Melonen ist dies bereits geschehen. Hier bieten wir Ihnen *Cantaloupe* an. Die Felder unserer Lieblingsmelone Jolly sind ebenfalls abgeerntet und wir steigen auf französische *Charentais* um. Nur noch die weissfleischige Honigmelone kommt aus Bella Italia. Für wen Nachhaltigkeit keine Worthülse ist, sollte Melonen nun vom Menu streichen.

Quitten: Die Reife der Schweizer Quitten hat deutlich zugenommen und wir können Sie nun mit regionalen Früchten in bester Qualität beliefern. So soll es sein.

Trauben: Der Herbst gehört den Trauben! Tagtäglich kommen jetzt neue Sorten hinzu, so dass wir für die Masse an Sorten keinen Platz mehr auf unserer Preisliste finden. Wir geben unser Bestes und entscheiden uns täglich für die schmackhaftesten Sorten. Bei den Rosé- Trauben ist die grossfallende Sorte Red Globe dazugekommen und bei den weissen Sorten gefällt uns die zuckersüsse Regina Pizzutella aktuell am besten. Da es sich bei beiden Sorten nicht um unsere Standardsorten handelt, bitte auf Ihrer Bestellung ausdrücklich vermerken, welche Varietät Sie wünschen (seedless, rosé, blau, weiss, etc.).



Cavolo nero: Über den szenigen Kale kann der böse italienische Bruder des Federkohls nur schmunzeln. Der auch als Schwarzkohl, Palmkohl oder Tuscan Cabbage bekannte Kreuzblütler überzeugt bei jeder rechten Tavolata und wäre nur für Smoothies viel zu schade. Cavolo Nero bildet keinen Kopf und punktet durch seinen milden Geschmack. Ab damit auf's Winter-Menu.

Eierschwämme: Wer sich kleinkalibrierte Ware wünscht, den müssen wir leider enttäuschen. Die kleinen Schwämmli werden durch eine mittelkleine Sortierung abgelöst (Eierschwämme extra). Weiterhin erhältlich ist die mittelgrosse Standard-Sortierung. Die Herkunft ist Litauen und Russland.



Freiland Nüssli: Wir predigen es jedes Jahr: Bei diesem Produkt lohnt sich der Aufpreis! Ab sofort ist unser beliebter Freiland-Nüssli erhältlich. Tun Sie sich den Gefallen und kredenzen Sie Ihren Gästen einen Nüsslisalat, der seinen Namen auch verdient hat und der durch seine Blattstärke und den wuchtigen Geschmack überzeugt. Bitte vermerken Sie auf Ihrer Bestellung deutlich wenn Sie Freiland-Ware wünschen. Als Standard erhalten Sie die rudimentäre Treibhausware. Wollen Sie erfahren, welche Arbeit hinter einer Kiste Nüsslisalat steckt? Rufen Sie uns an und wir organisieren für Sie eine kleine Tour bei einem unserer Nüssli-Produzenten (gute Schuhe und ein starker Rücken wären von Vorteil).

Bisque d'Homard: Vom Meister aus Bubikon persönlich! Domenico Miggiano sind seine Hummer-Karkassen zu schade für den Abfall und so produziert er für uns eine exquisite Hummer-Bisque die seinesgleichen sucht. Aus einer Notlösung geboren, können wir Ihnen dieses tolle Produkt ab sofort wieder tiefgekühlt im 1lt-Kesseli anbieten. Ideal für herbstliche Bankette und Caterings. Sie werden begeistert sein.