

BESONDERS **AKTUELL**, BESONDERS **INFORMIERT**.

MARKTNEWS

Woche 07/2025

Marktfrisch erhältlich



Nespole aus Spanien ; Erdbeeren aus Spanien, Italien und Frankreich ;
Wirz aus Italien ; Rhabarber aus Holland ; Auberginen „Viola“ aus Italien ;

Aktuelles aus der Schweiz



Frische Radieschen aus dem Zürcher Weinland ; Zebra-Auberginen aus Hinwil ;
Bärlauch per Bund ; Preisanpassung bei den IFCOS ab 1. März 2025 ;
Kalettes (letzte Runde!) ;

Saisonende



Rosenkohl ;

Problematisch: Chinakohl rot ; Koppert Sea Fennel ; Essbare Blüten ;

NESPOLE - ERSTES KERNOBST

Das erste, frischgeerntete Kernobst aus dem europäischen Raum ist eingetroffen: die Nespole, auch als Japanische Wollmispel bekannt.

Ursprünglich stammt sie aus Asien, hat aber mittlerweile ihren Weg nach Europa gefunden. Die Frucht ist erst geniessbar, wenn die Zuckerflecken deutlich sichtbar sind, was optisch jedoch nicht besonders ansprechend wirkt.

Die Haut ist dick, daher ist sie nicht ganz einfach zu handhaben. Das Fruchtfleisch bietet jedoch eine interessante Säure, die man sonst nur bei Exoten findet. Die Nespole sollte nicht mit der klassischen Mispel verwechselt werden, die deutlich herber im Geschmack ist.





ERDBEEREN - SCHON REGE AUF DEM MARKT

Auf dem Markt sind schon ordentliche Mengen an frischen Erdbeeren verfügbar. Die Kaufentscheidung, ob es jetzt schon Erdbeeren sein müssen, überlassen wir wie immer Ihnen.

Was wir sagen können: Die italienischen Erdbeeren sind schon gut durchgerötet und die Spanier haben gelegentlich noch ein „weisses Füdli“. Geschmacklich gab es aber schon Schlimmeres. Auch Gariguettes sind übrigens bereits aus Frankreich erhältlich.

Saisonal liegen wir aber schon noch komplett daneben - das muss abschliessend schon gesagt sein.

RADIESLI - AUS DEM ZÜRCHER WEINLAND

Roh und knackig auf einem Butterbrot oder scheibenweise im Salat - so hat uns die rote Knolle schon Grossmama serviert. Leaf-to-Root-Fans haben sogar das Kraut der Knolle wieder aktuell gemacht. Es schmeckt ähnlich wie Spinat und kann auch so gekocht werden. Richtig trendy sind aber auch warme Radieschen, etwa als Suppe.

Nicht nur lecker, sondern auch voller gesunder Vitamine und das Beste: Radieschen sind super vielseitig! Ob als Beilage, im Smoothie oder sogar auf einer feinen Pinsa „by Di Marco“ - sie verleihen jedem Gericht eine frische Schärfe.

Die aktuell frisch geernteten Radieschen aus dem Zürcher Weinland sind qualitativ ein Hit und wir empfehlen Ihnen, diese sehr zum Kauf!



ZEBRA-AUBERGINEN - AUS HINWIL (ZH)

Die Gebrüder Meier Gemüsekulturen AG - ein hochinnovativer Produzent aus dem Reust-Netzwerk - bringt bereits die ersten Schweizer Zebra-Auberginen auf den Markt.

Diese einzigartigen Eierfrüchte werden im Zürcher Ort Hinwil in einem für Schweizer Verhältnisse riesigen Gewächshaus kultiviert, das bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Besonders bemerkenswert ist die umweltfreundliche Nutzung der Abwärme der nahegelegenen Kehrlichtverbrennungsanlage, die in den kälteren Monaten sowohl tagsüber als auch nachts für die Beheizung des Gewächshauses sorgt. Dadurch wird auf fossile Brennstoffe vollständig verzichtet und die Energie wird effizient genutzt, anstatt unnötig zu verpuffen.

Sollten Sie Interesse an den Hinwiler Auberginen haben, bitten wir um eine schnelle Rückmeldung. Der Vorrat ist begrenzt, und es gilt: Wer zuerst kommt, mahlt zuerst!



PREISANPASSUNG IFCO - AB 1. MÄRZ 2025

IFCO Schweiz hat uns über eine nationale Anpassung des Pfandwertes für IFCO-Gebinde informiert. Aufgrund der Aufwertung des Schweizer Frankens wird das Pfand per 1. März 2025 von CHF 3.50 auf CHF 3.20 pro Gebinde reduziert. Diese Anpassung betrifft die gesamte Branche in der Schweiz und ist von den einzelnen Unternehmen nicht beeinflussbar. Die Entscheidung wurde getroffen, um den geänderten Marktbedingungen und den Währungsfluktuationen Rechnung zu tragen. Selbstverständlich setzen auch wir diese Anpassung entsprechend um.



Was bedeutet das für Sie?

- Bis zum 28. Februar 2025 können Sie Ihre IFCO-Gebinde weiterhin zum bisherigen Pfandwert von CHF 3.50 pro Gebinde retournieren.
- Ab dem 1. März 2025 wird der Pfandwert für sämtliche IFCO-Gebinde auf CHF 3.20 pro Gebinde angepasst und entsprechend verrechnet oder gutgeschrieben.

Der Pfandwert stellt übrigens eine wichtige Komponente im Rahmen der Rücknahme- und Rückgabepolitik der IFCO-Gebinde dar. Dies ist auch eine Massnahme zur Förderung von Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft. Durch die Rückgabe von Pfandgebinden wird ein bedeutender Beitrag zur Ressourcenschonung und zur Reduktion von Einwegverpackungen geleistet.

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu dieser Anpassung stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Zusammenarbeit.

Mehr Informationen zu IFCO und dessen Kreislaufsystem finden Sie unter [diesem Link!](#)