

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

# MARKTNEWS

Woche 07/2026

## Marktfrisch erhältlich



Onix Blutorangen aus Spanien ; Decana Birnen aus Italien ;  
Mairettiche aus Italien ; Steinpilze aus Südafrika ; Spargel violett aus Italien ;  
Brennnesseln aus Albanien ; Mandarinen „Orri“ aus Israel ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Bärlauch Bundware ; Nüsslisalat ;

## Saisonende



Cranberries ;

Problematisch: Salanova Salat ; Frische Eier ;

## ONIX BLUTORANGEN - MIT STATEMENT

Auf der Fruit Logistica 2025 in Berlin mit dem Innovation Award (FLIA) geehrt, steht die Onix-Orange für echte Innovationskraft im Zitrussegment und ist nun neu in unserem Angebot für die Gastronomie erhältlich.

Mit ihrer tief burgunderfarbenen Schale und dem intensiv gefärbten Fruchtfleisch sorgt die Onix-Orange für maximale visuelle Wirkung auf dem Teller und im Glas. Ihr harmonisch-süßes Aroma mit frischer Note macht sie vielseitig einsetzbar – von Fine-Dining-Kompositionen über moderne Dessertkreationen bis hin zu charakterstarken Signature-Drinks.

Hohe Saftausbeute, stabile Qualität und ausgezeichnete Haltbarkeit machen sie zu einer verlässlichen Premium-Zutat für anspruchsvolle Küchen und Bars.

Jetzt erhältlich – solange der Vorrat reicht.

Kiste à ca. 7 Kilo (Anbruch möglich!)





## BÄRLAUCH - NOCH ETWAS GAR FRÜH

Die ersten Kleinstmengen sind zwar bereits in der Markthalle eingetroffen, doch die Situation ist noch nicht stabil genug für eine verlässliche Planung. Wetterumschwünge und schwankende Verfügbarkeiten sorgen aktuell für Unsicherheit, zudem liegt der Preis pro Bund noch deutlich über einem sinnvollen Niveau.

Schon ein kurzer Schneefall kann die Ernte und Logistik spürbar beeinflussen und kurzfristige Lieferunterbrüche verursachen. Für eine feste Integration auf der Speisekarte ist das Risiko derzeit noch zu hoch.

Unsere Empfehlung lautet daher, den Bärlauch im Auge zu behalten, ihn aber noch nicht fix einzuplanen. Sobald Wetterlage und Preise konstant bleiben, ist der richtige Zeitpunkt gekommen.

Zurzeit nur als Bund erhältlich!

## CIMA DI RAPA „LECCE“ - DAS GRÜNE UPGRADE

Cima di Rapa „Lecce“ bringt Apulien direkt auf den Teller. Kräftige, saftige Stängel, gezackte Blätter und zarte, noch geschlossene Blütenknospen sorgen für den typisch leicht bitteren Charakter, der dieses Gemüse so besonders macht.

Die feinen Knospen erinnern optisch an Brokkoli, sind im Geschmack jedoch intensiver, würziger und aromatisch komplexer. Geerntet wird Lecce vor dem Aufblühen, genau dann, wenn Blatt, Stiel und Knospe ihre ideale Balance erreichen.

Kurz blanchieren, in hochwertigem Olivenöl mit Knoblauch und Chili schwenken. Mehr braucht es nicht. Pur, ehrlich, mediterran!

Gitter à 9 Kilo (Anbruch möglich!)



## MANDARINEN „ORRI“ - EMPFEHLENSWERT

In den letzten Jahren ist die Mandarine der Sorte „Orri“ aus Israel dank ihrer besonderen Eigenschaften eine der beliebtesten Mandarinen geworden, und ihr Marktanteil steigt stetig. Sie zeichnet sich durch ihren süßen, saftigen Geschmack aus. Zudem ist sie einfach zu schälen (sehr dünne Schale) und hat wenige bis gar keine Kerne.

Als Spätsorte bildet sie den Abschluss der Saison und verlängert so die Verfügbarkeit hochwertiger Mandarinen bis ins Frühjahr. Dadurch setzt sie einen geschmackvollen Schlusspunkt unter die Zitrusaison.

Prädikat: Empfehlenswert!

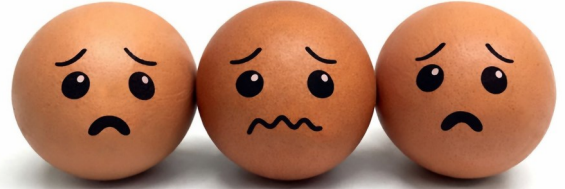
Kiste à ca. 10 Kilo (Anbruch möglich!)

## EIERMARKT SCHWEIZ - ANGESPANNTE LAGE

Die Eierverfügbarkeit in der Schweiz ist aktuell angespannt. Mit Blick auf das Osterfest im April ist in den kommenden Wochen mit einer weiter steigenden Nachfrage zu rechnen, wodurch es punktuell zu Lieferengpässen kommen kann. Verschiedene Detailhändler berichten bereits von einer erhöhten Marktdynamik.

Grund dafür ist der in den letzten Jahren gestiegene Eierkonsum, der sich saisonal zusätzlich verstärkt. Gleichzeitig sind die inländischen Produktionskapazitäten begrenzt und können nicht kurzfristig ausgebaut werden. Ergänzende Importmassnahmen erfolgen in Abstimmung mit dem Bundesamt für Landwirtschaft.

Auch für Gastronomiebetriebe kann es vereinzelt zu eingeschränkter Verfügbarkeit bestimmter Qualitäten sowie zu Preisbewegungen kommen. Insbesondere bei Freiland- und Bio-Qualitäten ist in den kommenden Wochen mit erhöhter Marktdynamik zu rechnen.



## BRENNNESSELN - FÜR IHRE KÜCHE

Brennnesseln? Nur lästiges Unkraut?  
Ganz im Gegenteil.

Diese Wildpflanze ist ein echtes Multitalent in der modernen Küche. Sie gilt als natürliche Unterstützung für das Immunsystem, wird traditionell zur Förderung der Vitalität geschätzt und ist bekannt für ihren hohen Gehalt an wertvollen Nährstoffen. Und ja – auch beim Thema Haarwuchs wird sie immer wieder erwähnt.

Die jungen, zarten Blätter lassen sich vielseitig einsetzen: als aromatischer Spinat-Ersatz, im Pesto, in Smoothies oder im Risotto. Sie liefern Eisen, Kalzium und zahlreiche Vitamine und werden zudem für ihre entzündungshemmenden Eigenschaften geschätzt.

In Albanien und Italien werden derzeit die frischen Triebe geerntet. Der ideale Moment, dieses kraftvolle Wildgemüse in die eigene Küche zu integrieren.

Schale à 100 Gramm

