

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

# MARKTNEWS

Woche 08/2025

## 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



Sojasprossen aus Kloten ; Preisanpassung der IFCO-Gebinde per 1. März ; Grumolo grün und rot ;

## Saisonende



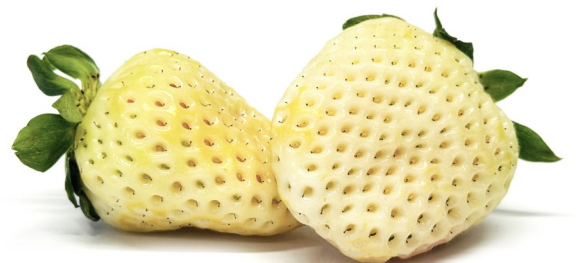
Clementinen aus Spanien ;

**Problematisch:** Himbeeren ; Essbare Blumen ;

## WEISSE ERDBEEREN - IM 1-KILO-HOLZCHISCHTLI

Diese Erdbeer-Rarität, aktuell aus Spanien, ist erstmals auf dem Früchte- und Gemüsemarkt in Zürich in einem 1-Kilo-Holzchischtli verpackt erhältlich. Mit ihrem süssen, milden Geschmack und der einzigartigen, blass-gelb-weißen Farbe stellt sie eine willkommene Abwechslung zu den klassischen roten Sorten dar. Frisch mit dem Camion importiert, hat sie bereits das Interesse vieler Feinschmecker geweckt, auch wenn wir noch ausserhalb der Saison liegen.

Ein echter Blickfang auf dem Teller: Diese aussergewöhnlichen Erdbeeren lassen sich perfekt mit roten Erdbeeren kombinieren. In einer farbenfrohen Anordnung, garniert mit frischen Minzblättern oder einem Hauch Puderzucker, entsteht eine ansprechende Präsentation. Auch in leichtem Joghurt oder auf frischem Salat machen sie eine edle Figur.



Kiste à 1 kg (kein Anbruch möglich!)

## BATAVIA - AUS FRANKREICH

Bataviasalat stammt ursprünglich aus Frankreich und zeichnet sich durch seine Grösse und Struktur aus, die zwischen Kopf- und Eisbergsalat liegt. Sein Geschmack ist intensiver und würziger als der von Kopfsalat, was ihn zu einer interessanten Wahl für abwechslungsreiche Salate macht. Die äusseren Blätter des Bataviasalats sind gezackt und oft leicht gerötet, was ihm eine ansprechende, rustikale Optik verleiht.

Im Aussehen ähnelt er einem kräftigeren Lollo-Salat, sowohl in der grünen als auch in der roten Variante. Die Blätter sind fest, aber dennoch zart, was den Bataviasalat vielseitig einsetzbar macht - sowohl in rohen als auch in gegarten Gerichten, wie etwa als Beilage oder in Sandwiches. Aufgrund seiner Textur bleibt er auch nach längerer Lagerung knackig, was ihn besonders praktisch für die Vorratshaltung macht.

Kiste à 8 kg (Anbruch möglich!)



## SOJASPROSSEN - AUS KLOTEN (ZH)

Meistens denken wir bei Sojasprossen an die kleinen, knackigen Sprossen, doch tatsächlich handelt es sich dabei oft um Mungobohnensprossen. Der Name hat sich trotzdem etabliert, wahrscheinlich, weil er einfach besser über die Lippen geht.

Tatsächlich stammen diese Sprossen aus der grünen Mungobohne und nicht von Sojabohnen. Besonders spannend: Unsere „Sojasprossen“ kommen frisch und knackig direkt aus Kloten, wo sie von der Familie Bättig angebaut werden. Der Transportweg beträgt nur 15 Kilometern bis zu uns in die Vegihalle.

Dies bedeutet weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen und sorgt dafür, dass die Sprossen schnell und ohne lange Lagerung ihre volle Frische und Nährstoffe behalten.

Beutel à 1 kg / Beutel à 250 g



## TRAUBEN ROSÉ - ÄUSSERST SÜSS

Diese kernlosen Trauben werden Sie auf der Öko-Liste ein paar Punkte kosten, dafür kriegen Sie eine einzigartige Neuzüchtung, welche Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Immerhin: Die „Candy Hearts“ werden mit dem Schiff und nicht mit dem Flugzeug aus Namibia exportiert!

Wer diese Sorte probiert hat, wird einfach nur begeistert sein. Sensationeller Geschmack mit einem Abgang von Muscat und Litschi. Diese Dinger schaffen locker einen Prix-Wert um die 20°.

Wir sind fasziniert aber Achtung: Suchtgefahr!

Schale à 500g



## OCHSENHERZ - TOMATE MIT VIEL SAMENKAMMERN

Der Name «Ochsenherz», oder auch «Cœur de bœuf», bezieht sich nicht auf eine einzelne Tomatensorte, sondern auf eine ganze Gruppe herzförmiger Fleischtomaten, die vor allem in Spanien und Frankreich angebaut werden.

Wer sich auf die Suche nach den Samen der Ochsenherztomate begibt, wird nicht viele finden. Zwar besitzt sie, wie es für Fleischtomaten typisch ist, zahlreiche Samenkammern, was ihre markante, etwas unregelmässige Form erklärt, doch befinden sich darin nur wenige Samen. Dafür überzeugt das zarte Fruchtfleisch durch seine kompakte Struktur.

Mit ihrem geringen Saftanteil ist sie die perfekte Wahl für Saucen. Zudem bleibt sie beim Schneiden in Scheiben stabil und zerfällt kaum, was sie auch ideal für «Schichtsalate» im Stil einer Insalata Caprese macht – immer abwechselnd mit Mozzarellascheiben und frischen Basilikumblättern arrangiert.

Kiste à 8 kg (Anbruch möglich!)



## PREISANPASSUNG IFCO - NICHT VERGESSEN!

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.