

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

MARKTNEWS

Woche 09/2026

Marktfrisch erhältlich



Wilder Hopfenspargel aus Italien ; Birnen Sweet Sensation aus Holland ;
Schöne Erdbeeren aus Italien ; Spargel grün und violett aus Italien ;
Nespole aus Spanien ; Gelber Löwenzahn aus Frankreich ;

Aktuelles aus der Schweiz



Apfel Greenstar® ; Sojasprossen aus Kloten ; Landkresse ; Zebra Auberginen ;
Glace aus Meilen am Zürichsee (i Gelati) ; Knackiger Baby Leaf-Salat ;
Bärlauch Bund und Kilo ; Roter Grumolo ;

Saisonende



Kardy ; Violetter Wirz ;
Problematisch: Frische Eier ;

HOPFENSARGEL - DIE WILDE ART

Bis die bekannten, grasgrünen Stängel mit dem perfekten Hopfenkopf - namentlich Ähren oder auch Hopfenspargel genannt - bei uns eintreffen, haben wir für Sie eine lukrative Sorte aus Italien im Angebot. Es handelt sich um eine wilde Form des Hopfenspargels, welcher unter dem Namen „Cime di luppolo“ vermarktet wird. Ein ganz toller Artikel, der in der Schweizer Gastronomie noch ziemlich unbekannt ist.

Übrigens: Eigentlich ist es eine Kletterpflanze und nicht wirklich ein Spargel - einfach, dass es gesagt ist!

„Es het, solangs het!“ - aktuell ein absolutes Nischenprodukt!

Kiste à ca. 800 Gramm (kein Anbruch möglich!)





GREENSTAR®

DER APFEL, DER FRISCH BLEIBT

Leuchtend grün, herrlich knackig und angenehm süss-erfrischend im Geschmack – dieser Apfel überzeugt mit jedem Biss. Seine saftige, feste Textur macht ihn zum perfekten Begleiter für den Alltag – ob als gesunder Snack zwischendurch oder als fruchtige Erfrischung unterwegs.

Das Besondere: Das helle Fruchtfleisch bleibt auch nach dem Aufschneiden lange frisch und appetitlich. Ideal für Znüni, Lunchboxen, Obstsalate oder Apéroplatten – ganz ohne schnelles Verfärben.

Greenstar® steht für Qualität, Frische und modernen Apfelgenuss. Ein Apfel, der nicht nur gut aussieht, sondern auch geschmacklich begeistert. Probieren Sie jetzt den frischen Star unter den grünen Sorten!

Kiste à 12.5 Kilo (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 CO₂-Emissionen und sorgt dafür, dass die Sprossen schnell und ohne lange Lagerung ihre volle Frische und Nährstoffe behalten.

Beutel à 1 kg oder Beutel à 250 g



LANDKRESSE - AUS DEM AARGAU

Die Familie Käser aus Birmenstorf, ein weiterer Spitzenproduzent aus dem Reust-Netzwerk, überrascht bereits mit neuerartigen Produkten. Eines davon ist die Aargauer Landkresse, welche der bekannten Brunnenkresse gleicht.

Das dunkelgrüne Blatt mit den runden Lappen ist äusserst zart. Der Geschmack ist würzig bis scharf und erinnert an Rettich. Landkresse sorgt für das gewisse Etwas auf dem Salatteller.

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)



UNSER GLACE - AUS DEM KANTON ZÜRICH

Die Glaces von I Gelati werden in Meilen (Zürich) hergestellt. Produziert von einem 100% schweizerischen Unternehmen, das am Produktionsstandort Schweiz festhält und Arbeitsplätze in der Schweiz fördert.

Die I Gelati Rahmglaces enthalten hochwertige Rohstoffe und ausgesuchte Zutaten und werden ausschliesslich mit frischer Milch, Rahm und Schokolade aus der Schweiz hergestellt. Aus den cremigen Rahmglaces lassen sich mit Leichtigkeit formschöne Kugeln zaubern. Die samtige Textur zergeht regelrecht auf der Zunge.

Die Sorbets-Linie zeichnet sich durch einen hohen Fruchtanteil aus. Durch das Beimischen von Fruchtstückchen wird der erfrischende Geschmack sogar noch verstärkt. Alle Sorbets sind vegan und laktosefrei und bieten somit unbeschwerter Genuss.

Glacekarten und Kühltruhen:

Ihre individuelle Glacekarte oder Ihr Dessert-Büchlein wird gemeinsam mit Ihnen am Laptop aus über 400 fixfertigen Coupe-Vorschlägen zusammengestellt. Hervorragendes Glace verdient aber auch eine ebensolche Lagerung. I Gelati hat eine grosse Auswahl an Front- und Lagertruhen in verschiedenen Grössen. Diese kühlen ohne das Treibhausgas Fluorkohlenwasserstoff (FCKW) mit ökologisch unbedenklichem Propan.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf - wir beraten Sie gerne!



BABY-LEAF „CRISPY“ - KNACKIG UND FRISCH

Dieser Schweizersalat wird täglich frisch nur wenige Zentimeter über dem Boden geschnitten und aus unserem Nachbarkanton Aargau angeliefert.

Der Transportweg beträgt lediglich 23,8 Kilometer!

Während der Saison gibt es Baby-Leaf in verschiedenen Variationen. Typische Salatsorten sind Lollo und/oder Eichblatt in rot oder grün.

Aktuell verwenden wir die beliebte Salanova-Sorte „Crispy“. Der Anbau erfolgt derzeit im "Glashaus", da es in der Nacht noch zu kalt ist.



Kiste à 1 kg (Anbruch möglich!)

SWEET SENSATION - BIRNE AUS HOLLAND



Frisch aus Holland sind ab sofort die beliebten Sweet Sensation Birnen erhältlich. Die Premium-Birne überzeugt mit ihrer feinen roten Note auf der Schale und einem besonders intensiven Geschmackserlebnis.

Sweet Sensation stammt aus der bekannten Comice-Familie und vereint deren typische Genussqualität mit noch mehr Saftigkeit. Das Ergebnis ist eine aussergewöhnlich süsse, aromatische Birne mit zart schmelzendem Fruchtfleisch.

Die Sorte begeistert durch ihre ausgewogene Aromatik, ihre extreme Saftigkeit und den hohen natürlichen Süssegrad. Ein weiterer Vorteil: Sie kann direkt mit Schale genossen werden und eignet sich ideal als Snack für zwischendurch sowie als Begleitung zu Käseplatten, in frischen Salaten oder als feine Dessertzutat.

Besonders empfehlenswert ist der Genuss leicht gekühlt, so entfaltet die Sweet Sensation Birne ihr volles Aroma und sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis.

Kiste à 8 kg (Anbruch möglich!)