

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

# MARKTNEWS

Woche 10/2026

## Marktfrisch erhältlich



Spargel weiss aus Italien ; Nespole aus Spanien ;  
Erdbeeren Gariquette aus Frankreich ; Erdbeeren Clery aus Frankreich ;

## Aktuelles aus der Region



Bärlauch Pesto ; Radiesli ; Roter und grüner Eichblattsalat ; Rucola ;  
Zuger Kirschtorte von der Confiserie Speck ; Pack-Choi ; Grüner Löwenzahn ;  
Gurken ; Auberginen ; Grüner Kopfsalat ; Cicorino Rosso (Grumolo) ;

## Saisonende



Red Love Apfel ; Zwiebelle ;

**Problematisch:** Gartenkresse ; Kaki Persimon (Qualität) ;

## SPARGEL WEISS - BEREITS TOP!

Dank innovativer Wärmetechnologie sind die ersten weissen Spargeln aus Italien bereits Anfang März bei uns eingetroffen. Wer hätte das gedacht?

Die Qualität dieser frühen Ernte ist zudem traumhaft: Schneeweiss und perfekt kalibriert, sodass wir gar nicht anders können, als diesen Spargel in unserem Newsletter zu erwähnen.

Auch wenn die Saison offiziell noch nicht begonnen hat, verdient dieser Spargel schon jetzt besondere Aufmerksamkeit.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)





## NESPOLE - FRÜHLINGSBOTE AUS SPANIEN

Die ersten Nespole (Mispeln) aus Spanien sind eingetroffen – eine der frühesten Steinfrüchte der Saison. Nach kurzer Akklimatisierung bei Raumtemperatur entfalten die goldgelben Früchte ihr volles Aroma: saftig, süß und mit einer angenehm erfrischenden Säure.

Ihr Geschmack erinnert an eine feine Mischung aus Aprikose, Pfirsich und Birne. Nespole eignen sich perfekt zum Frischgenuss, aber auch für Desserts, Fruchtsalate oder Marmeladen.

Kiste à ca. 7 Kilo (Anbruch möglich!)

## RADIESLI – KNACKIG FRISCH AUS DEM KANTON ZÜRICH

Klein, rot und voller Frische: Die ersten Radiesli aus dem Kanton Zürich sind eingetroffen und bringen den Frühling auf den Teller. Mit ihrem knackigen Biss und der angenehm würzigen Schärfe sorgen sie für Frische in Salaten, auf dem Butterbrot oder als farbiger Akzent in kalten Gerichten.

Auch das Radiesli-Kraut ist viel zu schade zum Wegwerfen: Es lässt sich ähnlich wie Spinat verwenden und passt hervorragend in Suppen, Pestos oder als würzige Gemüsebeilage.

Kiste à 20 Bund (Anbruch möglich!)



## EICHBLATT - FRISCH AUS DEM AARGAU

Ab sofort sind die Salatsorten Verdolino (Eichblatt grün) und Rossolino (Eichblatt rot) aus neuer Ernte direkt aus Birmenstorf im Aargau erhältlich – perfekt, um sich auf den Frühling einzustimmen!

Die Familie Käser bringt diese hochwertigen, regional angebauten Salate frisch vom Feld auf die Teller. Der Verdolino überzeugt mit seinen zarten, grünen Blättern und einem milden Geschmack, während der Rossolino mit einer dezenten Bitterkeit aufwartet. Beide Sorten lassen sich perfekt kombinieren und eignen sich hervorragend für kreative Salatkreationen.

Ein idealer Moment, die ersten Salat-Frühlingsboten zu feiern!

Kiste à je 8 Stück (Anbruch möglich!)



## GARIGUETTE-ERDBEEREN – SPEZIALITÄT AUS FRANKREICH

Die Gariguette-Erdbeere gilt als eine der edelsten Erdbeersorten Frankreichs. Schlank, leuchtend rot und besonders aromatisch überzeugt sie mit einer feinen Balance aus Süsse und frischer Säure.

Gezüchtet wurde diese Sorte in den 1970er-Jahren in der Region Avignon. Seither ist sie vor allem in Südfrankreich ein echter Klassiker und bei Kennern wegen ihres intensiven, eleganten Erdbeeraromas sehr geschätzt.

Nicht die günstigste Erdbeere, aber für viele eine der besten auf dem Markt.

Kiste à 15 x 250 Gramm (kein Anbruch möglich!)



## PAK-CHOI – FRISCH AUS ZÜRICH

Knackig, zart und vielseitig: Pak-Choi bringt frische Abwechslung in die Küche. Das asiatische Blattstielgemüse überzeugt mit seinem milden, leicht senfigen Aroma und seiner saftigen Struktur.

Besonders beliebt ist Pak-Choi in der Wok-Küche, wo er kurz angebraten, gedämpft oder in Suppen verwendet wird. Dabei bleibt er angenehm bissfest und nimmt Aromen von Gewürzen und Saucen wunderbar auf.

Aktuell kommt der Pak-Choi in hervorragender Qualität von der Gebr. Meier Gemüsekulturen AG, aus Buchs.

Kiste à ca. 5 Kilo (Anbruch möglich!)



## ZUGER KIRSCHTORTE – VON DER CONFISERIE SPECK

Ab sofort führen wir eine echte Schweizer Spezialität in unserem Sortiment: die originale Zuger Kirschtorte aus der renommierten Confiserie Speck. Diese traditionsreiche Delikatesse überzeugt mit ihrem unverwechselbaren Geschmack und höchster Confiserie-Qualität. Die Torte hat einen Durchmesser von 24 cm, ist bereits in 10 Stücke geschnitten und trägt das Speck-Siegel als Zeichen für geprüfte Qualität.

Die Geschichte der Zuger Kirschtorte reicht bis ins Jahr 1915, als sie von Heini Höhn an der Alpenstrasse in Zug erfunden wurde. Seit 1930 wird diese mehrfach ausgezeichnete Spezialität nach traditioneller Rezeptur hergestellt.

Haltbarkeit: Bei unversehrter Folie ist die ganze Torte nach dem Auftauen bis zu 3 Tage haltbar.

Karton à 1 x 10 Stück

