

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

MARKTNEWS

Woche 13/2026

Marktfrisch erhältlich



Donauer Eisspargel aus der Slowakei (ab Dienstag!); Morcheln aus der Türkei ; Wilder Blumenkohl aus Italien ; Spargel aus Deutschland ; Erbsen aus Italien ; Weisse Erdbeeren und Johannisbeeren aus Spanien/Holland ;

Aktuelles aus der Region



Gotthard-BIO-Pilze ; Radiesli rot/weiss aus dem Aargau ; Living-Salat ; Zwiebelschale zum Färben ;

Saisonende



Blutorangen ; Kaki Persimon ; Quitten ;

DONAUER EISSPARGEL - DER BESTE IMPORT-SPARGEL?

Wir bleiben dabei. Es gibt keinen besseren Importspargel und **ab kommenden Dienstag** können Sie sich selber überzeugen.

Dieser bekannte Spargel aus biologischem Anbau liegt nicht auf, sondern unter dem Eis. Die Qualität aus der Slowakei ist eine Wuchtschneeweiss, nicht gespalten und dank dem beigelegten „Crushed Ice“ besonders frisch.

Auch die Kalibrierung (nicht zu dick, nicht zu dünn) dürfte Ihrem Wunsch entsprechen.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



WILDER BLUMENKOHL - AUS ITALIEN



Zart und nussig im Geschmack präsentiert sich der Wildblumenkohl, welcher jetzt wieder aus Italien importiert wird.

Dieses Kohlgemüse überzeugt in der Regel auch Menschen, die Blumenkohl eigentlich nicht so gerne mögen. Doch leicht angebraten oder als frischer Snack, kann es rasch zum neuen Lieblingsgemüse mutieren.

Übrigens: Auch Wild-Brocchetto (Bimi) haben wir aktuell aus Spanien im Sortiment und im Monat Juni sogar aus Hünenberg (Zug) von der Familie Boog.

Kiste à 3 Kilo (kein Anbruch möglich!)

LIVING SALAD – FRISCH AUS DEM WASSER

In der Schweiz wird Salat überwiegend noch traditionell im Boden angebaut. Dabei erschweren Unkraut, Krankheiten, Pilze sowie zeitweise Wassermangel das Wachstum erheblich. Gleichzeitig wird durch die steigende Bevölkerungszahl landwirtschaftliche Fläche immer knapper. Ein klarer Anlass, nach innovativen Lösungen zu suchen.

Mit dem regionalen Reust-Lieferantennetzwerk und der Unterstützung der Gebrüder Meier aus Dällikon wird „Living Salad“ auch für die Gastronomie verfügbar gemacht. Dabei handelt es sich um frischen Salat – roter und grüner Lollo, sowie Eichblattsalat – der mitsamt Wurzeln und etwas Erde direkt in die Küche geliefert wird.

Der Hydrokultur-Anbau bietet dabei entscheidende Vorteile: Er benötigt deutlich weniger Platz und Ressourcen als der herkömmliche Anbau und erzielt gleichzeitig höhere Erträge. Konkret werden bis zu achtmal weniger Fläche, rund 70 % weniger Wasser und etwa 60 % weniger Dünger benötigt. Zudem bleibt der Salat länger frisch und kann bei Bedarf sogar weiterwachsen.

Kiste à 4 Stück (Anbruch möglich!)



MORCHELN - ENDLICH AUS DER TÜRKEI

Lange mussten Sie sich mit Morcheln aus China begnügen, jetzt sind sie endlich aus der Türkei erhältlich.

Türkische Morcheln wachsen wild in ihrer natürlichen Umgebung und entwickeln dadurch ihr intensives, nussig-erdiges Aroma sowie ihre feste, hochwertige Struktur. Im Vergleich dazu sind viele Importprodukte oft milder und weniger charaktervoll, auch wenn sie jeweils phänomenal aussehen.

Morcheln zählen zu den edelsten Speisepilzen überhaupt und sind in der gehobenen Küche ein echtes Highlight.

Für den echten Genuss zählt die Herkunft: Wer Morcheln wirklich kennt, greift zur türkischen Qualität.

Kiste à 1 kg (kein Anbruch möglich!)



BIO EDELPILZE - AUS EHEMALIGEN URNER MUNITIONSBUNKERN

Die Gotthard-BIO-Pilze AG ist ein Familienbetrieb, der sich auf höhlengewachsene Bio-Edelpilze spezialisiert hat und nach Bio-Suisse-Richtlinien für den Schweizer Markt produziert. Geschäftsführer Alex Lussi, ursprünglich Flugzeugmechaniker, entdeckte seine Leidenschaft für die Pilzzucht durch den Familienbetrieb.

1993 begann sein Vater Paul Lussi mit der Produktion von Edelpilzen wie Austernseitlingen und Shiitake, nachdem er die traditionelle Landwirtschaft aufgeben wollte. Trotz der damals geringen Verbreitung dieser Pilze investierte er in den neuen Bereich.

Alex Lussi trat 2005 in den Betrieb ein und startete 2009 die Produktion in ehemaligen Munitionsbunkern in Erstfeld, deren Klima ideale Bedingungen bieten. 2014 übernahm er den Betrieb und gründete 2016 die Gotthard-BIO-Pilze AG. Mit der Kaverne Rotzloch wurde ein weiterer Standort aufgebaut, und heute wird das Substrat vollständig selbst hergestellt.

Wir haben drei besondere und lässige Pilzsorten im Sortiment. Greifen Sie zu!



ROT-WEISSE RADIESLI – FRISCH AUS STETTEN (AG)

Neu im Sortiment: Unsere rot-weißen Radiesli von Sämi Bollinger aus Stetten. Regional angebaut, sorgfältig geerntet und direkt geliefert – frischer geht's kaum.

Sämi hat sich in der Markthalle mit seinen geschmacklich herausragenden Radiesli längst einen Namen gemacht. Mit ihrem knackigen Biss, der mild-würzigen Schärfe und der attraktiven rot-weißen Färbung sind sie sowohl geschmacklich als auch optisch ein echtes Highlight.

Ob im Salat, als Garnitur oder einfach pur – diese Radiesli bringen Frische und Lebendigkeit auf jeden Teller.

Kurze Wege, ehrlicher Anbau und beste Qualität aus der Region – für echten Genuss.

Kiste à 20 Bund (Anbruch möglich!)

