

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

MARKTNEWS

Woche 15/2025

Marktfrisch erhältlich



Donauer Eis-Spargel aus der Slowakei ; Kartoffeln „La Noirmoutier“ ;
Schöne Erdbeeren aus Italien ;

Aktuelles aus der Region



Kirschblüten aus Cham ; Barba di Frate (Mönchsbar) ; Peperoni rot & gelb ;
Frischer Rhabarber ; Frischer Spargel vom Juckerhof ; Randenblätter ;
Zwiebelschalen zum Eierfärben ; Spezialkräuter aus dem Klostergarten ;

Saisonende



Zimt-Kartoffeln ; Oca du Perou ;
Schwierig: Violetter Blumenkohl ;

DONAUER EISSPARGEL - DER BESTE SPARGEL?

Wir bleiben dabei - die Frische ist ein Traum und per sofort 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.

Ab auf die Karte!

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



KIRSCHBLÜTEN - AUS DEM ZUGERLÄNDLI

Der Frühling zeigt sich von seiner schönsten Seite - mit warmen Sonnenstrahlen und dem ersten zarten Blühen der Natur.

Aktuell und nur für kurze Zeit dürfen wir Ihnen ein ganz besonderes Highlight anbieten: frische Kirschblüten vom Enikerhof aus Cham!

Diese filigranen Blüten sind nicht nur ein Symbol für den Frühling, sondern auch ein echter Hingucker auf dem Teller. In der gehobenen Gastronomie setzen sie feine, florale Akzente und verleihen jedem Gericht eine elegante, saisonale Note. Ein Produkt mit Seltenheitswert, sorgfältig von Hand geerntet und mit viel Liebe für Sie bereitgestellt.

Schale à 40g



BARBA DI FRATE – AUF REGIONALEN ABWEGEN

Der Mönchsbarthaar, auch bekannt als Barba di Frate, ist ein spannendes Frühlingsgemüse, das sich hervorragend als knackige Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten eignet. In Italien wird er traditionell gekocht und mit Pasta kombiniert. In kleinere Stücke geschnitten, lässt er sich auch wunderbar in einem cremigen Risotto verarbeiten. Ebenso köstlich: eine herzhaft-frische Frittata oder ein Omelett mit Mönchsbarthaar.

Unser Gemüse- und Salatanbau-Pionier Thomas Käser aus dem Aargau stellt die Regel infrage, dass dieses besondere Gemüse zwingend aus dem Mittelmeerraum stammen muss und beweist mit seinem grünen Daumen einmal mehr, dass auch in der Schweiz feinstes Frühlingsgrün gedeiht.

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)



RHABARBER - FERTIG HOLLAND. ZÜRICH IST TRUMPF!

Die Rhabarbersaison beginnt eigentlich erst im Mai und endet im Juni. Dank regionalen Produzenten aus dem Reust-Netzwerk können wir jedoch bereits jetzt Rhabarber aus der Region anbieten und können somit auf die Importware aus Holland verzichten. In diesem Fall werden die Stängel frisch von der Familie Huber aus Sünikon geerntet (Transportweg anzeigen).

Dieses Gemüse ist unglaublich vielseitig in der Küche verwendbar.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



PEPERONI – AUS NÄCHSTER NÄHE!

Gemüse und Salate aus nächster Nähe? Dank Top-Produzenten aus dem Reust-Netzwerk ist das bereits im Frühjahr möglich. Wie wäre es zum Beispiel mit roten und gelben Peperoni, die nur einen Katzensprung entfernt geerntet werden?

Die Unternehmung Beerstecher ([Transportweg anzeigen](#)) macht es möglich. Der Familienbetrieb hat sich im Laufe der Jahrzehnte zu einem modernen Unternehmen entwickelt. Die Erfolgsgeschichte ist eng mit den Mitarbeitenden verbunden. Hohes Engagement, mutige Entscheidungen und ein kompromissloses Bekenntnis zur Qualität zeichnen den Betrieb aus.

Übrigens:

Durch die Nutzung von Abwärme aus der Kehrichtverwertung Zürich Oberland werden die Peperoni sogar CO₂-neutral produziert. So werden jedes Jahr über eine Million Liter Heizöl eingespart!

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



FRISCHER TOP-SPARGEL – AUS RAFZ (ZH)

Jucker baut auf je 10 Hektaren weisser und grüner Spargel an. Dabei handelt es sich grundsätzlich um die gleiche Pflanze. Sie wächst entweder im Dunklen im Spargeldamm (der Weissspargel) oder über der Erde im Sonnenlicht (der Grünspargel), welcher jedoch erst in ein paar Tagen erhältlich sein wird.

Mit dem Spargel von der Jucker-Farm aus Rafz ([Transportweg anzeigen](#)) kriegen Sie nebst einwandfreier Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit gleich mitgeliefert. Denn seit wenigen Jahren betreiben sie ein hochmodernes, integrales Energiesystem. Es beinhaltet Photovoltaik, Kälteversorgung, Abwärmennutzung, Batteriesystem und Elektromobilität.



JUCKER-SPARGEL WEISS GESCHÄLT (KLASSE 1)



JUCKER-SPARGEL WEISS GESCHÄLT (KLASSE 2)



JUCKER-SPARGEL WEISS GASTRO (20-22MM)



JUCKER-SPARGEL WEISS DICK (22MM-27MM)