

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

MARKTNEWS

Woche 15/2026

Marktfrisch erhältlich



Donauer Eisspargel aus der Slowakei (Hit!) ; Morcheln aus der Türkei ;

Aktuelles aus der Region



Verschiedene Tomaten aus nächster Nähe ; Kirschblüten ; Barba di frate ; Rhabarber ; Roter Rucola (Red Frills) ; Asia Mix Salat ; Bärlauchknospen ; Markthallenfest am kommenden Donnerstag ; Farbiger Mangold ;

Saisonende



Kalettes ; Nüsslisalat aus dem Freiland ; Gelber Romanesco ;

UNSERE TOMATEN - FRISCH. BUNT. REGIONAL

Unser **aktuelles Tomatensortiment** überzeugt mit aussergewöhnlicher Vielfalt: verschiedene Grössen, leuchtende Farben und charaktervolle Sorten. Von rot über sonnengelb bis hin zu aromatisch dunkel. Jede Frucht stammt direkt aus der Region, reif geerntet und mit Sorgfalt angebaut - für kurze Wege, beste Qualität und unverfälschten Geschmack.

Ein echter Mehrwert für die Gastronomie:

Wer jetzt auf regionale Tomaten setzt, bringt nicht nur Frische, sondern auch Haltung auf den Teller. Die bunte Auswahl verleiht jedem Gericht eine besondere Note, passt in klassische wie kreative Küchen und trifft den Nerv bewusster Gäste. Ob als Vorspeise, Beilage oder Hauptdarsteller - diese Tomaten überzeugen durch Vielfalt und Herkunft.

Setzen Sie auf unsere regionale Spitzenqualität - Ihre Gäste werden den Unterschied schmecken!



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 Mönchsbarth, 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 Frittata oder ein Omelett mit Mönchsbarth.

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.

Dieses Gemüse ist unglaublich vielseitig in der Küche verwendbar.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



RED FRILLS - ROTER RUCOLA

Frischer roter Rucola (Red Frills) aus Birmenstorf – jetzt frisch bei uns erhältlich.

Die feinen, dunkelroten Blätter überzeugen mit einer angenehm würzigen Schärfe und einer leichten Senfnote. Perfekt für Salate und als geschmacklicher Akzent auf verschiedensten Gerichten. Seine intensive Farbe sorgt zudem für eine besondere Optik auf dem Teller. Frisch geerntet bringt er regionale Qualität direkt in Ihre Küche.

Für alle, die etwas Besonderes suchen.

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)

ASIA-MIX SALAT – SO SCHMECKT FRISCHE MIT PFIFF!

Lust auf etwas Neues im Salat?

Unsere exotischen Asia-Salate bringen überraschend frischen Geschmack auf Ihren Teller - zart, würzig, mit einem Hauch Fernost. Jung geerntet, voller Saft und mit Blatt und Stiel genossen, bieten sie ein unverwechselbares Esserlebnis, das sich wunderbar in klassische wie kreative Gerichte integrieren lässt.

Die Familie Käser aus Birmenstorf (AG) baut diese besonderen Salate mit viel Sorgfalt und Know-how direkt auf ihrem Hof an. Täglich wird frisch geerntet - genau dann, wenn der Geschmack am intensivsten ist. Dank der kurzen Transportwege zwischen Feld und Kunde landet der Salat erntefrisch bei Ihnen. Keine langen Lagerzeiten, keine Kompromisse bei der Qualität - einfach pure Frische aus der Region!

Damit wir Ihnen diese Qualität zuverlässig bieten können, bitten wir um Ihre Vorbestellung am Vortag bis spätestens 16.00 Uhr.

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)



BÄRLAUCHKNOSPEN – ZUM ABSCHLUSS

Bevor sich der Bärlauch verabschiedet, zeigen sich noch seine kleinen Geheimnisse: zarte Bärlauchknospen. Intensiv im Geschmack, leicht scharf und voller Aroma – ein echtes Highlight für alle, die gerne Neues ausprobieren.

Ob als „wilde Kapern“ eingelegt, kurz in der Pfanne geschwenkt oder fein gehackt über Pasta, Risotto oder ein frisches Frühlingssgericht gestreut – die Knospen bringen Würze, Frische und einen Hauch von Überraschung auf den Teller.

Schale à 100 Gramm

