

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

MARKTNEWS

Woche 17/2025

Marktfrisch erhältlich



Wassermelonen aus Spanien ; Nektarinen & Pfirsiche aus Spanien ;
Litchi aus Thailand ; Frischer Knoblauch aus Frankreich ;
Snack-Zitronen aus Italien ;

Aktuelles aus der Region



Waldmeister ; Yoom-Tomaten mit Auszeichnung ; Erdbeeren ; Chinakohl ;
Junger Kohlrabi mit Blatt ; Spezialkräuter aus dem Kloostergarten ; Gurken ;
Rucola grün und rot ; Bärlauchknospen ; Pak-Choi ; Cornichons ;

Saisonende



Blutorangen ; Clementinen ;

Schwierig: Brombeeren ; Pflaumen gelb ; Lavata-Salat ;

WALDMEISTER - AB JETZT BEI UNS ERHÄLTlich

Immer wieder schön, wenn es noch Produkte gibt,
welche nur erhältlich sind, wenn noch Saison ist und
die ist bei Waldmeister bekanntlich kurz!

Im frischen Zustand duftet er kaum. Man muss das
gepflückte Kraut erst anwelken lassen, bevor sich der
typische Waldmeisterduft entfaltet. Waldmeister kann
übrigens auch problemlos tiefgefroren werden.

Da dieser Artikel frühmorgens bei kühlen Temperatu-
ren geschnitten werden muss, benötigen wir jeweils
eine Vorbestellung von zwei Tagen bis 16 Uhr.

Per Bund à ca. 30g



YOOM - EINE TOMATE MIT AUSZEICHNUNG

Diese Tomate ist so besonders, dass sie sogar eine eigene [Homepage](#) erhalten hat!

Die Yoom-Strauchtomate wird weltweit auf fünf Kontinenten angebaut und erreicht immer den optimalen Reifepunkt. Ihre äußere Farbe variiert je nach Breitengrad: Im Süden ist sie dunkler, fast schwarz, im Norden eher violett. Besonders hervorzuheben ist der hohe Gehalt an Antioxidantien, Vitamin C und Kalium, die die Tomate zu einer gesunden Wahl machen.

Zudem wurde die Yoom-Strauchtomate für ihr ausgewogenes Aroma mit dem "Three Star Superior Taste Award" ausgezeichnet.

Kiste à 3 kg (Anbruch möglich!)



KOHLRABI - JUNG MIT BLATT

Weil sie sehr schnell wächst, ist die Kohlrabi eine der ersten „Gemüsesorten“ im Frühling. Und was viele nicht wissen, jedoch die „Leaf-to-Root“ Bewegung schon lange propagiert: Die Blätter der Kohlrabi enthalten ein Vielfaches an Vitaminen und Mineralstoffen - mehr als die eigentliche Knolle!

Man kann sie bedenkenlos essen und sie sind ganz leicht zu verarbeiten. Hacken Sie die Blätter ganz fein über einen Salat oder eine Suppe oder bereiten Sie diese wie Spinat zu.

Ifco à 12 Stück (Anbruch möglich!)



SPEZIALKRÄUTER – AUS DEM KLOSTERGARTEN

Jetzt wieder bei uns erhältlich - Spezialkräuter aus dem Zürcher Klostersgarten!

Geschnitten werden diese täglich frisch von der Familie Mäder in Boppelsen ([Transportweg anzeigen](#)).

Einige Sorten wurden bereits im Mittelalter als Heil- oder Gewürzkraut verwendet. Andere sind noch nicht lange bekannt oder stammen aus der Küche fremder Länder, deren Verwendung und Nutzen hierzulande nur langsam ihren Einsatz finden.

[Hier](#) geht es zum aktuell verfügbaren Sortiment!



ERDBEEREN - DIE ERSTEN AUS DER SCHWEIZ

Haben Sie schon Lust auf Erdbeeren aus der Schweiz? Kein Problem!

Wir haben die ersten frischen Erdbeeren in den 250g-Schalen erhalten und die Qualität ist bereits gut. Die Beeren bieten einen natürlichen Geschmack und eine ansprechende Farbe, wie man sie von regionalen Produkten erwarten darf.

Bitte beachten Sie jedoch, dass unser Standardangebot vorläufig weiterhin aus Italien und/oder Spanien stammt, da die Schweizer Erdbeeren preislich noch höher liegen. Wir bitten darum, dies deutlich bei Ihrer Bestellung zu vermerken.



WASSERMELONEN - GESUNDE DURSTLÖSCHER

Die Wassermelone besteht zu fast 90 % aus Wasser, weshalb sie besonders kalorienarm ist und häufig als unterstützendes Lebensmittel beim Abnehmen verwendet wird. Ihr Gesundheitswert zeigt sich unter anderem durch den niedrigen Zuckergehalt, was sie zu einem erfrischenden und gesunden Durstlöschler macht. Zudem fördert sie eine bessere Entgiftung des Stoffwechsels.

Es freut uns, dass wir bereits auf Überseeware verzichten können und Ihnen nun kernarme Wassermelonen aus Spanien anbieten dürfen.

NEKTARINEN & PFIRSICH - ABWARTEN LOHNT SICH

In der Markthalle in Zürich sind die ersten Pfirsiche und Nektarinen eingetroffen. Angesichts des noch eingeschränkten Fruchtsortiments wirken sie auf den ersten Blick besonders verlockend - vor allem für all jene, die sich nach frischen Akzenten auf der Speisekarte sehnen.

Doch aktuell lohnt sich der Einkauf nur bedingt: Die Früchte sind noch sehr hart und die Aromen zurückhaltend. Für den sofortigen Einsatz in der Küche - sei es roh oder in Desserts - sind sie derzeit noch nicht geeignet.

Wer dennoch nicht darauf verzichten möchte, kann die Früchte bei Raumtemperatur nachreifen lassen. Dieser Prozess verläuft besonders schnell, wenn die Pfirsiche oder Nektarinen zusammen mit einem Apfel gelagert werden, da Äpfel besonders viel Ethylen abgeben, was die Reifung beschleunigt.

