

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

MARKTNEWS

Woche 19/2025

Marktfrisch erhältlich



Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche aus Spanien und/oder Italien ;
Hopfenspargel aus Frankreich ; Morchel aus der Türkei ; Kirschen aus Spanien ;
Birnen „Forellen“ aus Südafrika ; Kefen aus Frankreich ;

Aktuelles aus der Region



Mini Lattich ; Cornichons ; Rustikaler Tomatenmix ; Pimpernelle ; Erdbeeren ;
Eisberg Salat ; Gelbe Ramati-Tomaten ; Frisée Salat ;

Saisonende



Erdbeeren aus dem Ausland insbesondere Gariguette & Clery ;

Schwierig: Brombeeren ;

HOPFENSARGEL (ÄHREN) - JETZT VERFÜGBAR

Hopfenspargel - auch Wald-, oder Ährenspargel genannt - zeichnet sich durch sehr feine Stiele aus. Diese sind so empfindlich, dass schon das Gummiband, welches den Wildspargelbund zusammenhält, bleibende Eindrücke hinterlässt. Schälen wäre bei diesen zarten Geschöpfen unmöglich. Deshalb wird Hopfenspargel auch nicht geschält, sondern lediglich kurz gewaschen.

Die Zubereitung ist ganz einfach:

Die Spargeln für ca. drei Minuten in einer Pfanne braten. Darüber etwas Olivenöl und/oder Zitronenöl und Salz. Mehr braucht es definitiv nicht!

Bund à 200g



STEINOBST - SO SIEHT ES AUS



Nektarinen und Pfirsiche sind seit einigen Wochen da, jetzt aber endlich nicht mehr steinhart, sondern angenehm bissfest und entwickeln immer mehr Aroma. Besonders Freude bereiten uns die Aprikosen aus Spanien: mit ausgewogener Säure und vollem Geschmack.

So oder so - unser Einkaufsteam unter der Leitung von Christian Keller degustiert sich täglich durch die Vegihalle, um Ihnen die bestmöglichen Früchte zu liefern.

Hier gelangen Sie zur Übersicht der derzeit verfügbaren Steinfrüchte.

MINI-LATTICH – KLEINER SALAT-DIAMANT

In Frankreich wird er als „Laitue sucrine“ bezeichnet, was auf seinen leicht süsslichen Geschmack hinweist. Es handelt sich um eine Kreuzung aus Lattich und Eisbergsalat. Zum ersten Mal wurde dieser Salat vor etwa vierzehn Jahren unter dem Sortennamen „Little Gem“ (kleiner Diamant) aus Spanien eingeführt.

Die robuste und kompakte Salatspezialität lässt sich hervorragend mit kräftigen Saucen und würzigen Zutaten wie Knoblauch, Schnittlauch-Blüten, gebratenem Speck, gerösteten Brotwürfeln und vielem mehr kombinieren.

Jetzt aus der Region erhältlich!

Schale à 2 Stück



RUSTIKALE TOMATEN - AUS ELLIKON

Diese rustikalen Fleischtomaten sollten Sie mal anschauen. Sie bestechen durch ihre Formen und Farben, sowie einem guten Geschmack!

Diese Tomaten werden nachhaltig von der Firma Purnatur aus Ellikon kultiviert. Die modernen Gewächshäuser mit Gläser aus neuester technologischer Entwicklung, lassen mehr Licht für die Tomatenpflanzen rein und unterstützt somit das ideale Wachstum.

Gearbeitet wird mit 100% Strom aus nicht fossilen Quellen.

Kiste à 3.5 Kilo (kein Anbruch möglich!)



PIMPERNELLE IST ZURÜCK - FRISCH AUS ZÜRICH

Gute Neuigkeiten für alle Liebhaber der Frankfurter Kräuterküche: Die Pimpernelle aus Zürich ist ab sofort wieder erhältlich!

Mit ihrem milden, gurkenähnlichen Geschmack ist die Pimpernelle ein fester Bestandteil der traditionellen „Frankfurter Grünen Sosse“ und verfeinert ebenso Kräuterquark, Butter, Salate und vieles mehr.

Die Nachfrage ist gross, denn für viele ist sie mehr als nur ein Gewürz: Sie steht für Regionalität, Frische und den echten Geschmack Frankfurts.

Wer die Pimpernelle kennt, weiss - ohne sie fehlt etwas. Jetzt bei uns erhältlich!

Bund à ca. 30g

