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

MARKTNEWS

Woche 41/2026

Marktfrisch erhältlich

Semmelstoppelpilze aus Schweden ; Clementinen mit Blatt aus Italien ; Weisser Alba-Trüffel aus Italien ; Kaki Persimon aus Spanien ; Kardy aus Italien ; Grüne Oliven aus Italien ;

Aktuelles aus der Region

Frischer Ingwer ; Winterportulak ; Wassermelonen Rettich ; Geputzter Rosenkohl ; Küttiger Rüebli ; Räben Navets ; Schwarzwurzel ; Apfel Braeburn ;

Saisonende

Tomaten für Sugo ; Frische Erbsen ; Zucchetti aus der Schweiz ; Wilder Blumenkohl ;

ZÜRCHER INGWER - HIER SPIELT DIE MUSIK!

Unsere vegetarischen Dudelsäcke sind zurück und die haben nicht nur musikalisch, sondern vor allem geschmacklich einiges drauf. Die Rede ist natürlich vom einzigartigen Schweizer Ingwer der Familie Schellenberg aus dem zürcherischen Steinmaur.

Was diesen Ingwer so besonders macht? Sein ausserge-wöhnlich frisches, intensives Aroma, seine angenehme Schärfe und sein unverwechselbarer Geschmack. Ein echtes Geschmackserlebnis, das mit herkömmlicher Importware kaum zu vergleichen ist. Zugegeben, preislich spielt unser Schweizer Ingwer in einer etwas höheren Liga. Doch wer ihn einmal probiert hat, merkt schnell: Hier spielt die Musik!

Regional angebaut, mit viel Leidenschaft gepflegt und erntefrisch geliefert. Ein echtes Stück Schweizer Qualität.

Unser Fazit: Dieser Dudelsack klingt nicht nur gut, er sorgt vor allem für eine wahre Geschmacksexplosion!

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)

WINTERPORTULAK - AUS DEM KANTON ZUG

Frisch, knackig und voller Geschmack. der Winterportulak aus der Innerschwyz hat jetzt Hochsaison!

Während sich viele Salate langsam in die Winterpause verabschieden, läuft der Winterportulak erst richtig zur Höchstform auf. Seine zarten, saftigen Blätter begeistern mit einem milden, leicht nussigen Geschmack und einer angenehm frischen Note. Dazu liefert das robuste Wintergemüse wertvolles Vitamin C und Omega-3-Fettsäuren.

Unser Tipp: Besonders köstlich als knackiger Wintersalat mit gerösteten Nüssen, Ziegenkäse und einem fruchtigen Dressing. So schmeckt regionale Frische, auch wenn es draussen kühler wird!

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich)

WASSERMELONEN-RETTICH - TOP, DIE REGION GILT!

Manchmal braucht es keine grossen Worte. die Natur liefert ihre schönsten Kunstwerke gleich selbst!

Mit seiner unscheinbaren grün-pink-weisslichen Schale hält sich der Wassermelonen-Rettich zunächst dezent zurück. Doch kaum aufgeschnitten, offenbart er sein wahres Geheimnis: ein faszinierendes Farbenspiel von zartem Weiss über leuchtendes Rosa bis hin zu kräftigem Magenta. Ein echter Hingucker, den wohl kein Künstler schöner hinbekommen könnte!

Doch dieser Rettich überzeugt nicht nur optisch. Sein knackiges, saftiges Fleisch begeistert mit einer angenehm milden Schärfe und einer feinen, leicht süsslichen Note.

Ob hauchdünn aufgeschnitten, als farbenfroher Akzent im Salat oder kunstvoll auf dem Teller angerichtet – dieser Rettich macht selbst aus der einfachsten Kreation einen echten Blickfang.

Kiste à 12 Stück (Anbruch möglich!)

ROSENKOHL – FRISCH UND SAUBER GEPUTZT

Klein, knackig und voller Geschmack! Unser regionaler Rosenkohl überzeugt nicht nur durch seine Frische, sondern auch durch seine hervorragende Qualität.

Sorgfältig geputzt und gerüstet, erspart er wertvolle Vorbereitungszeit in der Küche. Sein feinwürziges, leicht nussiges Aroma macht ihn zum idealen Begleiter herbstlicher und winterlicher Gerichte. Ob klassisch mit Butter, im Ofen geröstet oder raffiniert mit Marroni kombiniert – dieser kleine Kohl hat kulinarisch einiges zu bieten!

Regional, frisch und sauber geputzt, so macht Rosenkohl Freude.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich)

KÜTTIGER RÜEBLI – TRADITION MIT CHARAKTER

Nicht jedes Rüebli muss orange sein, um in der Küche zu glänzen!

Die traditionsreichen Küttiger Rüebli mit ihrer charakteristischen, cremeweissen Farbe sind eine echte Schweizer Spezialität. Ursprünglich aus dem aargauischen Küttigen stammend, begeistern sie heute wieder mit ihrem unverwechselbaren Charakter.

Unsere Küttiger Rüebli erhalten wir frisch angeliefert aus dem zugerischen Cham. Mit ihrem kräftigen, leicht erdigen Aroma und ihrer angenehm würzigen Note bringen sie eine spannende Abwechslung in die herbstliche Küche.

Ob im Ofen geröstet, als feines Püree, in einer wärmenden Suppe oder klassisch als Gemüsebeilage – diese alte Rüeblisorte zeigt, dass auch abseits des Gewöhnlichen jede Menge Geschmack steckt.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

SEMMELSTOPPEL – PILZ MIT TRADITION

Direkt aus den schwedischen Wäldern erreicht uns aktuell eine besondere Delikatesse: der Semmelstoppelpilz!

Mit seinem cremefarbenen bis goldgelben Hut und den charakteristischen kleinen Stacheln auf der Unterseite ist dieser Wildpilz eine echte Besonderheit der herbstlichen Küche.

Sein festes Fleisch und sein angenehm würziges, leicht pfeffriges Aroma machen ihn zu einem vielseitigen Küchenbegleiter. Besonders fein schmeckt er in Butter gebraten, mit frischen Kräutern verfeinert oder als aromatische Ergänzung zu Wildgerichten und cremigen Saucen.

Kiste à 1 Kilo (keinen Anbruch möglich!)