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

MARKTNEWS

Woche 43/2026

Marktfrisch erhältlich
Premium Erdnüssli aus Ägypten ; Bergamotten aus Italien ;
Aztec Gold-Kartoffeln aus Frankreich ; Miyagawa aus Italien ;
Yuzu & Buddhas Hand aus Spanien ; Schöne Clementinen aus Italien ;

Aktuelles aus der Region
Einschneidekabis ; Pak Choi ; Maisspezialitäten aus dem Rheintal ;
Räben für Liechtli ; Roter und grüner Federkohl ; Frischer Quittensaft ;
Gratis-Tickets für die ZAGG in Luzern ;

Saisonende
Tomaten Green Zebra ; Mango aus Sizilien ; Reneclauden ;

CHNUSPERNÜSSLI - WIR HABEN DIE BESTEN

Diese Erdnüssli sind wahrlich keine gewöhnlichen Knabbereien, sondern echte Prachtexemplare! Gross im Kaliber, herrlich knackig und mit einem feinen Röstaroma, das schon beim Öffnen der Packung Lust auf mehr macht.

Gerade einmal rund 30 Stück bringen stolze 100 Gramm auf die Waage! Da wird schnell klar: Hier spielen die Schwergewichte unter den Erdnüssli in ihrer eigenen Liga.

Gerade zur Weihnachtszeit sind diese knackigen Köstlichkeiten besonders begehrt. Ob im Chlaussäckli, auf dem festlich gedeckten Tisch oder gemütlich zum Knabbern zwischendurch – Chnuspernüssli gehören zur Adventszeit wie der Samichlaus zu seinem roten Mantel. Und eines ist sicher: Bei diesen Prachtexemplaren greift man gerne ein zweites Mal zu!

Sack à 5 Kilo oder Beutel à 300g

EINSCHNEIDEKABIS - ZART AUS ZÜRICH

Gross, zart und voller Geschmack!

Unser Einschneidekabis wird im Kanton Zürich angebaut und ist ein echter Herbstklassiker. Besonders seine grossen, zarten Blätter und sein mildes, leicht süssliches Aroma machen ihn zu einer beliebten Spezialität. Traditionell wird er zu feinem Sauerkraut verarbeitet, doch auch in der Balkanküche hat er seinen festen Platz. Dort werden ganze Kabisblätter fermentiert und für die beliebte Spezialität Sarma verwendet, köstliche Kohlrouladen mit einer herzhaften Füllung aus Fleisch, Reis und Gewürzen.

Ob frisch gehobelt, gefüllt oder eingelegt, dieser regionale Alleskönner verbindet Schweizer Tradition mit internationalem Genuss!

Kiste à 5 Kilo (kein Anbruch möglich!)

BERGAMOTTEN - DAS GRÜNE GOLD KALABRIENS

Die Bergamotte ist eine echte Spezialität aus Süditalien und wird in Kalabrien nicht umsonst als «grünes Gold» bezeichnet. Die aussergewöhnliche Zitrusfrucht begeistert mit ihrem intensiven, frischherben Duft und ihrem unverwechselbaren Aroma.

Bekannt ist sie vor allem für ihre wertvollen ätherischen Öle, doch auch in der Küche hat sie einiges zu bieten. Ob als raffinierte Zutat in Konfitüren, zum Verfeinern von Desserts oder in Kombination mit süssen Orangen als erfrischender Salat: Die Bergamotte bringt eine wunderbar aromatische Note und einen Hauch mediterraner Raffinesse auf den Teller.

Kiste à 5 Kilo (kein Anbruch möglich!)

PAK CHOI - ASIATISCHES BLATTGEMÜSE

Zart, knackig und unglaublich vielseitig!

Unser Pak Choi kommt direkt aus Dällikon von den Gebrüder Meier und bringt frischen Schwung in die Küche. Das asiatische Blattgemüse begeistert mit seinen saftigen, knackigen Stielen, den zarten grünen Blättern und seinem angenehm milden, leicht senfartigen Geschmack.

Ob kurz im Wok geschwenkt, gedämpft, grilliert oder roh im Salat: Pak Choi ist ein echtes Multitalent. Besonders genial: Er ist blitzschnell zubereitet und sorgt für Frische, Biss und Farbe auf dem Teller.

Regional angebaut, frisch geerntet und voller Genuss.
So schmeckt Zürich!

Ein Video direkt vom Produzenten: Fritz Meier zeigt persönlich, was seinen Pak Choi so besonders macht. Jetzt Video ansehen: https://www.instagram.com/p/DewkTIltV9L/

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

AZTEC GOLD - KARTOFFELGOLD AUS FRANKREICH

Klein im Format, goldig im Geschmack!

Hier kommt ein echter Goldschatz aus Frankreich! Mit der Aztec Gold haben wir eine aussergewöhnliche Kartoffelspezialität entdeckt, die nicht nur mit ihrem Namen glänzt.

Unter ihrer naturbelassenen Schale verbirgt sich ein intensiv goldgelbes Fruchtfleisch, das mit seinem vollmundigen Aroma und seiner herrlich cremigen Konsistenz begeistert.

Die Knollen sind ungewaschen und ungefähr so gross wie Raclette-Kartoffeln. Perfekt für kreative Beilagen, Ofengerichte oder ein wunderbar goldgelbes Püree.

Klein, fein und voller Geschmack. Bei dieser Kartoffel ist tatsächlich fast alles Gold, was glänzt!

Kiste à 5 Kilo (kein Anbruch möglich!)

MAISSPEZIALITÄTEN - AUS DEM RHEINTAL

Mais ist nicht gleich Mais! Und genau deshalb haben wir unser Sortiment um vier köstliche Schweizer Maisspezialitäten von LÜTOLF erweitert.

Neu bei uns erhältlich sind zwei klassische Maisgriess-Sorten, die Bramata (grob) und die Polenta (fein), sowie zwei echte Rheintaler Spezialitäten: Ribelmais Original und Ribelmais Bramata. Vier verschiedene Varianten, die mit ihrem eigenen Charakter und vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten für Abwechslung in der Küche sorgen.

Besonders der Rheintaler Ribelmais AOP hat es in sich: eine echte Schweizer Spezialität mit geschützter Herkunft und langer Tradition aus dem St. Galler Rheintal. Ob als cremige Polenta, herzhafte Beilage oder traditioneller Rheintaler Ribel – hier kommt garantiert Abwechslung auf den Teller!

Vier neue Sorten, 100 % Schweizer Mais und jede Menge kulinarische Möglichkeiten. Da darf es ruhig etwas mehr Mais sein!

MIYAGAWA - DIE ETWAS ANDERE MANDARINE

Die Miyagawa ist eine ganz besondere Mandarine mit japanischen Wurzeln, die heute auch auf der sonnenverwöhnten Insel Sizilien angebaut wird. Besonders rund um Catania, am Fusse des Ätnas, findet diese aussergewöhnliche Zitrusfrucht ideale Bedingungen.

Ihr Markenzeichen ist die auffällig grüne bis gelbgrüne Schale, unter der sich überraschend saftiges, leuchtend oranges Fruchtfleisch verbirgt. Geschmacklich begeistert sie mit einer harmonischen Kombination aus angenehmer Süsse und erfrischender Säure. Die Miyagawa gehört zu den früh reifenden Mandarinensorten, lässt sich leicht schälen und ist praktisch kernlos.

Eine spannende Zitrusspezialität, die beweist, dass eine grüne Schale keineswegs unreif bedeuten muss!

Kiste à 5 Kilo (kein Anbruch möglich!)

YUZU & BUDDHAS HAND - KOMMEN NÄHER ZU UNS!

Zwei exotische Zitrusraritäten, die mit ihrem unverwechselbaren Aroma begeistern!

Ab sofort bereichern zwei aussergewöhnliche Zitrusfrüchte aus europäischem Anbau in Spanien unser Sortiment: Yuzu und Buddhas Hand.

Die ursprünglich aus Asien stammende Yuzu begeistert mit ihrem intensiven, erfrischenden Aroma, das an eine raffinierte Mischung aus Zitrone, Mandarine und Grapefruit erinnert. Ihr aromatischer Saft und die duftende Schale verleihen Fischgerichten, Saucen, Desserts und Cocktails eine ganz besondere Note. Nicht weniger faszinierend ist Buddhas Hand, die mit ihren fingerartigen Auswüchsen bereits optisch für Aufsehen sorgt. Im Gegensatz zur Yuzu besitzt sie praktisch kein Fruchtfleisch und keinen Saft. Dafür überzeugt sie mit einer herrlich duftenden Schale, die sich hervorragend zum Aromatisieren, Kandieren und Verfeinern kreativer Gerichte eignet.

Zwei echte Spezialitäten für alle, die in der Küche das Aussergewöhnliche lieben!

RÄBEN FÜR LIECHTLI - JETZT ZUGREIFEN

Wenn die Tage kürzer werden und die ersten Räbeliechtli durch die Strassen leuchten, ist eine der schönsten Schweizer Herbsttraditionen zurück!

Ab sofort haben wir wieder frische Räben aus Zürcher Anbau zum Schnitzen und für die beliebten Räbeliechtliumzüge im Sortiment.

Ob für Schulen, Kindergärten, Vereine oder kreative Schnitzstunden – aus unseren regionalen Räben entstehen mit etwas Fantasie, einem Schnitzmesser und einem Kerzenlicht wunderschöne kleine Kunstwerke.

Frisch aus dem Zürcher Gemüsefeld, bereit für leuchtende Herbstmomente!

Kiste à 10 Stück (Anbruch möglich!)