

MARKTBERICHT

Für die Kalenderwoche 39/2023



Zucchini

Die Erntemengen der Schweizer Zucchini verringern sich zusehends. Das Saisonende haben wir auch beim eigenen Zucchettianbau erreicht. Unser Gemüsebau wird die Felder Ende Woche abräumen und für den Winter vorbereiten. Damit die Marktversorgung gewährleistet werden kann, werden im Laufe dieser Woche Importkontingente bewilligt. Es gibt schöne Qualitätsware aus Spanien und Italien.



Trevisano Tardivo

Radicchio Trevisano Tardivo ist ein Verwandter von Chicorée sowie Endivien und gehört somit botanisch gesehen nicht zu den Salatarten. Er hat rotviolette Blätter und bildet kleine, längliche Zapfen. Sein angenehm bitterer Geschmack ist stoffwechselfördernd. Er kann roh oder gekocht genossen werden. In Italien ist der Saisonstart dieses einmaligen Radicchio erfolgt.



Clementinen

Die Saison hat auch bei den Clementinen begonnen. Beim Start können sie noch einen Grünanteil in der Schale aufweisen. Diese Clementinen sind nicht unreif, sie konnten das Blattgrün (Chlorophyll) noch nicht abbauen. Dies geschieht erst bei niedrigen Nachttemperaturen um 5°Celsius. Auf dem Markt werden saftige und erfrischende Clementinen aus Südafrika angeboten. In zirka zwei Wochen startet die Saison in Spanien.



Zitronen

Die Zitronenernte startet Ende Woche in Spanien. Auf dem Markt werden ab Mitte nächster Woche von der Sorte Primofiori (erste Blüte) saftige Früchte angeboten. Ein typisches Merkmal ist die dickere Schale. Wenn die Saison gut verläuft, ist diese aromatische Zitrone bis im November im Angebot.



Holunder

Die kurze Saison vom Holunder ist am Auslaufen, die Verfügbarkeit ist sehr ungewiss und kann schnell zu Ende sein. Die Alternativen sind lose gefroren in 1-Kilogramm-Einheiten oder gefroren in der 800-Gramm-Verpackung als Holundermark.

s c h w a r z
Primeurs en gros
Perlini Comestibles

Cherimoya



Heute wird sie weltweit in tropischen und subtropischen Gebieten angebaut. Der wichtigste Produzent für Europa ist Spanien. Der Saisonstart erfolgte letzte Woche und dauert bis im März. Das Fruchtfleisch schmeckt süss, cremig und enthält schwarze Kernen, die nicht mitgegessen werden. Sie eignet sich zum Frischverzehr, für Fruchtsalate, Süssspeisen, etc.

Fleisch



Das Schweizer Rindfleisch hat eine leichte Preisanpassung von 0.10 CHF und das Kalbfleisch von 0.40 CHF pro Kilogramm Schlachtgewicht. Dieser Aufschlag verteilt sich auf die ganzen Tiere. Das inländische Schweinefleisch verändert sich auch diese Woche nicht. Letzte Woche gab es eine Freigabe von Proviande. Für die nächsten vier Wochen wurden 500 Tonnen Rindsnierstücke und für das nächste Quartal 1`200 Tonnen Lammfleisch freigegeben. Nach der Versteigerung Ende dieser Woche können wir die neuen Preise bekanntgeben. **Beachten Sie unsere interessanten Wildangebote auf der Homepage. Wir beraten sie auch gerne persönlich**

Fisch



Das Ijsselmeer ist der grösste, künstlich angelegte Süswassersee der Niederlande. Auf diesem See startete letzte Woche die Fangsaison. Es werden qualitativ guter und preislich attraktiver Zander und Hecht angeboten. Sonst bleibt der Fischmarkt, ausser kleinen preislichen Anpassungen, ruhig und die Verfügbarkeit ist gut. Unser Sorgenkind, die Plattfische, bleiben preislich auf ihrem sehr hohen Niveau bestehen. Saisonal aktuell bleiben die Miesmuscheln aus Holland, die nur zu empfehlen sind.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne wie folgt entgegen:

Telefonisch unter: +41 56 297 87 87
Per Fax an: +41 56 297 87 02
Per Mail an: primeurs@schwarz.ch

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

Thomas Locher mit seinem Primeurs en gros-Team

s c h w a r z
Primeurs en gros
Perlino Comestibles