



Marktbericht vom 8. Februar 2012

Aktion vom 9. - 15. Februar 2012

Wird bei uns täglich frisch gepresst:

BLUT - ORANGENSAFT

Flaschen à 1 lt., Bestellung bis 12.00 Uhr

LITER statt 8.95 **NUR 8.45**

Aktion vom 9. - 15. Februar 2012

Keine Gemüsebouillon ohne diesen Kohl:

DUNKELGRÜNER WIRZ

Ifco à ca. 5 Kilo netto (Anbruch 1.45)

KILO NUR 1.25

4'000'000 für die Füchse !

Eigentlich sollten die Aktien von Roche in schwindelerregende Höhen davonschweben. Ihr Medikament Tamiflu wurde vor einigen Jahren von unseren Kantonen gehamstert und gehortet. 150'000 Packungen dümmern nun dem kommenden Ablaufdatum entgegen. Alleine in der Stadt Basel wurden 14'000 Einheiten eingekauft. Schon klar, die Basler bezahlen diesen Flop mit den Steuereinnahmen der Chemie, da dürfen Sie sich schon etwas erkenntlich zeigen. Da wir unsere Steuern in Zürich bezahlen, könnte der Kanton doch einige Tonnen Orangen bei uns bestellen, um mit natürlichem Vitamin C die grasierende Grippe zu bekämpfen. Sie bekämen für die eingesetzten Fr. 800'000 statt 3'000 Packungen Tamiflu über 400'000 Kilo saftige, gesunderhaltende Blondorangen. Da diese besser schmecken als Medikamente, wäre das Ablaufdatum auch kein Problem. Bestimmt wären innert Kürze alle weggeputzt!

NEU: frische Steinpilze aus Südafrika, Kiwi in BIO-Qualität
Saison zu Ende: Krautstiel farbig, Stachis, Mini-Mandarinen

Aktuelles vom Markt

Der Winter mit seiner klirrenden Kälte hat uns fest im Griff. Und dies bis tief in den Süden. Wobei wir wenigstens über (noch) funktionierende Heizungen verfügen, im Gegenteil zu unseren südlichen Nachbarn. Das sind wirklich harte Zeiten für die Produktion im nördlichen Mittelmeerraum. Und trotzdem hat es bis heute praktisch keine Ausfälle von wichtigen Produkten gegeben – eine Meisterleistung!

Molkerei-Produkte neue Preise: Auch so kann man die Beamten im Bundesamt für Landwirtschaft beschäftigen! Im November wurde der Milchpreis um 4 Rappen reduziert, und jetzt wird er wieder um 2 Rappen erhöht. Soll einer mal die Logik darin verstehen! Im Anhang erhalten Sie unsere neue Liste, gültig ab 9.2.2012.

Bleichlauch: Wenn ich bei dieser Saukälte ans Kochen denke kommt mir unweigerlich ein währschaftes Gericht mit gebleichtem Lauch in den Sinn. Ich schreibe bewusst „gebleichten“ Lauch, denn nur dieser, während 3 Wochen fermentierte Lauch, ist zart und aromatisch. Der Stangenlauch aus der Türkei mag einer Suppe oder einem Bouillon etwas Würze geben, als Gemüse ist er aber absolut untauglich. Wenn schon, dann haben Ihre Gäste etwas besseres verdient.

Knoblauch NEUERNTIG: Das hätte ich nie gedacht, dass wir eines Tages schon im Januar aus Frankreich ausgeschossenen Knoblauch erhalten werden. Französischer Knoblauch war immer das gelbe vom Ei! Und doch haben wir lange vor dem Winterende grosse Probleme damit. So stellen wir sofort um auf neuerntigen Knoblauch aus Argentinien. Der ist leider etwas kleiner, dafür gesund und ohne Triebe. Geschmacklich gibt es keinen markanten Unterschied.

Nüsslisalat: Durch die enormen Heizkosten bei den jetzigen Temperaturen in den Treibhäusern unserer Produzenten, haben viele den Anbau von Nüsslisalat eingestellt. Dadurch hat das Angebot stark abgenommen. Dies wiederum führt zu festeren Preisen.

Sauerkraut: Im Winter, nach den kostspieligen Festtagen, ist das Kostenbewusstsein besonders ausgeprägt. Mit Sauerkraut lässt sich eine preiswerte, und doch saisonale Schweizer-Spezialität anbieten. Ein günstiges Rippli dazu oder ein feines Stück Speck, Ihre Gäste werden sich wie zu Hause fühlen. Sauerkraut ist bei uns roh oder gekocht, in 1-Kilo-Beuteln oder 5-Kilo-Kesseln erhältlich.

Steinpilze FRISCH: Ich schäme mich fast ein wenig, schon wieder über Steinpilze zu schreiben. Das ewige hin und her, hat es und hat es nicht, kann einem schon auf den Wecker gehen. Doch in einen aktuellen Marktbericht gehören nun mal diese Informationen. Hoffen wir, dass das Angebot länger anhält als dieser Text!

Kiwi BIO: Neu sind jetzt aus Italien auch Kiwi's erhältlich, die aus biologischem Anbau kommen. Da diese aber 10 Rappen teurer als die konventionellen Kiwi's sind bitten wir Sie, bei Bedarf auf Ihrer Bestellung deutlich **BIO** zu vermerken.

SAUERER HALBRAHM, BECHER 450G, statt 3.95 **NUR 3.45**