

# MARKTINFO

## KW 07/26

09. Februar 2026 – 14. Februar 2026



### Peperoni rot und gelb aus Italien

Diese Peperonis haben optisch mit den Top-Models aus Holland so Garnichts gemeinsam. Krumm, knorrig, lang, aber im Geschmack Weltklasse! Grilliert kommen Sie am besten zur Geltung.



### Bärlauch

Bevor der Erste fragt: NEIN! Noch viel zu früh, viel zu kalt und viel zu wenig Sonne. Da können wir frühestens in 4 bis 5 Wochen drüber reden. Hier erfährst du's als Erster.



### Frühli-was??

Und der Preis für den ersten Frühlingsboten geht dieses Jahr an den Rhabarber! Ab sofort gibt's wieder Treibhaus-Rhabarber aus Holland für die ganz Ungeduldigen in formidabler Qualität. Knallrot und superzart! Vorerst nur auf Vorbestellung.



### Puntarelle

Ein knackiges, zartes Herz umgeben von bitteren Blättern, das ist die Puntarelle oder zu deutsch «Vulkanspargel». In Italien vor allem in der Region in und um Rom sehr beliebt gehört sie zur grossen Familie der Chicorée-Gewächse. Die an Löwenzahn erinnernden Blätter sind gekocht eine Delikatesse in Risotto oder Pasta. Das deutlich mildere Herz jedoch kann gerne roh als Salat verschnabuliert werden oder passt auch vorzüglich, leicht gebraten, auf einem Antipasti Teller.



### Birnen

Zwar wollen uns die Importeure bereits Birnen mit Migrationshintergrund verkaufen, jedoch gibt noch lange genug Schweizer Ware, die erst noch in superber Qualität daherkommt. Zuvorderst empfehlen wir da die Sorte «Fred», reinbeissen lohnt sich!

