



Spargelessen im Zürcher Engrosmarkt

Eröffnung der Schweizer Spargelsaison

Der Zürcher Engrosmarkt ist der frischeste Grossmarkt der Schweiz, er ist auch Drehscheibe und Versorgungsplattform für die Gastronomie, die Hotellerie und die Grossisten. Er ist aber auch «Trendsetter» mit enormer Reichweite. Händler und Produzenten luden als Premiere am 11. April Einkäufer zum Start in die Schweizer Spargelsaison zum Spargelessen ein. Dominik Altorfer, Küchenchef im Roof Garden in Zürich und Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft, beglückte die Gäste von 4 Uhr bis 7 Uhr mit seinen Kreationen. Er verstand es, die Qualität des Schweizer Spargels genussvoll in Szene zu setzen. Ein Dank geht an Alois Waser von der SGG Waser AG für den zur Verfügung gestellten Raum und an alle, die sich für diesen Anlass ins Zeug gelegt haben. Der folgende Bilderbogen lässt den Duft der Spargelkreationen in die Nase steigen und macht Vorfreude auf die nächste Veranstaltung in der Markthalle.

Michael Raduner
Geschäftsführer
Zürcher Engros-Markthalle AG

Der Beginn der Schweizer Spargelsaison ist jedes Jahr ein kulinarisches Ereignis, das sowohl Gastronomen als auch Geniesser mit grosser Vorfreude erwarten. Die Schweizer Spargelsaison startet typischerweise im April

«Jeder Küchenchef freut sich, mit den ersten Schweizer Spargeln kleine Genüsse auf die Teller zu zaubern»



Dominik Altorfer, Küchenchef Roof Garden, Zürich

und dauert bis Ende Juni, abhängig von den Wetterbedingungen. Die regionalen Spargelfelder bieten dann die ersten frischen, knackigen Stangen, die bei Händlern im Zürcher Engrosmarkt angeboten werden.

«Wir haben das erste Spargelessen im Zürcher Engrosmarkt angeregt, um Gastronomen auf die beste Adresse für Schweizer Spargeln aufmerksam zu machen»



Bernhard Hug (Welti AG) und Tiziano Marinello (Marinello CO AG)

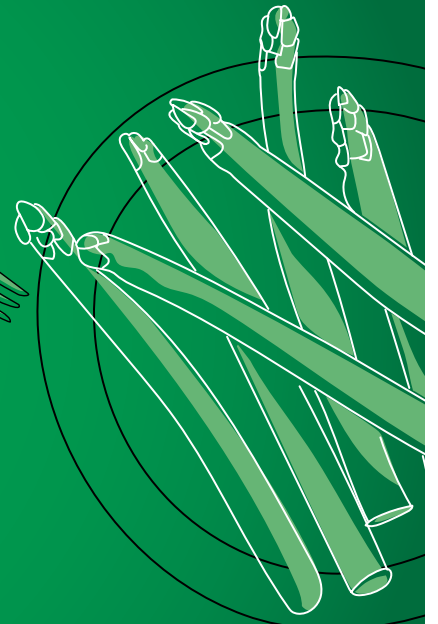
Wir eröffnen die Schweizer Spargelsaison

EINLADUNG ZUM SPARGELESSEN

Donnerstag, 11. April 2024
04:00 bis 07:00 Uhr
Halle 1, Stand SGG Waser AG
im Zürcher Engrosmarkt



Dominik Altorfer
Küchenchef Roof Garden, Zürich
Mitglied Schweizer
Kochnationalmannschaft



Eingeladen waren Einkäufer, Kunden der Händler, Mitarbeitende, Freunde.



Anstehen am Buffet um 4 Uhr morgens.



Jedem seine bevorzugte Spargelvariante.



Zufriedene Gesichter nach dem Spargelschmaus.



Dominik Altorfer, Daniela Segmüller und Nicolas Müller



Star des Anlasses: Schweizer Spargel.

Danke an die Unterstützung durch diese Spargelproduzenten:



spargel.ch



Die Spargelsaison ist eröffnet.



Hacktäschchen und weisser Spargel à la Altorfer.



Dominik Altorfer in seinem Element.



Delikatesse aus der improvisierten Küche.

Warum sind Schweizer Spargeln für Gastronomen interessant?

1. Frische und Qualität:

Schweizer Spargeln sind bekannt für ihre Frische und hohe Qualität. Direkt nach der Ernte gelangen sie in die Gastronomie, was ihren Geschmack und ihre Textur unübertroffen macht. Gastronomen schätzen diese Frische, da sie ihnen erlaubt, Gerichte von höchster Qualität anzubieten.

2. Saisonalität:

Die Verwendung saisonaler Produkte wie Schweizer Spargel ermöglicht es Köchen, Menüs zu kreieren, die sich mit den Jahreszeiten ändern. Dies unterstützt nicht nur die lokale Landwirtschaft, sondern spricht auch Gäste an, die Wert auf Nachhaltigkeit und saisonale Küche legen.

3. Vielseitigkeit:

Spargel lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten – ob als klassische Beilage, in Suppen, Salaten oder als Hauptgericht. Diese Vielseitigkeit inspiriert Köche zu kreativen Rezepten und ermöglicht es ihnen, den unterschiedlichen Geschmäckern ihrer Gäste gerecht zu werden.

Wo finden Sie 60 Früchte- und Gemüsehändler an 1 Ort?



Früchte und Gemüse bis 24.00 Uhr bestellt und am nächsten Morgen geliefert – wo gibt's denn sowas?



Die angesagteste Adresse für Junggastronomen?



Nur im Zürcher Engrosmarkt.

Hier bieten 40 Importeure und Grosshändler sowie zwei Dutzend Inlandproduzenten ein Vollsortiment an Früchten, Gemüse, Tiefkühl und Molkereiprodukten – gebündelt an einem Ort! Freuen Sie sich auf transparente Marktverhältnisse, konkurrenzfähige Preise, 6300 m² Verkaufsfläche, 5200 m² Kühlfläche und einen Besuch in unserem Restaurant «Markthalle».



Nur beim Zürcher Engrosmarkt – ganz klar.

Der Zürcher Engrosmarkt ist für seine Kundenfreundlichkeit bekannt. Ob Früchte, Gemüse, Tiefkühl- und Molkereiprodukte – im frischesten Grossmarkt der Schweiz können Sie bei 40 Importeuren und Grosshändlern sowie zwei Dutzend Inlandproduzenten ein Vollsortiment an Früchten, Gemüse, Tiefkühl- und Molkereiprodukten ordern. Bis 24.00 Uhr bestellt – schon am kommenden Morgen geliefert.



Der Zürcher Engrosmarkt.

Verschaffen Sie sich gleich zu Beginn Ihrer Karriere einen Überblick über den Markt mit frischen Früchten, Gemüse, Tiefkühl- und Molkereiprodukten – konzentriert an einem einzigen Ort. Bei uns bieten 40 Importeure und Grosshändler sowie zwei Dutzend Inlandproduzenten ein Vollsortiment zu konkurrenzfähigen Preisen. Und extraflexible Bestellschlusszeiten noch dazu.



Kurz und knapp

Der Zürcher Engrosmarkt

Der Zürcher Engrosmarkt mit seinen rund 60 Händlern und Produzenten schlägt pro Nacht im Durchschnitt rund 800 Tonnen Früchte und Gemüse um und versorgt damit 3 Millionen Endverbraucher. 600 Betriebe sind zum Einkauf zugelassen. Der Start in die Schweizer Spargelsaison markiert einen Höhepunkt für Liebhaber von frischen, regionalen Produkten. Im Zürcher Engrosmarkt bieten Händler erstklassige, fri-

schest gestochene Spargeln von namhaften Produzenten aus der Region an. Im Zürcher Engrosmarkt geht es aber um weit mehr als nur Spargeln: Gastronomen finden ein Vollsortiment an Früchten, Gemüse, Tiefkühl- und Molkereiprodukten. Kundenorientierung wird grossgeschrieben. Trotz extraflexiblen Bestellschlusszeiten bis 24.00 Uhr sind Lieferungen am kommenden Morgen sichergestellt.

**ZÜRCHER ENGROSMARKT**
Der frischeste Grossmarkt der Schweiz.

Zürcher Engros-Markthalle AG
Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

Telefon: +41 44 444 20 30
E-Mail: zemag@zemag.ch
zuercher-engrosmarkt.ch