

Wir eröffnen die Schweizer Spargelsaison 2025

EINLADUNG ZUM SPARGELESSEN

Donnerstag, 10. April 2025
02:00 bis 06:00 Uhr

Halle 1, Stand SGG Waser AG
im Zürcher Engrosmarkt

Pascal Schmutz

Chefkoch und Unternehmer

Grossplakat zur Ankündigung im Engrosmarkt

«Spargel ist eines meiner Lieblingsgemüse. Ich finde seine Konsistenz und seinen Charakter unwiderstehlich. Jedes Jahr darf ich selbst auf den Feldern Spargel stechen, was für mich eine faszinierende Erfahrung ist. Mich beeindruckt, wie dieses Gemüse aus dem Boden wächst und welche harte, aber wunderschöne Arbeit damit verbunden ist. Deshalb habe ich grossen Respekt vor den Produzenten, die Spargel anbauen.»

Pascal Schmutz



Pascal Schmutz und Ueli Bleiker (v. l. n. r.)



Spargelsalat «Prättigau» mit Pilzmousse und eingelegtem Gemüse, dazu Brot



Tiziano Marinello, Michael Raduner, Pascal Schmutz (v. l. n. r.)

Wo finden Sie 60 Früchte- und Gemüse- händler an 1 Ort?

Nur im Zürcher Engrosmarkt.

Hier bieten 40 Importeure und Grosshändler sowie zwei Dutzend Inlandproduzenten ein Vollsortiment an Früchten, Gemüsen, Tiefkühl- und Molke-reiprodukten – gebündelt an einem Ort! Freuen Sie sich auf transparente Marktver-hältnisse, konkurrenzfähige Preise, 6300 m² Verkaufs-fläche, 5200 m² Kühlfläche und einen Besuch in unserem Restaurant «Markthalle».

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

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 Gross-händlern sowie zwei Dutzend Inlandproduzenten ein Vollsortiment an Früchten, Gemüsen, Tiefkühl- und Molkereiprodukten ordern. Bis 24.00 Uhr bestellt – schon am kommen-den Morgen geliefert.

Die angesagteste Adresse für Junggas-tronomen?

Der Zürcher Engrosmarkt.

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

Zürcher Engros-Markthalle AG
Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

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

Die Botschaffter 555.25020.001

aktuell
spezial

Erfolgreicher Start in die Schweizer Spargelsaison 2025

Spargelessen im Zürcher Engrosmarkt begeistert Einkäufer und Gäste

Der Beginn der Schweizer Spargel-saison ist das Highlight für Genies-ser, kommen doch dann besonders beliebte Gerichte auf die Teller. Unsere Spargelproduzenten pflegen ihre Erzeugnisse mit Können und Liebe. Die so erreichte Qualität kommt in absoluter Frische in die Küchen, da die Spargeln bereits in der Nacht des Erntetages im Engrosmarkt verkauft werden. Der Zürcher Engrosmarkt mit seinen 60 Händlern und Produ-zenten hat erneut zu einem nächtlich-frühmorgendlichen Spargelessen eingeladen. Pascal Schmutz, Chefkoch aus Zürich, hat die Gäste mit seinen Spargelkreationen verwöhnt. Mein Dank geht an die Spargelproduzenten Spargelhof Spaltenstein, Jucker Farm und Schmitterhof, an SGG Waser für die Nutzung eines Raumes und an Swisscofel, den Verband des Schwei-zerischen Früchte-, Gemüse- und Kar-toffelhandels, für seine Unterstützung. Ein ganz Grosser Dank auch an unsere treue Kundschaft und die Einkäufer.

Michael Raduner
Geschäftsführer
Zürcher Engros-Markthalle AG

Zürich, 10. April 2025 – So frisch beginnt der Tag nur im Zürcher Engrosmarkt: Zur Eröff-nung der Schweizer Spargelsaison luden Pro-duzenten und Händler in den frühen Morgen-stunden zu einem exklusiven Spargelessen ein. Von 2 Uhr bis 6 Uhr morgens, mitten im geschäftigen Treiben des Grossmarkts, genos-sen Gäste aus Einkauf, Gastronomie, Gemüse- und Fruchthandel ein kulinarisches High-light der besonderen Art.

Als Küchenchef konnte Pascal Schmutz, der bekannte Zürcher Chefkoch, Food Consul-tant, Coach und Unternehmer, gewonnen werden, der die Frische des Schweizer Spar-gels mit kreativen Gerichten gekonnt in Szene setzte. Direkt zwischen Marktständen und Gabelstaplern servierte er ein Menü, das die Vielfalt und Qualität des heimischen Spargels eindrucksvoll zeigte – frisch zubereitet, regio-nal inspiriert, für Profis gemacht.

Weisse Spargeln auf Kartoffelcreme mit Estragon-schaum und Senf-Panko

555.25020.001_Zemag_newsletter_36_spezial.indd 1-3

23.04.25 11:00



Ad-hoc-Kreation auf Wunsch des Gastes



Frühmorgendliche Gäste



Gnocchi Malfatti mit Salbei-Kalbshaxe, violettem Spargel und Majoran-Sud



Portion nach Wunsch



Fine Dining ab 2 Uhr morgens



Grüner und weisser Spargel bei SGG Waser



Jeanina Wirz und Jennifer Grenacher von 'tnt events (v.l.n.r.)

«Zu Beginn der Saison werden nur weisse Spargeln geerntet, da diese im Spargeldamm wachsen, der Wärme speichert. Daher ist der Run auf die weissen Spargeln zu Beginn der Saison besonders gross. Ca. 2–3 Wochen nach den weissen sind auch die grünen und violetten Spargeln bereit zur Ernte. Diese wachsen nicht IM, sondern ÜBER dem Damm, am Sonnenlicht. Während in Deutschland primär Weissspargeln gesucht sind, erfreuen sich die Grünspargeln hierzulande grosser Beliebtheit. Zudem erfreuen wir uns über eine steigende Nachfrage an geschälten Spargeln, welche wir mit unserer vollautomatischen Schälmaschine frisch zubereiten. Der Gastronom spart sich dann die gesamte Schälarbeit (Abfall/ Lohnkosten) und kann die Spargeln direkt zubereiten.»

Beni Keil

«Der Saisonstart sieht bezüglich Qualität des Spargels sehr vielversprechend aus. Der Renner wird unser Grünspargel; wir ernten diese Sorte zum ersten Mal als Grünspargel.»

Fabian Kummer

«Eine persönliche Bemerkung zum Thema <Spargel>: Sie bleibt die Königin der Gemüse.»

Joel Spaltenstein



Individuelle Bedienung



Qualitätskontrolle durch Pascal Schmutz (r.)



Willkommene Pause mit Spargelgenuss



Joseph Rösler, Pascal Schmutz, Marco Bernitt, Urs Schindler (v.l.n.r.)



Frühlingsboten im Engrosmarkt



Jörg Schönberg mit Max Marinello (v.l.n.r.)

Danke an die Unterstützer:

