

- 😊 **Regionales und FARM-Produkte** Gniff & Küttiger-Carotten, grosse Bundcarotten, neuerntiger Kabis rot, Lauch, Mönchsbarb, Oxalis zweifarbig, Rondini, Cherry- & Ochsenherz-Tomaten, Romanesco, Zucchetti, Himbeeren
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Eierschwämme, Morcheln Kanada, Steinpilze Bulgarien, Aprikosen Orangered, Stachelbeeren
- 😞 **Problematisch** Castelfranco, Spargel grün & weiss Europa, Tardivo

Aktuelles vom Markt

Gniff Carotten Bei diesen farbenfrohen «Keilen» handelt es sich um eine alte Tessiner Sorte. Aussen leuchtend violett, innen weiss, werden sie auf deinen Tellern viele Blicke auf sich ziehen. Versprochen! Überhaupt tut sich was auf dem Carottenfeld. Die traditionellen Küttiger-Rüebli aus dem schönen Aargau finden wir nun ebenfalls jung und knackig auf dem Markt.



Lauch Die Lager sind leer und wir stellen auf neuerntigen Lauch aus der Region um. Was sich durchwegs positiv anhört, hat leider auch einen kleinen Nachteil: Die Stangen sind in ihrer Grösse noch etwas bescheiden unterwegs. Das bedeutet ein bisschen mehr Rüstaufwand für dich und dein Küchenteam. Exgüsi!

Schweizer Mönchsbarb Nachdem wir vor einigen Tagen unter Tränen das Saisonende vom Barba di Frate verkündet haben, springt nun ein hiesiger Produzent in die Bresche. Der Nachschub des mineraligen Gewächses ist fürs Nächste gesichert. Und dann erst noch aus der Region. So schnell kann das gehen.

Oxalis FARM Der saure Klee vom Keltenhof, welchen wir nicht nur in Grün, sondern auch in feurigem Rot im Angebot haben, hat sich in den letzten Jahren zu einem

Verkaufsschlager gemauert. Die feine Säure hat es aber auch in sich und so eignen sich die Blätter formidabel als regionale Alternative zum omnipräsenten Zitronensaft. Den Sauerklee können wir aktuell auch von unserem FARM-Partner, der Familie Käser, beziehen. Sie konnten sich nicht zwischen den beiden Farben entscheiden und bringen uns daher eine spannend colorierte Variante auf den Markt. Die äusseren Blätter grün, das Herz tiefrot. Sehr schön anzuschauen die Dinger.

Spargel weiss Bis zum Johannistag, dem offiziellen Ende der Spargelsaison, ist es nicht mehr weit. Das macht sich bereits heute beim Angebot in der Markthalle bemerkbar. Die Ankünfte aus Deutschland oder der Donauregion sind in den letzten Tagen fast gänzlich versiegt. Das ging zackig... Unsere Helden vom Schmitterhof liefern uns in diesen Tagen nach wie vor eine tolle Qualität aus Diepoldsau. Du solltest dir trotzdem Gedanken über einen Menuwechsel machen. In einigen Tagen rechnen wir bereits wieder mit Ware aus Peru. So schnell dreht sich das Spargelkarussell...

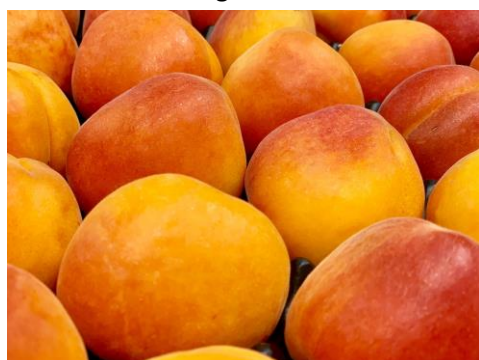
Spargel grün Auch hier ist in Europa in den nächsten Tagen Schicht im Schacht und die Qualität nimmt von Tag zu Tag ab. Es bleibt uns nichts anderes übrig, als auf Mexico-Spargel auszuweichen. Grünen Schweizer Spargel kannst du weiterhin problemlos bestellen. Preislich aber eine ganz andere Liga. Bitte deutlich erwähnen.

Zucchetti Der Import ist zu und wir mussten bereits gestern auf Schweizer Ware umsteigen. Obwohl der typisch sommerliche Kürbis-Verwandte aktuell prächtig gedeiht, musst du in den nächsten Tagen mit leicht höheren Preisen rechnen.

Wildpilze In diesen Tagen kommt die heilige Dreifaltigkeit der Pilzzunft geschlossen auf den Markt. Die letzten Morcheln aus Kanada gibt es nur noch in einer grossen Kalibrierung. Kleine, feste Steinpilze kommen in bescheidenen Mengen aus Serbien in die Schweiz und Eierschwämme gibt es zusätzlich aus Bulgarien. Wer von den Pfifferlingen grössere Mengen einmachen will, sollte sich bis Ende Juli gedulden. Dann wird der Preis erfahrungsgemäss nach unten purzeln.



Aprikosen Orangered Der Krösus unter den Aprikosensorten startet seinen Siegeszug eigentlich erst im Juli durch unser Sortiment. Da aber einige Händler gerne auf bekannte Namen setzen, wirft man das rotbackige Wunder vielfach etwas verfrüht auf den Markt. Also erst einmal degustieren, ob die Früchte auch halten, was ihr Name verspricht. Und oho! Gar nicht mal so schlecht die Dinger. Zucker-Säure noch nicht perfekt, aber gut austariert und sortentypisch wunderbar steinlösslich. Am besten überlässt du uns die allmorgendliche Qual der Sortenwahl.



Beeren Unser Spargelproduzent vom Schmitterhof kann auch süss, rot und klein. Vom Rheinufer erhalten wir wunderbare Schweizer Himbeeren. Aus Holland sind die ersten Stachelbeeren auf dem Markt aufgeschlagen und der Enikerhof beglückt uns – leider nur in unregelmässigen Abständen – mit weissen, kleinen Ananaserdbeeren. Hier lohnt es sich vorzubestellen.