

- ☺ **Regionales und FARM-Produkte** Artischocken, Sommer-Kale, Romanesco, Stangensellerie grün, Zucchetti gelb, Zwiebeln gross, Holunderblüten, Mara de Bois, Walderdbeeren
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Ringelblumen Keltenhof, Aprikosen Frankreich, Kirschen Frankreich, Kiwi Neuseeland, Trauben Italien
- ☹ **Problematisch** Castelfranco, Mönchsbart, Donau Eisspargel

Aktuelles vom Markt

Pikett-Dienst über Pfingsten Wer nächstes Wochenende nicht am Gotthard, sondern am Herd steht und kommenden Sonntag und Montag Ware benötigt, kann auf unseren Pikettendienst zählen. Wir würden uns freuen, wenn du diese Dienstleistung nur dann in Anspruch nimmst, wenn es auch wirklich nötig ist. Alle Kunden, die über Pfingsten wirklich im Seich sind, bedanken sich schon jetzt bei dir, dass sie dadurch die Ware ihrerseits pünktlich erhalten (und unser Pikett-Team kann früher in die Badi...). Gecheckt?



Schweizer Artischocken Neben den Prachtexemplaren aus der Bretagne gibt es nun auch regionale Artischocken aus unserem FARM-Fundus. Die distelwüchsige Variante vom Mutschellen kommt in einer mittleren Kalibrierung und mit Stiel daher. Sie kosten nicht mehr als ihre Kolleginnen aus Frankreich, sind dazu noch gut für dein Karma-Konto und das nachhaltige Gewissen deiner Gäste. [Hier](#) geht es zu mehr FARM-Infos.

Holunderblüten An alle spazierfreudigen Menschen und Hündeler: Ja, man fand bereits letzte Woche vereinzelt duftenden Holunder am Wegesrand. Richtig ernstzunehmende Mengen kommen aber erst diese Tage zu uns auf den Markt. Die Beeren des Schwarzen Holunder sind dann Mitte August soweit. Bis dahin empfehlen wir für deine Kreationen unser Holundermark aus unserem Tiefkühlsortiment.

Sommer Kale Wahre Grünkohl-Liebhaber erheben da schon mal den mahnenden Zeigefinger. Federkohl sollte man in den kalten Monaten kredenzen. Wir wissen schon... Dass sich die Nachfrage nicht immer mit den saisonal-traditionellen Gepflogenheiten deckt, ist nicht wirklich etwas Neues. Deshalb pflegt die Familie Käser auch im Sommer einen kleinen Satz des grünen Vitaminwunders. Ab sofort wieder im Angebot.

Zucchetti gelb Die Importware bereitet uns bei diesem Produkt meist wenig Grund zur Sorge. Da muss nun aber ein dicker Batzen Strafzoll berappt werden. Gelbe Schweizer Zucchetti gibt es ab dieser Woche ebenfalls auf dem Markt. Da oszilliert die Qualität leider tageweise von top zu unterirdisch. Nur damit wir dich vorgewarnt haben.

Schweizer Zwiebeln Da durfte die Zunft der Leserreporter wieder mal aus dem Vollen schöpfen. Zwiebeln beim Grossisten aus Australien und Timbuktu. Ei, ei, ei aber auch! Wo grosse Volumen herumgeschoben werden, kann es einem auf dem Herkunftskarussell schnell mal schlecht werden. Das ist nun mal so. Wir konnten dir in den letzten Wochen immerhin Ware aus Europa organisieren. Ab dieser Woche sind wieder Schweizer «Bölle» erhältlich. Die bescheidenen Mengen reichen für die grossen Player noch nicht aus und deshalb kommen die kleinen Anbieter für einmal schneller zum Zug. Es sei uns gegönnt.



Aprikosen Nun haben die Franzosen geschmacklich nachgelegt und es kann mit gutem Gewissen bestellt werden. Die Sorten Lilicot und Colorado bieten eine tolle Saftigkeit, ein perfektes Zucker-Säure-Verhältnis und genau den mandeligen Gout, welcher diese Sorten zu etwas ganz Speziellem machen. Die Walliser halten sich noch bedeckt, wie die diesjährige Ernte ausfallen wird. In circa drei Wochen sollten aber die ersten hiesigen Früchte bei uns aufschlagen.



Kirschen Aus der Provence können wir dir nun elegante, rote Kirschen feilbieten. Es fehlt uns aber noch ein Tick Süsse und wir freuen uns bereits jetzt auf den Start der hiesigen Saison in circa einem Monat mit unserem Produzenten Peter Hagenbuch.

Schweizer Mara de Bois Es tut uns leid, dass wir einige Kunden mit der etwas gar kurzen Lagerfähigkeit unserer Walderdbeeren und Wädenswiler Nr. 6 verärgert haben. Sorry Thomas, Sebastian und Luca... Wir geloben Besserung! Mit den regionalen Mara de Bois hätten wir eine patente Entschuldigung zur Hand. Die kommen jetzt nämlich geschmacklich formidabel aus dem Thurgau zu uns in die Markthalle. Die aktuellen Hitzetage haben unseren Schweizer Standard-Erdbeeren einen kleinen, geschmacklichen Dämpfer verpasst. Das wird sich innert weniger Tage

aber wieder bessern. Versprochen! Nächste Woche können wir dir zudem weisse Ananas-Erdbeeren vom Enikerhof anbieten.

Trauben Endlich ist die Zeit der Überseeware vorbei und wir stellen auf helle Victorias und dunkle Black Magic aus Sizilien um. Dass wir noch ganz am Anfang der Saison stehen, das merkt man den Früchten noch ein klein wenig an. Geschmacklich sind sie aber allemal besser als die weitgereiste Ware aus Indien oder Brasilien. Die kernarmen Sorten fliegen weiterhin von Fernher zu uns.