

😊 **Regionales auf dem Markt** Frisée, Gurken, Sommerportulak

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Borlotti-Bohnen, Roter Mini-Lattich, Pflaumen Spanien, Eierschwämme & Steinpilze Europa

😞 **Problematisch** Bärlauch, Catalogna, Birnen Kaiser, Sharon Kaki

## Aktuelles vom Markt

**Bärlauch** Es ist nicht so, dass ich der Bärlauchsaison auch nur das kleinste Tränchen nachweinen würde... Das aufdringlich duftende Kraut gibt es nunmehr nur noch in der bitteren und elefantösen Variante. Wir beenden die Saison. Für all jene, die vom Bärenkraut noch nicht die Nase voll haben, führen wir weiterhin unsere grandiosen Marinello Tortelli (diese Woche in der Aktion) und unseren

Marinello Pesto in der knoblauchigen Variante im Sortiment.

**Borlottibohnen** Italien ohne Borlotti-Bohnen? Das kann und will man sich nicht vorstellen. In einer rechten Minestrone darf diese Hülsenfrucht sowieso nicht fehlen. Die Borlotti kam 1528 dank Papst Clemens VII nach Italien und stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Sie überzeugt mit einem fein-nussigen Geschmack, ist wunderbar kochfest und spielt in ihren Anbaugebieten im nördlichen Italien eine wichtige Rolle zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit.

**Catalogna** Verabschieden müssen wir uns in diesen Tagen von unseren liebsten bitteren Herzen des Catalognas. Wie bei vielen weiteren Produkten wird auch hier importiert, so lange eine Nachfrage besteht. Da schaut man zuweilen über die schwindende Qualität hinweg. Schade. Also, runter von der Karte.



**Frisée** Schönen Frisée anbieten zu können, das gehört zur Kür eines Gmüeslers. Nun ist es leider so, dass die regionale Variante, welche ab dieser Woche verfügbar ist, qualitativ nicht immer mit der feineren und helleren Importware mithalten kann. Wenn du es nicht ausdrücklich erwähnst, rüstet dir dein Chauffeur Frisée extra aus Italien. Eine weitere tolle Alternative sind wie immer die Frisée-Spitzen vom Keltenhof.

**Melothrias/Zitronengurken** Die kleinen, mexikanischen Mini-Kürbisse sind ab dieser Woche wieder in Kleinstmengen von Koppert Cress erhältlich. Wenn du grössere Einheiten zum Einlegen benötigst, raten wir dir, die Schweizer Saison abzuwarten. Ernst Kämpf baut die Melothrias in der Region an. Das wird zwar noch einige Wochen dauern, es wäre aber preislich und plastikverpackungstechnisch allemal vernünftiger.

**Sommerportulak** Den feinen Winterportulak werden wir nicht mehr lange bei unseren hiesigen Produzenten finden. Abgelöst wird er von seinem sommerlichen Kompagnon, der um einiges festfleischiger und mineraliger daherkommt. Sein Gout neigt hie und da ins Seifige, was nicht jedermanns Sache ist. Die Haptik ist aber grandios.



**Spargel violett** Bei Vercelli im Piemont gehören diese dunkelvioletten Stangen zum Kulturgut. Dabei handelt es sich nicht um eine helle Sorte, welche ihren Grind kurz der Sonne zeigt, sondern um einen wirklich tief violetten Spargel. Leider neigen die Enden gerne ins Hölzige und die Farbe kommt nach dem Kochen eher gräulich daher. Aber vielleicht checken wir es einfach nicht so richtig. Tipps sind willkommen liebe Piemont-Fans! Der Spargelmarkt hat sich in den letzten Tagen wetterbedingt etwas ausgedünnt. Sobald die Sonne aber wieder verstärkt auf die Erddämme scheint, wird sich die Lage nullkommaplötzlich verbessern. Versprochen!

**Spezialkräuter** Fernab vom Standardsortiment, das alles von Basilikum bis Zitronenthymian bietet, pflegen wir gemeinsam mit unserem Partner Mäder Kräuter in Boppelsen eine saisonale Auswahl an «wilden» Kräutern. Beifuss, Goldmelisse, Wermut und vieles mehr gibt es ab sofort aus Schweizer Anbau. Hier geht es zu deinen aktuellen Verfügbarkeiten.



**Eierschwämme** Heute morgen konnten wir die ersten Ankünfte aus Bulgarien in Empfang nehmen. Nicht schlecht, Herr Specht! In den nächsten Tagen sollten die Serben und die Spanier nachziehen. Die Mengen sind klein, die Preise dadurch hoch. Ein bisschen Geduld schont den Geldbeutel.

**Steinpilze** Die letzten Wochen mussten wir den edlen Pilz via Flugzeug aus Südafrika nach Zürich bugsieren. Nun steht ebenfalls Bulgarien in den Startlöchern. Die ersten Ankünfte sind – durch die Niederschläge der letzten Tage – stark verwurmt und die Verfügbarkeit kann nur unregelmässig gewährleistet werden.

**Birnen** Zwar kommen immer wieder ansehnliche Chargen Schweizer Kaiser-Birnen auf den Markt, doch wird uns das Risiko der braunen Kerngehäuse mittlerweile zu gross. In jede Frucht können wir nicht beißen, bevor wir sie auf die Reise in deinen Betrieb schicken... Bei unseren Standard-Birnen wechseln wir auf Conference aus dem fernen Übersee. Saison weisch...