

- ☺ **Regionales auf dem Markt** Barba di Frate, Cornichons, Peterli gekraust, Tomaten Berner Rosen, Wurzelspinat
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Cocobohnen gelb, Aprikosen, Nektarinen, Pfirsiche gelb & weiss, Saturnpfirsiche
- ☹ **Problematisch** Amandine Kartoffeln, Kürbis Muscat, Löwenzahn grün, Romanesco, Mango Kent

## Aktuelles vom Markt

**Marinello Pasta** Wir haben uns einige Zeit geziert und noch länger gesucht, bis wir eine Manufaktur gefunden haben, die uns handgefaltete Tortelli, Tagliatelle und Tagliolini in einer Qualität produziert, die den Namen Marinello verdient. Endlich ist es soweit! Wir haben uns bewusst dazu entschieden, diese Produkte tiefgekühlt in der 1 Kilo-Einheit anzubieten. Die Tortelli gibt es jeweils als zwei ganzjährig erhältliche Sorten. Das Sortiment erweitern wir unter dem Jahr mit spannenden Saison-Varianten. Hauchdünner



Teig, Schweizer Eier, viel Handarbeit und Liebe. So muss das sein. Interessiert? Dann bestellen Sie noch heute ein Muster. [Hier](#) geht es zu mehr Infos.

**Jordan Olivenöl** Logo, unsere Marinello-Pasta schmeckt am besten, wenn man sie vor dem Servieren fett durch schaumige Butter zieht. Die etwas gesündere Variante haben wir mit dem Olivenöl der Familie Jordan im Angebot. Ab morgen lohnt es sich, Ihr Lager wieder aufzufüllen. Die 5lt-Bidons von Jordan bieten wir diese Woche als spannende Aktion. Weshalb wir dermassen auf dieses Olivenöl stehen, können Sie [hier](#) nachlesen.

**Barba di Frate** Einer unserer all-time Gemüsefavoriten gibt es nun auch aus Schweizer Anbau. [Die Käfers](#), welche zu unserem [FARM-Netzwerk](#) gehören, haben vor einigen Jahren mit dem Anbau des mediterranen Mönchsbartes gestartet. Da wir fest daran

glaubten, dass die Halme des Agretti – so ein weiterer Name – die Meeresbrise benötigen, um mit ihrem typisch salzig-mineraligen Gout aufzutrupfen, waren wir anfangs skeptisch. Doch weit gefehlt. Die regionale Variante braucht sich geschmacklich nicht hinter dem Originären zu verstecken. Preislich liegt sie aber um einiges höher. Bitte auf Ihrer Bestellung deutlich «Schweiz» vermerken.

**Cornichons** Es ist wieder Saure-Gurken-Zeit! [Ernst Kämpf](#) konnte in Oberlunkhofen die ersten jungen Cornichons ernten. Zeit, den Gläsern von Hugo, Chirat und Reitzel unsere kalte Schulter zu zeigen und die knackigen Dinger selbst einzulegen. Die Mengen der ersten Tage sind noch bescheiden. In 1-2 Wochen ist die Verfügbarkeit auch für ambitionierte Pickle-Mengen sichergestellt. Wie jedes Jahr verweisen wir auf den grandiosen [Rezeptvorschlag](#) vom Gastro-Haudegen René Widmer. Merci René!

**Kartoffeln Amandine** Bei der eleganten Amandine kommt es zu einem Unterbruch von einigen Monaten. Die Lager sind leergefegt und wir vertrösten Sie zwischenzeitlich mit Raclette-Kartoffeln, welche mit ihrer Grösse eine passende Alternative abgeben. Für die robusteren Geldbeutel wären die bombastischen Noiremoutier erhältlich. Eine Wucht!

**Kürbis Muscat** Bye, bye faltiger Freund. Der Muscat verzieht sich in die Sommerferien und wird uns erst im kommenden Herbst wieder beehren. Wer im Frühling nicht auf Kürbis verzichten will, vertrösten wir zwischenzeitlich mit dem praktikablen Butternuss.



**Tomaten Berner Rosen** Als wäre sie nie richtig weg gewesen... Die altehrwürdige Sorte hat es sich im Angebot der Gmüesler so richtig bequem gemacht. Grundsätzlich eine gute Sache. Doch wie viel die moderne Reinkarnation der rosafarbenen Fleischtomate noch mit ihrem urigen Pendant zu tun hat, darüber lässt sich streiten. Die Berner Rose ist heikel in der Aufzucht und um sie in grösseren Mengen – und nach den heutigen Anbaustandards – produzieren zu können, benötigte es einiges an züchterischen Sperechnen. Sei's drum. Die ersten Kisten können geschmacklich so oder so nicht vollends überzeugen. Das wird sich aber bald ändern.



**Aprikosen** Wir mussten uns doppelt vergewissern, ob es sich bei den degustierten Aprikosen aus Spanien nicht doch um die ersten guten Franzosen handelt. Wir dürfen heute zwischen den Varietäten Colorado, Luca, Mogador oder Mayacot wählen.

**Erdbeeren** Zwar tummeln sich bereits Schweizer Früchte auf dem Markt, doch werden die regionalen Erdbeeren aus dem Thurgau ihrem massiv höheren Preis geschmacklich nicht gerecht. Da steht bei uns die Qualität über der Regionalität, sorry! Wenn Sie ein gutes Produkt wollen, verwöhnen Sie Ihre Gäste vorzugsweise mit den aromatischen Frühsorten aus Frankreich (Clery, Gariguet & Sweet Charly). Eine günstigere und doch

passable Lösung bietet nach wie vor Ware aus Spanien. Und wer das nun nicht gut findet, soll einfach noch ein paar Tage abwarten.

**Steinfrüchte** Im Gegensatz zu den Aprikosen sind die ersten Saturn-Pfirsiche von der Iberischen Halbinsel noch etwas gar knackig unterwegs. Die flachen Saturnos gehören zum Start der Saison meist zu den ersten passablen Steinfrüchten, doch können sie diese Woche noch nicht mit den klassisch-gelben Pfirsichen mithalten. Bei allen erhältlichen Sorten ist es nicht Pfui aber auch nicht Hui. Überlassen Sie unserem Einkauf die Entscheidung. Wir degustieren uns nun tagtäglich durch die Markthalle.