

- 😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Cardy, Kalettes (in ca. 3 Tagen), «Räbeliechli», Trevisano, Micro Greens von 2bFresh
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Cicorino Verona, Mesclun aus Italien, Navets Bundware, Pinienzapfen, Clementinen mit Blatt, Orangen mit Blatt, Anis-Champignons, Totentrompeten, Zitronen Primofiori
- 😞 **Saisonende oder problematisch** Schweizer Rucola, Litchis (Alternative: Rambutan), Preiselbeeren, Sultaninen

Aktuelles vom Markt

Avocado-Gate Die meistdiskutierte Frucht – ja, werte Klugscheisser, es ist genau genommen eine Nuss – sorgt diese Tage zu Recht für viel Rascheln im Medienwald. Die ökologische Problematik hinter diesem Produkt ist unumstritten. Unwiderlegbar ist aber auch, dass das prominenteste Lorbeergewächs der Welt in ihrer Konsistenz und mit ihrem Fettgehalt nicht so einfach substituierbar ist. Welcher Studie zur Nachhaltigkeit der Avocado Sie auch immer Glauben schenken wollen, sei Ihnen überlassen. In zwei Wochen erhalten wir das grüne Enfant Terrible aus Europa. Das tut der Wasserproblematik keinen Abbruch, entlastet dafür die Transportbredouille. Unsere Meinung: Ein vernünftiger und fairer Konsum kann nur da entstehen, wo der Nährboden der Wertschätzung gegenüber dem jeweiligen Lebensmittel gelegt ist. Das gilt übrigens nicht nur für Avocados, sondern für alles, was wir Ihnen gerne verkaufen und anpreisen. Alles klar?



2bFresh Eine Freude, wie sich der Verkauf dieser Micro Greens der Familie Eschbach in den letzten Monaten entwickelt hat. Obwohl wir grosse Fans der würzigen Alchemisten von Koppert sind, freuen wir uns wie Bolle, eine grandiose Auswahl an Micro Greens auch aus der Region anbieten zu können. Nachdem die Eschbachs im letzten Jahr sortimentsmässig aus allen Rohren geballert haben, konzentrieren sie sich nun auf eine reduzierte, dafür aber durchwegs verfügbare Auswahl. Hier geht es zu unseren Verfügbarkeiten.

Schweizer Wildkräuter Auch einige Sorten unseres Spezial-Minzen und wilden Bundkräutern streichen ob dem nahenden Winter ihre Segel. Hier geht es zum aktuell verfügbaren Sortiment. Von diesen Varietäten führen wir nur einen kleinen Bestand an Lager.

Kalettes Mit einer neuen Markenbezeichnung – und ja liebe Lizenznehmer, wir erwähnen diesen Namen nun zum letzten Mal – werden die Flowersprouts in ca. drei Tagen erhältlich sein. Kalettes sollte man diese Kreuzung von Rosenkohl und Kale nun nennen, die seit fünf Jahren die Gemüswelt unsicher macht. Ein tolles Produkt aus dem Seeland.

Mesclun Bis zum ersten Reif auf den hiesigen Feldern ist es nun wirklich nicht mehr weit. So stellen wir bei unserem Mesclun-Salat auf italienische Importware in der 800gr.-Einheit um. Ein riesengrosses Dankeschön an die Familie Käser, die uns in der schwierigen Saison 2018 immer mit einer top Qualität bedienen konnte. Ihr seid grossartig!

Totentrompeten Totgeglaubte leben länger. So das Bonmot. Nachdem wir uns punkto Erhältlichkeit von Totentrompeten in den letzten beiden Wochen sehr pessimistisch gegeben haben, schwemmt nun die Türkei mit einer tollen Qualität den Markt. Damit haben wir nun wirklich nicht gerechnet. Und wenn Sie nun ob der negativ konnotierten Herkunft die Nase rümpfen; für die politischen Querelen können diese Wildpilze und die dazu nötigen Sammler wirklich nichts, oder? Im Gegenzug sind es nun die Kraterellen, die uns mit ihrer Verfügbarkeit das Leben schwer machen.



Pinienzapfen Obwohl wir uns für die wohlriechenden Bomben aus Bella Italia keine so richtige Anwendungsmöglichkeit in der Gastronomie vorstellen können, sorgen die Pinienzapfen auf unseren Marktführungen jeweils für viele «Ahs» und «Ohs». Also ab damit auf die Tischdekoration. Wer dennoch an die feinen Kerne der Pinie kommen will, muss sie einfach bei 80 Grad in den Ofen legen und abwarten. Sesam öffne dich...

Clementinen & Orangen mit Blatt Obwohl uns die Früchte mit ihrem leichten Grünstich verdeutlichen, dass wir noch ganz am Anfang der Saison stehen, können wir Ihnen diese Agrumen mit dem dekorativen Blattwerk geschmacklich ans Herz legen.



Zitronen Primofiori Bei der Zitrone handelt es sich um ein Produkt, um das die Gastronomie auch in den Sommermonaten kaum herumkommt. So vergisst man schnell, dass es auch bei dieser alltäglichen Zitrusfrucht eine Saison gibt. Über den Sommer werden Zitronen aus Südafrika oder Argentinien importiert, bis im Herbst in Europa die Ernte der Sorte Primofiori beginnt. Die Zitronen werden im grünen Zustand geerntet und verbringen danach einige Tage in Wärmelagern. Dies erkennt man an der bräunlichen Verfärbung des Fruchtknotens. Auf die inneren Werte hat dies jedoch keinen Einfluss und die Primofioris punkten mit ihrer dünnen Schale und einer guten Saftausbeute. Sobald ab November die Ernte in vollem Gange ist, können Sie mit fallenden Preisen rechnen.