

Marktbericht vom 3. August 2016



- ☺ **Aktuelles aus der Region** Schwertbohnen, Gelbe- und Ringli-Randen (Chioggia-Randen), Apfel Julired, Gotthard Heidelbeeren
- ☺ **Neu** Zerbinati's Delica Kürbis, Reineclaude Doreé véritable, Americano Trauben (Katzenseicherli)
- ☺ **Neu in unserer Molkpreisliste** Geissen-Milch Bio, Schaf-Milch Bio, Geissen- und Schaf-Joghurt, Geissen-Quark

Aktuelles vom Markt

Schweizer Bohnen Take me down to Bohnen-City! Beim aktuellen Angebot brauchen Sie eine ordentliche Portion Entscheidungs-Freude. Neben den grünen Bobys sind gelbe- oder violette Bobbybohnen in einer schönen Qualität erhältlich. Daneben liegen attraktive Spriggel- neben kräftigen grünen Coco-Bohnen in ihren Kisten. Damit nicht genug. Neu zum Bohnen-Ringeltanz gesellen sich Aargauer Schwertbohnen, in Deutschland als Neckar-Bohne bekannt. Wahrlich ein Bohnen-Paradies.



Zerbinati Delica Kürbis Haben Sie genug vom omnipräsenten Butternusskürbis? Der beste Melonen-Züchter Italiens produziert eine Kürbissorte, die es in sich hat. Die Sorte Delica kommt für mich geschmacklich schon fast an unseren Favoriten Muscat heran. Da er keine Falten hat, ist er aber einiges einfacher zu verarbeiten. Prädikat empfehlenswert! Auch wenn wir noch auf ein paar Sommertage hoffen, bevor es Richtung Herbst und damit in die Kürbissaison geht.

Randen farbig Die Randen-Renaissance schreitet in der Gastronomie zum Glück unaufhaltsam voran. Die Knolle, die lange Zeit ihren einzigen Zweck gewürfelt als „Chübeli-Salat“ erfüllen durfte, kommt verdientermassen zu Ehren. Endlich sind wieder regionale gelbe und Ringli-Randen erhältlich. Ob gross oder klein, tiefrot oder weiss. Da hat es nun wirklich für jedes Gusto etwas dabei.

Tomaten Unsere Einkäufer können bei der Suche nach den aromatischsten Tomaten bald nicht mehr auf ein dickes Lexikon verzichten. Unzählige Sorten, mit lautmalerischen Namen wie Deep Purple oder Erdbeertomaten, finden sich auf dem Markt. Wenn Sie sich nicht entscheiden wollen, bieten wir Ihnen weiterhin unser Bio Tomaten-Bouquet aus Steinmaur oder die [farbigen Hämiker-Tomaten](#), gemischt im 3kg-Kistli an. Eine kleine Sortenliste finden Sie [hier](#).

Apfel Julired Diesen Apfel erwähnen wir nur der Saison zuliebe. Die typische Frühsorte ist wirklich nur was für „Geniesser“ (oder Masochisten) die nur das kredenzen, was vor ein paar Stunden freiwillig von den Bäumen fiel. Kaum bei uns in der Halle, sind sie bereits mehlig. Auch geschmacklich ist da nicht viel zu holen. Wir bleiben wie gesagt solange wie möglich bei den immer noch knackigen Galas.

Gotthard Heidelbeeren Die sind nur was für Leute, die sich nicht vor farbigen Fingern fürchten. Das Fruchtfleisch tiefblau, der Geschmack oho! Die Gotthard Heidelbeeren wachsen wild und werden von Hand gepflückt. Weisch wie fein! Wenn ihr Beerenblick weiter als bis zum Gotthardmassiv reicht, empfehlen wir Ihnen guten Gewissens dicke, feisse **Blueberries**. Die fettesten Bomber, die wir Ihnen auch geschmacklich ans Herz legen können, kommen aktuell aus Holland. Es sind aber auch feine Schweizer zu finden. Wir entscheiden, je nach Qualität, was wir für Sie einkaufen.



Reineclaude Jetzt ist die beste Sorte dieser Steinfrucht-Königin auf dem Markt eingetroffen. Reineclaude Doreé véritable aus Frankreich. Adel verpflichtet und bei diesem Namen beisst man mit hohen Erwartungen ins zuckersüsse Fruchtfleisch. Mon Dieu!

Americano Trauben Bei uns als Tessiner-Trauben oder - noch viel schöner - Katzenseicherli bekannt, verströmen diese tief dunkelblauen, süssen Dinger ab dieser Woche wieder ihren betörenden Duft in der Markthalle. Im Veneto nennt man sie wegen ihrem erdbeerähnlichen Duft Uva Fragola. Für alle, denen ihre Zeit zu wichtig ist, um sie im Stau am Gotthard zu verplempern und die trotzdem nicht auf ein bisschen Tessin-Feeling verzichten wollen.



Schweizer Zwetschgen Wenn es um die Zwetschgen geht, halten wir es mit William Wallace, der in Braveheart seine Schotten dazu anhält, erst dann anzugreifen, wenn sie das Weisse in den Augen der Gegner erkennen... Nanu, wo kommt denn dieser martialische Vergleich her? Zurück zum Thema: Die ersten Schweizer Zwetschgen bereiten dem Gaumen meist nicht viel Freude. Sauer, pelzig und herb. Ab dieser Woche können wir Ihnen die Schweizer aber wirklich ans Herz legen. Angriff!

Schaf- und Ziegenmilch Schaf- oder Ziegenmilch werden in der Gastronomie immer beliebter. Zwar sind diese Produkte für Menschen mit einer Laktoseintoleranz ebenfalls nicht verträglich, doch enthält zB. Schafmilch nur neun verschiedene Eiweisse. Bei der Kuhmilch sind es deren 54. So vertragen Menschen mit einer Eiweissallergie manchmal Schaf- jedoch keine Kuhmilch. Kompliziert, ich weiss...

[Hier](#) gibt es mehr zu diesem Thema. Wir führen neu eine Auswahl an Schaf- und Ziegenmilch-Produkten im Sortiment. Diese finden Sie in unserer aktuellen [Molkerei-Preisliste](#). Aufgrund des kurzen MHD (diese Produkte wurden noch nicht topasteurisiert...), sind wir bei diesen Artikeln auf einen kurzen Vorlauf angewiesen. Anruf genügt!