

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Berner Rosen, Spargel grün, Spargel weiss, Peperoni rot, Radiesli gelb, Rettich rot, Rucola

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Borretsch-Kraut mit Blüten, Meloncelle, Badischer-, Donau- und Italienischer Spargel, Zucca Trombetta, Blueberries, Himbeeren, Zitronen unbehandelt

😞 **Saisonende oder problematisch** Carotten Lagerware, Birnen Williams, Orangen Sanguinello

Aktuelles vom Markt

Berner Rosen Die altherwürdige Berner Rose ist, neben den ebenfalls nicht zu verachtenden hiesigen Cherry-Sorten, die erste grosse Schweizer Tomate, die nach mehr als einem Glas frischen Quellwasser schmeckt. Zwar konzentrieren wir uns bei den meisten Spezialsorten nach wie vor auf Frankreich, doch wenn Sie diese Tage eine hiesige Tomate auf Ihre Teller zaubern wollen, werden Sie mit der Berner Rose hervorragend bedient. Die tomatige Berner Rose darf übrigens nicht mit dem Berner Rosenapfel verwechselt werden. Bei beiden Produkten handelt es sich um alte Sorten, die heute verdientermassen wieder zu Ehren kommen.



Cipolle di Boretane Nun erhalten wir die milden Zwiebeln, aus der Region um Boretto, auch offen. Um einiges günstiger als die klein kalibrierte Schalenware, doch sind sie, mit einem Durchmesser von bis zu 6 cm, definitiv keine One-Bite-Happen.

Grünspargel Dank den steigenden Erntemengen in Spanien, können wir Ihnen grünen Spargel aus dem warmen Süden nun zu einem absoluten Top-Preis in unserer Aktion anbieten. Bisweilen waren ihre Anschnitte noch so spröde wie Schneider-Ammanns Humor, doch mit dem regelmässigeren Absatz hat sich dieses Problem glücklicherweise erledigt. Sorry für den trockenen Ärger der letzten Tage.

Schweizer Grünspargel Nun tummeln sich die ersten Bündel hiesiger Grünspargel auf dem Markt. Die Preise sind noch exorbitant, doch man merkt ihnen ihre sehr kurzen Anfahrtswegen an. Fresh und quitischig die Dinger!

Weisser Schweizer Spargel Dank stabilen Saison-Konditionen liegen unsere weissen Schmitter-Spargeln in den nächsten Tagen preislich noch deutlich unter der Importware aus dem restlichen Europa. Klingt komisch, ist aber so. Wir erhalten täglich zwischen 30 und 60 kg aus Diepoldsau. Da heisst es: first come, first serve. Die Qualität kann sich mehr als sehen lassen. Wir sind begeistert!

Weisser Spargel Europa Der Trend hat sich in den letzten Jahren merkbar von der Donauregion ins Badische verlagert. Zu Recht. Machen die Spargelbauern in Süddeutschland doch wirklich einen grandiosen Job. Nicht aus den Augen verlieren sollte man die Italiener, die heuer mit ihrer formidablen Qualität zu fairen Preisen glänzen. Die Herkunftsflut hat begonnen und wir schielen nervös auf die Wetterprognosen der nächsten Tage. Das mit dem Preiszerfall kann nun ratzfatz gehen. So erlauben wir uns, die Preise auch unter der Woche nach unten anzupassen. Da werden Sie höchstwahrscheinlich nichts dagegen haben, oder?

Meloncelle Unsere liebste Gurke sieht äusserlich nicht nur attraktiv aus, sie ist aktuell auch unsere erste Wahl, wenn es um Sauer-Eingelegtes und Fermentiertes geht. Die ovalen Zebras mit Grüntlich findet man noch nicht auf jedem Teller und werden bei Ihren Gästen sicherlich viele Punkte sammeln. Probieren geht über Studieren.



Schweizer Rucola Nun ist die Zeit reif, um auf regionale Ware umzusteigen. Die heilige Mixtur von Qualität und Preis passt und wir gewähren der Schweizer Ware den Vortritt. Sollten Sie dennoch auf Rucola aus Bella Italia pochen, so vermerken Sie dies bitte deutlich auf Ihrer Bestellung.



Morcheln Nachdem wir in den vergangenen Wochen von wunderbaren Morcheln zu unschlagbaren Preisen profitieren durften, zieht hier der Preis in den nächsten Tagen ein wenig an. Am besten kalkulieren Sie mit einem Preis von knapp 60 Franken.

Blueberries Diese wundervollen Bomber finden ihren Weg aus Spanien via Frankreich zu uns. Die ersten europäischen Beeren der Saison können normalerweise eher mit ihre Grösse und nicht mit einem überzeugenden Gout trumpfen. Was wir hier täglich aus den kleinen Körblis stibitzen ist aber Genuss pur!

Himbeeren Auch für diese famose Qualität ist ein französischer Produzent verantwortlich, der seine Zelte in Spanien aufgebaut hat. Ich wage gar zu behaupten, dass es ihr Geschmack mit Thurgauer Himbeeren im August aufnehmen können. Nicht böse sein, liebe Ostschweizer.

Amalfi Zitronen Auf die mustergültigen Amalfis warten wir auch diese Woche noch vergebens (sorry Christoph!). Doch die unbehandelten Zitronen mit Blatt, die Sie aktuell von uns erhalten, kommen ebenfalls aus einer der schönsten Region Italiens. Zwar bekleiden sich diese noch nicht mit einem IGP-Label, doch geschmacklich sind sie gleichermassen eine mediterrane Wucht.