

- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Bohnen gelb, Kefen, Kuhherz- & Eier-Tomaten, farbige Randen, Shiso rot & grün
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Trottolinos, Pomelos, Trauben rosé kernlos, Zitronen Übersee, Zwetschgen Ersinger, [Jordan Olivenöl](#)
- ☹ **Problematisch oder Saisonende** Datterri-Tomaten am Strauch, Steinpilze, Birnen Kaiser, Feigen Frankreich, Zitronen Europa

Aktuelles vom Markt

Bohnen gelb Im letzten Marktbericht haben wir noch informiert, dass wir gelbe Bohnen (für ein wunderbares veganes Gericht von [Markus Gass](#)) jeweils via Rungis organisieren mussten. Nun stehen die Schweizer Produzenten mit ihren gelben Wachsbohnen in den Startlöchern. Auch bei Kefen und grünen Bobby-Bohnen können wir nun auf hiesige Produktion zurückgreifen. Yes!

Kuhherz Tomaten Hier geht es ausnahmsweise nicht um Nose-to-Tail, sondern um blutig-rotes vom Feld. Zwar sind diese vollreifen



Bomber den bekannten Cuore di Bue nicht unähnlich, doch fehlt ihnen das charakteristisch faltige Äussere. Zudem sind sie, aufgrund ihrer Herkunft, so schweizerisch wie die Frisur von Erich Hess. Also dann eben Kuhherz. Oh, und gut sind sie übrigens auch. Die legendären [Hämiker-Tomaten](#) sind nächste Woche soweit. Bitte geben Sie uns frühzeitig Ihren Bedarf bekannt. Die Warteliste ist lang...

Peperoncino Trottolino Diese kleinen, ganz leicht feurigen und runden Peperoncini aus Bella Italia kennt man aus jedem gut sortierten Antipasti-Sortiment. Mit Thon gefüllt verschwinden sie meist als erstes vom Apéro-Bufferet. Diese Sorte gibt es nun auch frisch auf dem Markt zu kaufen und bringt Ihnen gehörig viel Italianità auf's Menu.

Schweizer Shiso Leaves Nichts bringt einem Japan näher als dieses Kraut! Die Shiso Leaves in grün und rot, die wir Ihnen über das ganze Jahr von [Koppert](#) liefern können, kommen jeweils sauber verpackt und perfekt kalibriert daher. Wenn Ihnen aber die Regionalität am Herzen liegt, Sie auf Plastikschalen und die kalibrierte Gleichschaltung verzichten können, empfehlen wir Ihnen Shiso als Schweizer Bundware. Das rechnet sich übrigens auch im Preis. Unser aromatisches Sortiment an verschiedensten Wild- und Spezialkräutern finden Sie [hier](#). Diese Artikel halten wir beschränkt an Lager. Vorbestellen lohnt sich! Nun funktioniert auch der Link wieder lieber Herr Mlinarevic...

Tomaten Datterri Es ist nicht immer einfach, die grosse Nachfrage nach Datteris während der Schweizer Sperrfrist zu 100% zu befriedigen. Hin und wieder müssen wir Sie mit Tomaten ohne Strauch beglücken. Sollten Sie auf die grünen Zweigli angewiesen sein, so bestellen Sie bitte Cherry-Ramati oder die Datteris aus Italien mit dem bösen Strafzoll.

Birnen Wie bei vielen Äpfeln blinkt auch hier noch die rote Übersee-Warnlampe. Als Standard schicken wir Ihnen grüne Vermont Beauty, da uns die rote Forelle in den letzten Tagen arg enttäuscht hat. Die ersten Europäer (Carmen, Guyot) sind noch arg grün hinter den Ohren und daher nicht zu empfehlen. Da braucht es noch einige Wochen Geduld.

Feigen Noire de Caromb Liebhaber französischer Noir de Caromb-Feigen mutieren während der Saison schnell zu verwöhnten Schleckmäulern. Da wird dann gequengelt wie eine Horde verzogener Einzelkinder, wenn die beste Feige des Jahres nicht verfügbar sein sollte. Da in Frankreich die erste Ablese abgeschlossen ist, kommt es hier zu einem Unterbruch von zwei Wochen. Da müssen wir durch...



Ersinger Zwetschgen Schlechte Zwetschgen verderben uns schnell unsere immer-gute Laune. Der frühe Schrott, der uns anfangs Juli jeweils aus Osteuropa erreicht, führt bestenfalls zu einem ledrigen Gaumen und verzogenen Gesichtern. Pfui! Neben eben diesen Früchten sind jedoch bereits die ersten Zwetschgen aus Italien aufgetaucht. Die Prunus Ersinger, eine altbekannte Frühsorte trumpft mit ihrem Zucker-Säure-Verhältnis und einer saftigen Struktur auf. Zwetschgenwähen-Bäcker dieser Erde vereinigt euch!



Pflaumen gelb Bereits etwas länger leuchten uns die sonnig gelben Pflaumen auf dem Markt an. Als Zweiergespann mit ihren blauen Kollegen sind sie ebenfalls zu empfehlen. Blaue Zwetschgen gibt es aktuell auch als Mini-Version mit einem Durchmesser von ca. 2 cm. Wie und wo man diese auf dem Teller genau einsetzen könnte, das ist mir zwar schleierhaft, doch als kleiner Snack zwischendurch machen sie gehörig Spass.

Zitronen Die Zitronenente beginnt in Spanien jeweils im September mit der Varietät Primofiori. Diese kommen ab Oktober zu uns auf den Markt. Im April werden die Primofioris dann von der Spätsorte Verna abgelöst, welche wir noch heute vereinzelt und verschrumpelt im Handel finden. Das europäische Saisonende macht sich seit einigen Wochen beim nicht gerade attraktiven Äusseren der Früchte bemerkbar. Natur, kennsch? Da wir auch im Hochsommer nicht auf die geballte Säure der Zitronen verzichten können, bleibt ab Juli nur noch der Import aus Argentinien oder Südafrika. Das klingt böse, ist aber so. Saison weisch! Qualitativ sind die weitgereisten Früchte eine Wucht. Im Blindtest haben sie sogar – nicht weinen liebe Italiener – die Amalfis IGP geschlagen. Das will was heissen! Die original Sfusato Amalfitano gibt es übrigens nur noch wenige Tage auf dem Markt zu erstehen.