

- 😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Kefen, Knackerbsen (nur seeehr wenig), Patisson, Randen farbig, Walliser Aprikosen, Kirschen
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Kaki Persimon, Nektarinen, Pflaumen, Pfirsiche, Sauerkirschen, Vanillecots
- 😞 **Saisonende oder problematisch** Ährenspargel, Spargel (Qualität), Tardivo, Äpfel Gala, Holunderblüten, Pineberries

Aktuelles vom Markt

Arroz Bomba von Riuet Der Parque Natural de la Albufera, eine Süsswasserlagune südlich von Valencia, ist seit Jahrhunderten die Reiskammer Spaniens und ihr bestes und traditionsreichstes Gut ist der Arroz Bomba. Was der Carnaroli für die Piemonteser bedeutet, ist den Valencianern ihr Bomba. Wir führen den Reis der jung geführten Firma Riuet im Sortiment. Ein Beweis dafür, dass die Melange aus Leidenschaft, Wissen und Liebe zur Qualität die besten Produkte hervorbringt. [Hier](#) geht's zu mehr Infos.



Böhlers Bio Sprossen Auch wenn wir Gefahr laufen, uns mit der Sortimentsvielfalt selbst zu überfordern: Die Bio Sprossen vom [Demeter-Produzenten Klaus Böhler](#) sind dermassen grandios, dass wir nicht darauf verzichten wollten. Hanf-, Sonnenblumen- und Erbsensprossen auf ihrer eigenen Erde im kleinen nachhaltigen Ifco. So muss das sein. Wir nehmen diese Sorten vorerst nur bedingt an Lager. Eine Vorbestellung lohnt sich also.

Schweizer Kefen Die dünnlippige Erbsensorte hängt nun auch bei unseren Schweizer Produzenten an den Sträuchern. Nicht vergleichbar mit den bleichen Elefantenoehren, welche sich in den letzten Wochen auf dem Markt getummelt haben. Das ist schön!

Schweizer Knackerbsen Nur ganz kurz und in wirklich kleinen Mengen erhältlich ist dieses Produkt, auf welches wir seit Monaten sehnsüchtig warten. Sugar Snaps, oder eben

Knackerbsen, kommen über das ganze Jahr via Flugfracht zu uns auf den Markt und können mit Haut und Haar verlustiert werden. Diese regionale Variante ist dermassen süss und zart, dass es eine wahre Freude ist. Unbedingt vorbestellen. First come, first serve.

Gelbe Patisson Mit diesen Patissons sind die ersten Sommerkürbisse bei uns gelandet. Noch unreif geerntet, haben sie ein apartes Aroma und einen zarten Biss. Böse Zungen mögen behaupten, dieser Mini-Kürbis schmecke praktisch nach nichts. Sensiblere Gaumen fühlen sich hingegen ein wenig an Artischocken erinnert oder erkennen eine leicht nussige Note. Patissons sind auch unter dem Namen Bischofsmütze bekannt.

Randen Nachdem wir Ihnen letzte Woche die ersten roten, neuerntigen Randen präsentieren durften, ist nun die gesamte Farbenpracht erhältlich. Gelb, weiss oder die decidophobische Ringli-Rande (Chioggia). Eine farbenfrohe Geschichte ist das.

Spargel Traditionell endet die Spargelsaison mit dem Johannistag am 24. Juni. Die Qualität und die Mengen nehmen aber bereits diese Woche stark ab und viele kleine Produzenten werden wohl in den nächsten Tagen das Handtuch werfen. Bye, bye!

Apfel Gala Es war abzusehen, dass die Erntemengen des vergangenen Jahres nicht ausreichen werden, um uns heuer apfelmässig über die Runden zu bringen (Frost im April 2017, remember?). Kann man sich normalerweise auf den lagerfähigen Schweizer Gala verlassen, verschwindet er nun frühzeitig von der Bildfläche und es muss mit Überseeimporten aus allen Herren Ländern nachgeholfen werden. Ojemine!



Erdbeeren Wir sind selbst überrascht, wie das widrige Wetter bisher nur bedingt Einfluss auf die Verfügbarkeit hatte. Nun machen sich jedoch die ersten nassen Ermüdungserscheinungen bemerkbar und es wird qualitativ und preislich etwas rumpeln.

Walliser Aprikosen Die Walliser sind zu Recht stolz wie Oskar auf ihre Aprikosen. Farblich gibt es bereits in der Startphase nichts zu meckern und ihre roten Backen erinnern bereits an den Grind eines weissweingeschwängerten Hüttenwirts. Die ersten Ankünfte sind noch hochpreisig und wir schicken Ihnen in den nächsten Tagen nur Ware aus dem Wallis, wenn Sie es auf Ihrer Bestellung explizit erwähnen.

Kirschen Die Markthalle biegt sich unter der süssen Pracht. Preislich und qualitativ ist in diesem fruchtigen Stelldichein so ziemlich alles vertreten. Von Bling-Bling bis zu Unter-Aller-Sau. Unser Ziel ist es, Ihnen eine tolle Qualität zu einem fairen Preis zu offerieren. What else... Mit Peter Hagenbuch haben wir heuer einen neuen Produzenten am Start. Rufen Sie uns an, wenn Sie an einer Führung durch seine Anlage interessiert sind.



Sauerkirschen Auch die garstige Schwester der süssen Schwarzkirsche zeigt nun unregelmässig ihr hellrotes Leuchten auf dem Markt. Klar, sie ist nicht jedermanns Sache. Doch wer das Saure nicht ehrt, ist des Süsses nicht wert. In unserem Tiefkühlager schlummern zudem einige Kilos Kornelkirschen (mit Stein). Mit altherwürdigen Hochstammsorten wird es auch dieses Jahr nicht einfach, da viele Bäume in den letzten Jahren von der Kirschessigfliege gebeutelt wurden.