

Marktbericht vom 14. Juni 2017



☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Junger Knollensellerie (Suppengrün), Favé-Bohnen, Federkohl, Schwertbohnen, Zwiebeln rot, Sommerportulak, Kimberley Erdbeeren, Walliser Brombeeren & Himbeeren, Kirschen, neuerntige Annabelle-Kartoffeln

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Französische Nektarinen & Pfirsiche, Mini-Birnen, Blaubeeren, kleine spanische Jolly-Melonen

⊗ **Problematisch oder Saisonende** Donau-Spargel, Wildspargel, Nüsslissalat, Portulak, Zwiebeln

Aktuelles vom Markt

Brunnenkresse Wie letzte Woche bereits angetönt, konnten wir nun die „Hitzelücke“ der Aargauer Brunnenkresse mit spanischer Importware schliessen. Auch hier handelt es sich um echte, im Wasser gewachsene Brunnenkresse. Mehr zu unserem Favoriten, wenn es um senfig-würzige Salate geht, gibt es [hier](#). Die Kresse ist als 500gr-Einheit erhältlich.

Kartoffeln Annabelle Diese Woche konnten wir bei den festkochenden Sorten auf neuerntige Annabelle aus der Schweiz umsteigen. Auf die Jumbo-Kalibrierung muss man sich noch ein wenig gedulden. Die aktuelle Kartoffelsaison steht in den Startlöchern.

Federkohl Auch wenn Federkohl gehörig vom Frost geprügelt werden müsste, um zu seiner geschmacklichen Hochform aufzulaufen, will die Gastronomie auch im Sommer nicht auf ihn verzichten. So ist Sommer-Kale nun wieder problemlos verfügbar. Wir nutzen gleich die Gelegenheit und weisen noch einmal auf unsere handgerüstete Surchoix-Salatmischung „Hipster“ hin, in welcher sich, neben knackigen Blattsalaten, auch der omniprésente Kale wiederfindet.



Neuerntiger Knollensellerie Wer auf kräftig dunkelgrünes Suppengrün steht, wird mit dem neuerntigen Knollensellerie aus dem Aargau happy. Am besten vorbestellen.

Nüsslissalat Es wird Sommer und damit sollte man sich wirklich fragen, ob dieser typische Wintersalat auf Ihrem Menu noch seine Daseinsberechtigung hat. Die sonnigen Tage liessen den Preis in die Höhe schnellen und die zarten Blättchen werden, sollten Sie sie dennoch bestellen, für gehörig Margendruck bei Ihrer Kalkulation sorgen. Sorry!

Spargel Sind die Kirschen rot, ist der Spargel tot. Von absolut top bis unterirdisch war in den letzten Wochen alles mit dabei. Der offizielle Schlusspfeiff ist in Deutschland der Johannistag am 24. Juni. Doch die Ankünfte aus Europa versiegen bereits diese Woche zunehmend und wir müssen unsere Fühler wieder gen Übersee ausstrecken. Bei den italienischen Wildspargeln ist endgültig finito.

Zalotti Blossom von Koppert Hierbei handelt es sich um die blütentragenden Zweige des afrikanischen Basilikums. In der Nase eine Wucht und ein fast schon kitschiger Hingucker auf dem Teller. [Hier](#) finden Sie alle Informationen zu unserem Koppert-Sortiment.

Zwiebeln Wir können uns nur immer wieder entschuldigen. Was aktuell an Zwiebeln auf dem Markt rumlungert, passt auf keine Kuhhaut. Überlagert und weich. Das macht wirklich keinen Spass. Bei roten Zwiebeln musste kurzzeitig sogar auf Ware aus Neuseeland ausgewichen werden - Schockschwerenot. In ein paar Tagen sollte sich die Lage aber wieder beruhigen.

Walliser Aprikosen Die ersten Schweizer Aprikosen machen dem Walliser Dickschädel-Image noch alle Ehre und ihr Gout liegt noch deutlich auf der herben Seite. Auch wenn wir uns auf regionale Ware freuen, bleiben wir noch bei den wunderbaren, französischen Orangered. Auch die ersten Brombeeren aus der Schweiz gehören noch in die Schublade „Sauer macht lustig“.

Türkische Zuckeraprikosen Bei Früchten sprechen wir immer vom ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis. Diese kleinen türkischen Aprikosen scheren sich aber einen Deut um diese Klassifizierung und prügeln uns eine gehörige Zucker-Breitseite in den Gaumen. Das ist nicht jedermanns Sache, doch einmal im Leben sollte man so ein Ding probiert haben.



Mini Birnen Bella di Giugno Was will uns der Marinello im Juni Wildbirnen verkaufen? Gute Frage. Die kleine Birne mit dem klingenden Namen macht uns aber gehörig Freude.

Schweizer Erdbeeren Bei den Standardsorten gibt es aktuell nicht viel zu meckern. Die Verfügbarkeit ist, trotz der Kälteperiode von vor drei Wochen, vorbildlich. Die Frühsorte Lambada verabschiedet sich vom Parkett und wird durch die Sorte Kimberley ersetzt.

Walliser Himbeeren Aktuell kämpfen auf dem Markt die Thurgauer gegen die Walliser um die aromatische Himbeer-Krone. Heute haben die Walliser definitiv die Nase vorn und Sie erhalten diese Früchte als Standard. Ebenfalls aus dem Wallis

Schweizer Kirschen Wir gönnen es jedem Produzenten, der trotz der widrigsten Umstände von vor ein paar Wochen, bereits heute mit der Ernte beginnen konnte. Doch geschmacklich fallen die Früchte, neben der grandiosen Ware aus Frankreich, noch deutlich ab. Erfahrungsgemäss sollte es aber nicht mehr lange dauern, bis wir Ihnen auch süsse Schweizer Ware empfehlen können.

Jolly Melonen Die italienischen Jollys gehören für uns traditionsgemäss zur ersten Wahl, wenn es um rotfleischige Melonen geht. So rümpfen wir gerne unsere verwöhnten Nasen, wenn uns ein Händler spanische Jolly andrehen will. Doch oho! Die spanischen Dinger haben es geschmacklich in sich und sorgen für einen gehörigen Zuckerschub. Sie sind deutlich kleiner kalibriert und passen so auf jeden Dessertteller. Prädikat empfehlenswert. Bestellen Sie bitte deutlich spanische Jollys, wenn Sie diese wünschen.

Pfirsiche Jetzt geht es los! Die Sonnenuhr dreht sich langsam zugunsten unserer liebsten Steinfrucht. Von den ersten französischen Eingängen sind wir derart begeistert, dass wir mit gelben französischen Pfirsichen gleich eine Aktion starten.