

# Marktbericht vom 15. Juni 2016



**Neu aus der Region** Blumenkohl gelb, grün und violett, junger Knoblauch, Lauch, Endivien Lavata, Pariser Rüebl Bund, Romanesco, Rondini, Tomaten Mix Bio, Zebra Auberginen, Kirschen

**Neu** Kirschen aus der Provence, Französische Charentais Melonen, Pflaumen gelb, Rubystar Aprikosen, Mandeln grün aus Italien

**Saisonde** Ährenspargel, Brunnenkresse, Cima di Rape, Tardivo, Boskop Äpfel, Kaiser- und Boscs-Birnen

## Aktuelles vom Markt

**Aktuelle Wetterlage** So, jetzt darf mal wieder gejammert werden. Bei den Salaten kämpfen die Bauern immer noch mit den massiven Regenfällen der letzten Tage. Rucola, Peterli und Konsorten müssen bei Ihnen in der Küche sehr gründlich gewaschen werden, da sie durch den Regen arg mit Erde bespritzt wurden. Die Schweizer Beeren und Kirschen würden sich ebenfalls lieber in sonnigere Gefilde zurück ziehen und machen sich noch etwas rar auf dem Markt. Da müssen wir durch!



**Blumenkohl farbig** Diese Form, diese Farben, dieser Geschmack. Ob gelb, grün oder violett, einer ist schöner als der andere. Sie kommen tatsächlich aus dem Schweizer Anbau. Noch sehr klein aber oho!

**Brunnenkresse** Unsere beliebte Schweizer Brunnenkresse verabschiedet sich für einige Wochen in die jährliche Sommerpause. Wir liefern Ihnen als Alternative, die leider nicht ganz so feingliedrige, würzig-senfige Landkresse aus dem schönen Aargau.

**Carottes de sable/Sand-Carotten** Für die einen einfach ein dreieckiges Rüebl, für die anderen die beste Carotte der Welt. Eine Spezialität aus Nordfrankreich. Die Sand-Carotten werden in den Küstenregionen der Bretagne im Sand gezogen, wo sie, wegen dem Mangel mit Nährstoffen in den Böden, mit Algen gedüngt werden. Aufgepasst! Mit

circa 8.- pro Kilo ist es nicht nur das Beste, sondern wahrscheinlich auch das teuerste Rüebl der Welt.

**Lauch neuerartig** Jetzt verschwindet die teilweise holzige und hohle alte Ware aus den Lagern und wird durch den schlanken, saftig grünen neuen Lauch ersetzt. Neue Besen kosten, doch sie kehren bekanntlich auch besser. Ist es das wert? Ja! Überzeugen Sie sich bitte selbst von den zarten Stängeln. Sie werden sich darüber freuen. Und ja, der Weissanteil steigt täglich.

**Romanesco** l'Il be back! Während Blumenkohl möglichst nicht zu viel Sonne abbekommen soll, damit er keine Flecken bekommt, braucht sie der Romanesco, damit sich die grüne Farbe entwickeln kann. Für die Nerds: Wussten Sie, dass jeder Romanesco streng mathematisch aufgebaut ist. Jeder Kopf besitzt 13 Spiralen im Uhrzeigersinn und 21 Spiralen entgegen dem Uhrzeigersinn, was zwei aufeinanderfolgenden Zahlen der sogenannten Fibonacci-Folge entspricht. Da haben wir wieder was gelernt.

**Rondini** Irrtümlicherweise werden sie oft als runde Vertreter der Zucchini gehandelt. Genau genommen sind es aber unreif geerntete Kürbisse. So oder so sorgen sie, mit den verschiedensten Zutaten gefüllt, für Abwechslung auf Ihrem Menu. Der Applaus Ihrer Gäste ist Ihnen sicher, versprochen.

**Rucola** Es wundert nicht, dass das aktuelle Wetter auf den Feldern seine Spuren hinterlässt. Obwohl Rucola frei importiert werden kann, konzentrieren wir uns im Sommer seit Jahren auf den regionalen Anbau. Das Angebot ist aber knapp und wir müssen wohl dann und wann auf Importware ausweichen. Nicht böse sein.



**Tomaten Mix Bio** Es ist offensichtlich, dass es für tolle Schweizer Tomaten noch zu früh ist. Die wirklich guten [Hämiker Tomaten](#) kommen zum Beispiel erst ca. Ende Juli auf den Markt. Wir wollen Ihnen aber dennoch eine grandiose Auswahl an farbigen Tomaten anbieten. Aktuell überzeugen uns die Tomaten vom Bio-Produzenten Müller in Steinmaur am meisten. Und so schicken wir seinen Tomaten Bio Mix ins Rennen. Erhältlich im gemischten Ifco à 3 kg. Wir nehmen täglich nur eine kleine Menge an Lager. Bitte bestellen Sie also am Vortag bis 12.00.

**Boskoop Apfel** Die Lagerräume sind bald leer, und die letztjährige Kernobsternte ist zum Glück bald aufgebraucht. Der beliebte Kochapfel sowie Kaiser- und Boscs-Birnen sind ab sofort nicht mehr erhältlich. Adieu, wir sehen euch im Herbst wieder.

**Aprikosen** Bei den Steinfrüchten sind nun die Aprikosen endlich soweit, um unsere Gaumen und Ihre Gäste zu erfreuen. Wirklich tolle Sorten kommen aktuell aus Frankreich oder Italien und belasten den Geldbeutel noch etwas mehr als die Standard-Ware. Wir unterteilen unser Angebot in anständige Aprikosen aus Spanien und teurere Aprikosen EXTRA. Bitte klar deklarieren.

**Johannisbeeren** Jetzt müssen Beeren auf den Teller, sollte man meinen. Morgen geht der Import für Johannisbeeren zu. Schweizer Ware ist aber noch nicht aufgetaucht. „Grrrr...!“ Hier könnte es zu einem Unterbruch kommen.

**Nektarinen und Pfirsiche** Hier unterscheiden wir ebenfalls zwischen der Standardware im Ifco und den EXTRA-Früchten im Holzgebäude. Richtig glücklich machen uns aber beide noch nicht, doch es wird täglich ein Mü besser.

**Pflaumen** Pünktlich zur EM schickt jedes europäische Land seine Top-Auswahl ins Rennen. Einmal mehr haben die Italiener nicht nur beim Tschutzen (wenn es denn so bleibt) die Nase vorn und bringen uns die ersten gelben Pflaumen ins Zürcher Engros-Stadion. Eine gute Alternative für die harten Nektarinen. Aber Attenzione, die süßen Früchte haben Suchtpotential!