

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Baby Kale, Bundcarotten farbig, Cornichons (kleine Mengen), Frisée, Mönchsbarb, Sommer-Portulak, Suppengrün, neuerntiger Wirz, Erdbeeren

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Farbiger Asiarettich, Bohnen gelb, Eierschwämme, Steinpilze Bulgarien, Limone di Siracusa, sizilianische Netzmelonen, Waldmeister, Kirschen

😞 **Saisonende oder problematisch** Barba di Frate, Morcheln, Schwarzwurzel, Mango Kent, Zitronen Primofiori

Aktuelles vom Markt

Marinello Töfftour Zum Beginn des aktuellen Marktberichtes erst einmal etwas für die gastronomischen Petrolheads. Die legendäre Marinello-Töfftour, unter der Führung von Fritz Schweizer und unserem KTM-Pestokönig Rolf Hunziker, läutet den offiziellen Sommer ein und findet heuer zum 10 Mal statt. Den Montag 4. Juni sollte sich jeder im Kalender eintragen, wer dem zweirädrigen Wahnsinn verfallen ist. [Hier](#) geht es zur Anmeldung und allen wichtigen Informationen.



Asiarettich Der farbenfrohe Vertreter der senfölgigen Rettich-Zunft feiert sein Comeback. Nicht gerade regional sind sie, die colorierten Prachtkerle, aber dressed to impress wie kein anderes Gemüse auf dem morgendlichen Laufsteg.

Barba di Frate Das typische Frühlingsgemüse aus Italien verabschiedet sich in die Sommerpause. Da in der Schweiz der Frühling noch etwas andauert, können wir Ihnen die regionale Variante weiterhin anbieten. Nicht ganz so mineralig wie die italienischen Bärte und verständlicherweise zu etwas schweizerischeren Preisen.

Cornichons Nach dem kurzen Aufkeimen von vor ein paar Wochen, können wir Ihnen wieder Cornichons anbieten. Die Mengen sind nach wie vor bescheiden und es gilt «first come, first serve». Für die grossen, sauer eingelegten Batches müssen wir Sie bis zur ersten Juniwoche vertrösten.

Für die grossen, sauer eingelegten Batches müssen wir Sie bis zur ersten Juniwoche vertrösten.

Eierschwämme Die Morcheln aus Kanada geben mittlerweile ihr letztes Zucken von sich. Trocken bis schleimig und alles irgendwie dazwischen. Das macht keine Freude. In die Bresche springen nun die wunderbaren Schwämmli aus Serbien. Sauber geputzt und klein kalibriert. Eine Augenweide! Steinpilze finden wir aus Bulgarien auf dem Markt. Bei beiden Edelpilzen wissen wir nicht, wohin preisliche Reise geht. So offerieren wir Ihnen beide Produkte im fairen Tagespreis.

Schweizer Baby Kale Ja, ja... Wir wissen schon. Kale ist sowas von Nuller-Jahre. Da lockt man nur noch jene Foodblogger hinter dem verrosteten Ofen hervor, die die letzte Dekade in der Hibernation verbracht haben. Die Baby Kale-Mischung von den Birnenstorfer Salatgöttern [Käser](#) wollen wir Ihnen dennoch ans Herz legen. Drei bis vier zarte Mini-Federkohl-Arten (rot, grün und gefiedert), die Ihrem Salatbuffet einen fulminanten Wumms bescheren. Prädikat unbedingt empfehlenswert.



Kartoffeln Jumbo Wir profitieren immer noch von einer tollen Kartoffelernte im 2017. So liegen zwar genügend grossfallende Kaliber in den Lagern, doch die kalten Temperaturen des vergangenen Winters haben die Umwandlung von Stärke in Zucker beschleunigt.

Durch den hohen Zuckergehalt kommt es bei den Agras immer wieder zu bösen Überraschungen. Wir sind uns der Problematik bewusst, zeigen uns kulant, wenn Sie Ware nicht verarbeiten können und probieren alle Lieferanten durch, die wir finden können.

Sommerportulak Der dicke Bruder des feinen Winterportulak ist in seiner fleischigen Art eine haptische Wucht. Die Blätter der winterlichen Version werden in den nächsten Tagen vom Markt verschwinden und Sie sollten ihn vom Menu streichen.

Waldmeister Für all jene, die uns auf den [Sozialen Medien](#) verfolgen bereits ein alter Hut. Denn den ersten Waldmeister konnten wir Ihnen bereits Ende letzter Woche anbieten. Der Pflanzenstoff, welcher dem Waldmeister seine typische Geruchsnote beschert, nennt sich Cumarin. Dieses sorgt auch bei der Tonkabohne für ihr unverwechselbares Aroma. Da haben wir wieder was gelernt.



Wirz Auf den Schweizer Feldern rollen nun die ersten Köpfe. Der junge Wirz ist noch luftig und nicht so kompakt unterwegs. Seine Blätter sind wunderbar zart und wer sich in den letzten Monaten an die alten Lagerköpfe gewöhnt hat, wird sein graziles Wunder erleben. Das typische Wintergemüse geht definitiv auch im Frühling!

Kirschen Seit Montag spülte es uns so richtig tolle Kirschen aus Spanien auf den Markt. Obwohl uns die hellen Chriesi aus Italien ebenfalls gut gefallen haben, kommen diese nun im erfreulich dunkelroten Gewand daher. Etwas für Schleckmäuler.

Mangos Qualitativ problematisch dürfte es in den nächsten Wochen bei den Kent-Mangos werden. Die Ernte in Peru ist durch und Mexiko ist noch nicht ganz soweit, um uns eine der besten Mango-Sorten zu kredenzen. Überbrücken werden wir den kurzen

Gap mit Kent-Mangos aus der Elfenbeinküste. Die sind nicht schlecht, aber auch nicht gerade das Gelbe vom exotischen Ei.

Zitronen Bei den Primofioris ist Schicht im Schacht und die dünnschaligen Primis werden von der nicht mehr ganz so ergiebigen Sorte Verna abgelöst. Zum Einlegen empfehlen wir die letzten Limone di Siracusa. Da sollte man sich aber sputen.