

- 😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Bärlauchknospen, Cornichons, Enoki, Gurken Nostrani, Freiland-Nüssli, Snackgurken, Flaacher Spargel,
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Kumato-Tomaten, Aprikosen aus Sizilien, Clery-Erdbeeren, Kumquats, Litchis, Magenta-Melonen, Nektarinen, Pfirsiche
- 😞 **Saisonende oder problematisch** Asia-Rettich, Carottes de sables, Navets gelb, Birnen Rosemarie, Peru Spargel

## Aktuelles vom Markt

**Artischocken** Zwar bereiten uns die vollfetten Calicos und die kleinen Carciofinis nach wie vor Freude, doch dass in Italien das artischocköse Ende näher rückt, merkt man den pompösen Früchten bereits ein wenig an. Die Bretagne hüllt sich diese Tage noch in vornehmes Schweigen. Wir warten gespannt auf die ersten Ankünfte der edlen Camus-, der deliziösen Castel- und der attraktiven Cardinal-Artischocken von der französischen Küste und halten Sie auf dem Laufenden.



**Bärlauchknospen** Lieber Adrian, Frank und Thomas. Ich verspreche euch seit Tagen persönlich gesammelte Bärlauchknospen. Aber Winterthur ist ein düsterer Ort und mein Garten will einfach nicht so recht auf Touren kommen. Wir haben nun unseren Bärlauchjäger mit einer Kiste Bier bestochen und er wird uns auf nächsten Montag kleine Mengen liefern können. Die knackig-aromatischen Knospen gibt es als Bundware à circa 50 Stück. First come, first serve. Zack, zack. Sie wissen schon...

**Schweizer Cornichons** It's pickle-o'clock! Nun bricht die Saure-Gurken-Zeit an und aus der Region erhalten wir die ersten Cornichons in zweierlei Kalibrierungen. Klein und handlich mit ungefähr 6 cm, oder, adipös knackig, mit einer Länge von knapp 10 cm. Wer sich beim Sauer-Einlegen nicht auskennt, René Widmer von [Prorest](#) hilft mit seinem [Rezept](#) gerne weiter. Merci René!

**Schweizer Enoki** Den Gemeinen Samtfussrübling kennen wir, überschwänglich in Plastik verpackt und von weit her importiert, bereits seit langem. Nun hat sich die Kernser Edelpilz GmbH dem Enoki angenommen und produziert den in Japan beliebten Pilz auch in der Schweiz. Das finden wir gut und wir sind gespannt auf ihr Feedback. Erhältlich sind die Enokis in der 500gr-Einheit.

**Nostranigurken** Die bäuerlichen Gurken mit den lustigen Hubbeln gibt es nun auch wieder aus regionalem Anbau. Zwar hat sich in den letzten Jahren geschmacklich auch bei den normalen Kukurbern einiges getan, doch die dunkelgrünen Barbaren haben einfach immer noch einen Tick mehr Gurken-Kick. Allen zuckerbewussten Naschkatzen wollen wir die handlichen Snackgurken ans Herz legen. Diese gibt es nun ebenfalls offen aus der Schweiz. Drei bis vier Bisse – und weg sind sie. Dazu wäre sogar Aromat erlaubt.



**Freiland Nüssli** Letzte Woche haben wir bereits das Ende der Saison heraufbeschworen. Doch der kräftige Nüssler bäumt sich bis zum Ende dieser Woche noch einmal auf, bevor endgültig Schicht im Schacht sein wird. Derart grandios in seiner festen Struktur, dass die kleinen Keimblätter, die sich gegen Ende der Saison bilden, fast vergessen gehen.

**Flaacher Spargel** Mit den weissen Stangen aus Flaach kommt nun auch der Krösus des lokalen Spargel-Reichs auf den Markt. Wir bleiben, wenn es um hiesigen Spargel geht, liebend gerne bei unseren Spargeln vom Schmitterhof. Die entwickeln sich grossartig, sind preislich mehr als attraktiv und die Mengen reichen schon fast aus, um die steigende Nachfrage zu besänftigen.

**Wildkräuter** Dass wir uns kräutertechnisch nicht bloss auf Basilikum und Konsorten beschränken, ist kein Geheimnis. Mit dem Frühling spriessen nun die ersten Wild- und Spezialkräuter im duftenden [Boppelsen](#). Von Beifuss bis Wermut ist bereits vieles erhältlich, was Sie für eine kreative Kräuterküche benötigen. [Hier](#) geht es zur tagesaktuellen Verfügbarkeitsliste. Wir führen – aus Gründen der Frische – nur einen Teil dieses Sortimentes an Lager und freuen uns auf Ihre Vorbestellung.



**Aprikosen** An diesen sizilianischen Aprikosen lief ich einige Male vorbei, ohne sie eines Blickes zu würdigen. Mehr um zu beweisen, dass Aprikosen im April noch nichts auf dem Markt zu suchen haben, haben wir die ungeduldigen Früchte probiert. Und oho! Gar nicht mal so übel diese frechen Zeitreisenden. Beeindruckend, aber trotzdem eher etwas für das saisonale Kuriositätenkabinett. Lieber noch etwas in Vorfreude schwelgen.

**Litchi** Damit wir auch mal wieder etwas Exotisches geschrieben haben... All Ihnen, welchen wir in den letzten Wochen Rambutan als Alternative geliefert haben, können nun aufatmen. Die Litchi-Durststrecke ist überwunden und die Chinesische Liebespflaume ist wieder in rauen Mengen erhältlich.

**Melonen** So langsam darf man sich mit gutem Gewissen am saftigen Fruchtfleisch laben. Zwar sind die Charentais aus Übersee geschmacklich immer noch unerreichbar, doch die Marokkaner und Sizilianer haben lukullisch derart aufgeholt, dass wir sie Ihnen ebenfalls wärmstens empfehlen können. Hier stimmt nun auch das Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Nektarinen & Pfirsiche** Hit me with your saison-stick zum Zweiten... Dank den lieben Grossverteilern kommen nun die ersten Steinfrüchte auf den Markt. Sie eignen sich jedoch höchstens für eine Partie Boule auf dem Kanzlei-Areal. Unser Tipp: Finger weg!