

**Aktuelles aus der Schweiz** Eniker Cherry-Tomaten bunt, Zwie-Belle, Peperoni gelb und violett, Schwert-Bohne, Erdbeeren Mara de Bois, Melone

**Aktuelles auf dem Markt** Kraterelle, Pfirsich weiss, Goldträne, Mini Zwetschge, Guyot und Carmen Birne, Sultaninen, Reineclaude, Merendella, Orangen Navels Südafrika

**Saisonende oder problematisch** Erbsen und Kefen frisch, Tomate Merinda und Tasty Wine, Rhabarber

## Aktuelles vom Markt

**Zur Lage der Nation** Wir erfreuen uns am herrlichen Sommerwetter. Insbesondere die Salate würden sich jedoch über eine nasse Erfrischung freuen. Petrus hat kein Musikgehör, was die Salatpreise diese Woche nochmals etwas fester werden lässt. Die Erdbeeren fühlen sich hingegen pudelwohl. Selbst Mara des Bois, für Verschlechte die Erdbeere der Erdbeeren, sind wieder mit an Bord. Der Preis lässt weiter leicht nach und die geernteten Mengen decken die Nachfrage, wobei man sagen muss, dass Herr und Frau Schweizers Erdbeergelüste schon weitgehend gestillt sind.



**Cherry-Tomaten bunt** Aus Hämiker wird Eniker. Die kleinen, farbigen und wunderbar aromatischen Geschmacksbomben vom Enikerhof ([www.enikerhof.ch](http://www.enikerhof.ch)) katapultieren Sie in Nullkommanichts in den siebten Tomatenhimmel. Sie spielen definitiv in einer anderen Liga, als unsere qualitativ und geschmacklich einwandfreien Standards. Wir sichern uns die ersten Gitter à 3kg (kein Anbruch). Obwohl wir es kaum erwarten können, müssen wir uns bis zur Ernte der grösseren Exemplare noch ein bis zwei Wochen gedulden. Gut Ding will eben auch bei uns Gmüeslern Weile haben!

**Zwie-Belle** Sucht man im Internet danach, so können selbst einschlägige Suchmaschinen nicht weiterhelfen. Bei uns im Engros Markt weiss hingegen jeder, dass es sich dabei um die beliebte Gemüsezwiebel der Grösse XXL handelt. Sie ist viel milder im Geschmack, als die kleineren Sorten und eignet sich hervorragend zum Schmoren oder in Kombination mit Peperoni, Auberginen und Konsorten in einer sommerlichen Caponata – und erst noch schnell gerüstet, selbst wenn die halbe Küchencrew in den Ferien weilt.

**Peperoni gelb und violett** Es ist mittlerweile ein offenes Geheimnis, dass die Marinellos die grössten Fans vom Aargauer Gemüsevirtuosen Ernst Kämpf sind. Und so freuen wir uns ganz besonders, wenn wir an dieser Stelle jeweils die frohe Botschaft über seine neusten Streiche verkünden können. Aktuell bereichert er unser Sortiment mit schmackhaften Peperoni gelb und violett und komplettiert die Bohnenparade mit knackigen Schwertbohnen aka Neckar-Bohne.



**Kraterelle** Ein Männlein steht im Walde... Hält man die Nase etwas näher an den Wildpilz, so nimmt man den fruchtigen Odeur nach Erdbeere und Mirabelle wahr. Da ihre Saison üblicherweise im späteren Sommer beginnt, kam mir das irgendwie spanisch vor. Unser Pilzhändler des Vertrauens hat mir jedoch bestätigt, dass es kein Hirngespinnst ist.

**Reineclaude** Die Steinfrüchtesaison ist mittlerweile gut im Schuss. Es gibt Pfirsiche und Nektarinen in verschiedenen Farben und Formen, Aprikosen aus dem Thurgau und dem Wallis und gute Schweizer Zwetschgen. Die ersten Reineclaude haben es auch bereits aus Frankreich zu uns geschafft. Sie sind jedoch noch grasgrün und steinhart, so dass wir Ihnen empfehlen, mit der Bestellung noch ein paar Tage zu warten.

**Merendelle und Co** Diesen Abschnitt widme ich heute kleinen Spielereien, welche unsere mutigen Händler, der Ferienflaute zum Trotz, in der Markthalle anpreisen. Es versteht sich von selbst, dass es sich dabei um unregelmässige Eingänge von Kleinstmengen handelt. Ganz besonders angetan haben es mir die Merendelle aus Kalabrien. Die fast gänzlich unbekanntes kleinen, wilden Pfirsiche schmecken süsser als ein Topf voll Honig. Etwas mehr vorstellen kann man sich unter den himmlisch fruchtigen Mini Zwetschgen. Die Früchtchen sind ein Mü kleiner als Wachteleier und erstaunlicherweise bleibt selbst bei dieser Ausführung das Verhältnis von Fruchtfleisch und Stein im guten Verhältnis - einfach mini halt.

**Erbsen und Kefen frisch** Auch wenn Sie es uns nicht richtig glauben mögen, so ist die Saison für heimische Knackerbsen und Kefen tatsächlich vorbei. Wir lieben die grünen Schoten nämlich genauso wie Sie und teilen den Unmut mit Ihnen. Auch wenn wir Marinellos sogar manchmal zaubern können, so nützt bei diesen Vertretern aus der Gemüseunft alles Hokusfokus nichts. Wenn die Grande Nation aus dem Siegesrausch erwacht, so schicken sie uns vielleicht wieder einmal ein einsames Gebinde, doch auch damit werden wir es nicht mehr so richtig reissen.

**Pflanzenschutzbestimmungen** Zum Schutz gegen die Einschleppung und Verbreitung eines Schädling unterstehen unter anderem Aji Amarillo und frischer Mais aus Südamerika sowie Miniauberginen aus Südafrika ab sofort phytosanitären Anforderungen zur Einfuhr in die Schweiz. Da die guten Produzenten in den Herkunftsländern dies nicht auf die Reihe kriegen, bleibt die Ware aktuell am Zoll stehen und landet früher oder später in der Tonne.