

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Berner Rosen, Blattsalate, Pimientos «Padron», Spargel grün & weiss, Ramati gelb, Erdbeer-Rhabarber

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Bobbybohnen, Borlottibohnen, Cocobohnen, Courgettes Ronde jaune, Kartoffeln Noirmoutier, Aprikosen, Birnen Abate Fetel, Saturn-Pfirsiche

😞 **Saisonende oder problematisch** Bärlauch, Cima di Rapa, Federkohl, Morcheln

## Aktuelles vom Markt

**Schweizer Blattsalate** Wir haben einen der wärmsten April-Monate der Messgeschichte hinter uns. Die grosse Herausforderung für die Salatproduzenten waren aber die bescheidenen Regenmengen. Wir reden von 9%, der, in den letzten 30 Jahren gemessenen, Norm. Thomas Käser hat mir bei meinem Besuch in Birnenstorf vor Augen geführt, wie aufwändig und kostspielig die Bewässerung seiner Felder ist. Das schlägt sich im Preis nieder. In dieser Woche können wir aber die meisten Preise für Schweizer Blattsalate nach unten anpassen und die Qualität kommt wunderbar vom regionalen Feld.



**Borlottibohnen** Italien ohne Borlotti-Bohnen kann man sich nicht vorstellen und in einer rechten Minestrone darf diese Hülsenfrucht sowieso nicht fehlen. Die Borlotti kam 1528 dank Papst Clemens VII nach Italien und stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Sie überzeugt mit einem fein-nussigen Geschmack und ist reich an Mineralien und Ballaststoffen. Klassisch findet man die gesprenkelte Bohne in jedem gut sortieren Trockensortiment. Hier geht es zu unserem Angebot von Terra Verde.

**Federkohl** Der Kale ist, dank seinem Siegeszug der letzten Jahre, nun definitiv kein reines Winterprodukt mehr. Dafür sorgen die neuen Sorten, die nun auch über die Sommermonate angebaut werden. Der originäre Winterkale war qualitativ derart grenzwertig, dass wir Ihnen die letzten Tage nichts mehr liefern wollten. Der Sommerkale wird in 2-3 Wochen auf dem Markt auftauchen. Als Alternative legen wir Ihnen in der Zwischenzeit den Baby-Kale vom schönen Keltenhof ans Herz.

**Kartoffeln Noirmoutier** Sie sind da! Das milde Klima und die von Salz geschwängerte Luft auf der bretonischen Halbinsel machen aus dieser Knolle etwas wirklich Besonderes. Die 40 Produzenten der Coopérative Agricole de Noirmoutier sind mächtig stolz auf ihre Produkte und da die Frühsorte nicht schalenfest ist, bedarf es bei der Ernte einer Menge Handarbeit. Der Preis zwingt einem dadurch beinahe in die Knie, aber man gönnt sich ja sonst nichts. Unbedingt austesten!

**Morcheln** Da mussten wir in den letzten Tagen immer wieder den Sisyphos geben und aussortieren, was das Zeug hält. Die Mengen waren klein und die Qualität medioker bis grauenvoll. Heute Mittag erwarten wir frische Eingänge und sind gespannt wie die Flitzbögen, ob sich die Lage beruhigt. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

**Steinpilze** Freude bereiten uns die Steinpilze aus Südafrika, die in einer ansehnlichen Qualität und einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis auf den Markt kommen.

**Spargel** Nach den relativ hohen Preisen im April, drückt der Wonnemonat Mai die Preise nun gehörig nach unten. Badischen Spargel gibt es für unter 15.-, der Schweizer Spargel vom Schmitterhof liegt nur knapp darüber und die gar nicht mal so schlechte Bundware aus der Donauregion finden Sie diese Woche mit unter 9 Stutz in unserer Aktion. Wow!



**Aprikosen** Diese Sommerboten überraschen uns wirklich und die spanische Frühsorte Colorado hat es uns besonders angetan. So schön und rotbackig schauen die aus, dass man erst gar nicht erwartet, auch geschmacklich vom Hocker gehauen zu werden. Aber oho! Da geht schon einiges in Sachen Zucker-Säure-Verhältnis. Empfehlenswert!



**Erdbeeren** Ob man sich für regionale Erdbeeren oder die preiswerteren Früchte aus Spanien entscheidet, das fällt aktuell geschmacklich noch nicht ins Gewicht. Die Schweizer werden zwar mit jedem Tag besser, doch vom Gout her, rechtfertigt sich der Preisunterschied nicht. Dafür gibt es regionale Sympathiepunkte. Ist ja auch was...

**Erdbeer-Rhabarber** Unter diesem Begriff verstehen wir rotfleischige Rhabarbersorten. Also innen, nicht bloss aussen. Mit der Verfügbarkeit ist es aber so eine Sache. Die angebauten Mengen des bekanntesten Vertreters «Holstein Blut» sind verschwindend klein, da sich viele Produzenten auf die ertragsstarken und bleichen Varietäten konzentrieren. Das mit dem Erdbeergeschmack ist übrigens ein Mythos. Am besten tragen Sie sich auf unserer Erdbeerrhabarber-Warteliste ein.

**Saturn Pfirsiche** Nur selten fischen wir diese Woche einen Pfirsich aus einer Kiste, der uns kein Schweppes-Gesicht beschert. Da braucht es noch ein wenig Geduld. Die ersten saftigen Früchte sind, wie fast jedes Jahr, die flachen Saturn-Pfirsiche aus Spanien. Mit ihrem leichten Grünstich können uns die kleinen Planeten der Sorte Sirocco noch nicht vollends überzeugen, doch irgendwie schmecken sie schon ein bisschen nach Sommer.