

Marktbericht vom 20. Juli 2016



☺ **Aktuelles aus der Region** Apfel Julired, Auberginen weiss, Bobby-Bohnen grün und violett, Spriggel-Bohnen Thurgauer Cassis, Chinakohl rot, Höngger Chriesi, Mangold rot, Peperoni rot und gelb, weisse Randen, Romanesco

☺ **Neu** Mirabellen, Reneclaude, Pflaumen-Mix, Violette Süsskartoffeln, Trauben Prima, Zwetschgen aus Bosnien, Erdmandeln

⊗ **Problematisch** Erbsen frisch, Zucchetti

⊗ **Saisonende** Schnittlauchblüten

Aktuelles vom Markt

Weisse Auberginen Diese hübschen Albinos werden nun auch von unseren Schweizer Produzenten angebaut. Auf dem Markt existieren aber auch eineiige Zwillinge aus den Niederlanden. Mit der regionalen Verfügbarkeit ist es immer so eine Sache... Wenn Sie nicht explizit CH vermerken, entscheiden wir nach Verfügbarkeit und Qualität.



Bohnen violett Die violetten Bohnen komplementieren die Schweizer Bohnen-Parade. Die Hülsenfrüchte kommen aktuell so dunkelviolet und tiefschwarz daher, dass sie glatt als Mitglieder einer nächtlichen Sondereinheit durchgehen würden.

Erdmandeln Aus Malaga haben wir einen groooossen Sack „Chufas“ erhalten. Erdmandelmilch (Horchata de chufas) ist in dieser Region ein traditionelles Getränk und wurde bereits von den Mauren kredenzt. Googelt man sich durch's Netz, findet man so manche Superfood-Rezepte mit dieser, auch als Tigernuss bekannte, Knolle. Wetten, dass man dieses Produkt bald in vielen Spalten der Hipster-Gesundheits-Heftli findet? Ab auf's Frühstücks-Buffer. Ihre Gäste werden dann noch schöner...

Mangold rot Neben seinem grünen Bruder, ist nun endlich der romantisch rote Mangold erhältlich und setzt sein farbiges Ausrufezeichen.

Schweizer Mesclun Es war bisher wahrlich kein gutes Jahr für unsere Salat-Produzenten. Ich weiss, der gewaschene italienische **Mesclun** im Styro ist praktisch und nimmt Ihnen viel Arbeit ab. Da die Käser's in Birmenstorf aber wieder genügend feine Blätter ernten können und der Strafzoll beim Import wirklich exorbitant hoch war, haben wir uns wieder zu 100% für die regionale Variante entschieden (dieser ist auch feiner und würziger, by the way...). Um Ihnen das Handling einfacher zu machen, können Sie den Schweizer Mesclun, mit einem Aufpreis von Fr. 3.-/Kilo, auch **sauber gewaschen** bestellen. Bitte vermerken Sie deutlich *gewaschen* auf Ihrer Bestellung. Als kleine Motivationspritze machen wir diese Woche gleich eine Aktion mit unserem liebsten Blattsalat.

Schweizer Peperoni Für die regionalbezogenen Küchengötter finden wir aktuelle Schweizer Peperoni auf dem Engrosmarkt. Die fehlten uns noch für ein echtes Schweizer Ratatouille. Wer auf einheimische Ware Wert legt, muss allerdings etwas tiefer in die Tasche greifen. Bekanntlich darf einheimische Qualität auch etwas kosten. Bitte Peperoni CH vermerken. Für alle, die jetzt bereits wegen ihren Food-Kosten zusammenzucken, geben wir Entwarnung. Wir nutzen auch weiterhin die Möglichkeiten des direkten Imports und behalten die knackigen Holländerinnen als Standard.

Schweizer Tomatillos Salsa Ahoi! Wer unseren [Instagram-Account](#) verfolgt, hat die frohe Botschaft bereits vernommen: Endlich haben wir einen Produzenten gefunden, der dieses unverzichtbare Produkt der mittelamerikanischen Küche auch in der Region anpflanzt. Da es sich um die erste Saison handelt, sind wir froh, wenn Sie uns Ihre Bestellung mit einigen Tagen Vorlauf angeben würden. Mehr Infos zu den feinen Tomatillos gibt es [hier](#). Dazu würden übrigens noch [Aji Amarillos](#) passen...



Schweizer Beerenmix Diesen Beerenmix wollen wir Ihnen noch einmal ans Herz legen. Wer sich nicht zwischen der Auswahl an regionalen Früchten entscheiden will, wird mit diesem Kistli mit 8x250gr der süssesten Beeren garantiert happy.

Höngger Chriesi Wenn wir von der Markthalle-Rampe gen Westen blicken, können wir diese Kirschen am Hügel an den Bäumen blinken sehen. Es geht die Sage um, dass einige Kirschen, die am Höngger Hang vom Baum fielen, ohne fremdes Zutun bis in unsere Kühlräume rollten. Ok, eine kleine Übertreibung... Aber regionaler geht es nun wirklich kaum. Als Standard erhalten Sie jedoch die Früchte, die unsere vorkostenden Einkäufer für Sie auf dem Markt aussuchen.

Mirabellen, Reneclaude und Zwetschgen Aus Italien wurden uns für diese Woche die ersten Reneclaude und Mirabellen versprochen. Wie bei den Zwetschgen würde ich aber bei diesen Königinnen der Steinfrüchte abwarten, bis sie zu ihrer vollen Reife aufgefahren sind. Wir halten Sie auf dem Laufenden. Zwetschgen aus Ungarn tummelten sich bereits seit einiger Zeit auf dem Markt herum und bekamen von uns das Prädikat „sauer macht lustig“. Nun kommt mit den Ankünften aus Bosnien der erste Qualitätsschritt in die süsse Richtung. Noch keine Fellenberg, aber immerhin.

Pflaumenmix Die Franzosen verwöhnen uns mit dekorativen Körbchen, aus welchen es in allen Regenbogenfarben leuchtet. Rot-Gelb war gestern. Jetzt kommt die frankophone Farbdröhnung auf Ihr Buffet und Ihre Früchteplatte.

Trauben Blau Frankreich Aus Insiderkreisen wissen wir, dass viele Köche während der Zimmerstunde die Tour de France verfolgen. Den Aufmerksamen unter jenen ist sicher nicht entgangen, dass die dortige Sonne nicht nur die Athleten verbrennt, sondern auch die Trauben verwöhnt. Neu auf dem Markt die süsse Sorte Prima. Etwas fester im Preis, sicher aber etwas für die Liebhaber der Grande Nation. Gell Beat?