

- 😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Junger Knoblauch, Ananas-Tomaten, violette Auberginen, roter Spitzkabis, weisse Zucchetti,
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Violetter Blumenkohl, Schwarze Bobbybohnen, Melonen, Nektarinen, Pfirsiche, Sharon Kaki
- 😞 **Saisonende oder problematisch** Lauch gebleicht, Schweizer Rucola, Redchard, Salatspinat, Spargel, Schweizer Erdbeeren

Aktuelles vom Markt

Neues von den Schweizer Feldern Junger Knoblauch, knallige Tomatensorten, violette Auberginen, weisse Zucchetti, roter Spitzkabis oder süsse Snack-Peperoni. Da geht so einiges auf den hiesigen Feldern. Unsere Produzenten sind immer Dienstag, Donnerstag- und Freitagmorgen persönlich auf dem Engrosmarkt anzutreffen, beliefern uns aber auch an den übrigen Tagen auf Vorbestellung.



Schwarze Bobbybohnen Die Bohnen für die New Wave-Fraktion. Geben sie sich roh düster wie eine Gewitterfront, verlieren sie beim Kochen meist ihre dunkle Farbe und zeigen ihr wahres, bleiches Gesicht. Schwarz sind sie übrigens nur äusserlich. Etwas für die Gag-Sparte. Schön haben wir darüber gesprochen.

Rucola Die Regengüsse haben es dem hiesigen Rucola nicht gerade leicht gemacht. Obwohl die würzige Rauke problemlos importiert werden kann, hat sich diese Angebotslücke in den letzten Tagen qualitativ bemerkbar gemacht. In ein paar Tagen ist der Spuk aber wieder vorbei. Keine Angst.

Blattsalate Umso heisser die Temperaturen, desto leichter die Salatköpfe. So läuft das. Da wir Ihnen, wie bei den meisten Produkten, beim Salat faire Kilopreise offerieren und ihn nicht per Stück verrechnen, macht sich das natürlich auf Ihrer Preisliste bemerkbar. Wir glauben aber weiterhin daran, dass es sich nur so transparent kalkulieren lässt. Die Marinello-Preispolitik finden Sie [hier](#).

Spargel Mit der Sommersonnenwende – oder dem Johannistag – verabschiedet sich der edle Spargel offiziell vom Parkett. Natürlich werden wir in den nächsten Tagen noch einige weisse Exemplare auf dem Markt finden. Doch qualitativ lässt sich damit kein Blumentopf mehr gewinnen. Weiterhin problemlos verfügbar ist grüner Spargel aus Spanien. Goodbye Spargelsaison.

Schweizer Tomaten Obwohl wir immer predigen, dass bei den hiesigen Tomaten Gut Ding Weile haben muss, laufen die Schweizer Produzenten langsam zur Hochform auf und geben ordentlich Sortengas. Zu den leuchtenden Ananas-Tomaten gesellt sich aktuell die fein säuerliche Merinda.



Wildkräuter Wo das Wilde aufhört und das Kontrollierte anfängt, ja, das ist mitunter eine schwammige Sache. Unser Angebot an wilden Kräutern ist mittlerweile derart umfassend, dass es eine Freude ist. Von Beifuss bis Ysop ist da für jeden Gout etwas dabei. Für alle, welche nicht die Möglichkeit haben, selber im Wald und auf den Wiesen auf die Jagd zu gehen, produziert unser Produzent Mäder in Boppelsen ein grandioses Sortiment. [Hier](#) geht es zu unseren aktuellen Verfügbarkeiten.



Schweizer Cassis Die Schwarze Johannisbeere konnten wir Ihnen bereits letzte Woche aus Deutschland anbieten. Aus dem Thurgau finden wir nun auch die regionale Variante auf dem Markt. Geschmacklich sind diese einen Tick weniger herb als ihre Kollegen aus dem grossen Kanton. Empfehlenswert!

Erdbeeren Trotz den schwierigen Wetterbedingungen der letzten Wochen, wurden wir von den Schweizer Produzenten fast durchgehend mit einer tollen Qualität verwöhnt. Danke dafür! Letztes Wochenende kam es dann aber doch zum erwarteten Angebotseinbruch und wir mussten auf schöne – wenn auch geschmacklich mediokre – Qualität aus Italien oder Holland zurückgreifen.

Kaki Sharon Bei diesem Produkt wurde in den letzten Jahren einiges an Marketingbudget verballert. So muss man sie heute keinem mehr gross vorstellen. Neben den wunderbaren Pfirsichen und Nektarinen, geht die Ankunft der ersten Sharon-Kaki aber etwas unter. Zurecht wie wir finden. Die Sharon ist eine veredelte Zuchtform der Kaki und kann auch im bissfesten Zustand verlost werden. Unsere Favoritin, die weiche und vanillig schmeckende Romagnola, kommt erst Ende Sommer auf den Markt.