

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Ramati, Fleisch und Cherry Ramati Tomaten, 2bfresh Micro-Mix, Cipolotti, Chinakohl

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Snack Zitronen, Kaffir Lime Blätter

😞 **Problematisch** Salanova Crispy, Salatspinat, Broccoli und Mangold Importqualität, Potimarron, Calcots, Litschi und Rambutan

Aktuelles vom Markt

Salanova Crispy und Salatspinat Unsere Freunde in Bern sind bereits wieder fleissig mit dem Rotstift unterwegs. Salanova glatt ist in genügender Menge aus hiesiger Produktion erhältlich. Für den Kruselkopf ist es in der Schweiz jedoch noch etwas zu früh. Für die eifrigen Beamten ist glatt und gekraust einerlei. Salanova ist Salanova - e basta! Sie werden in den nächsten ein bis zwei Wochen in Ihrer Lieferung also vergeblich nach Crispy Ausschau halten, und wir danken herzlich für das Verständnis. Der Preis vom beliebten Salatspinat schnellert aktuell ebenfalls in die Höhe. Der Import ist mit einem saftigen Strafzoll versehen und die hiesige Produktion kommt noch nicht so recht in die Gänge. Sie verstehen unser Problem...



Lagergemüse Den Meisten unter Ihnen mag es gehen wie mir, die es kaum erwarten kann, bis geschmackvolles, neuerntiges Gemüse da ist. Bis dahin braucht es noch etwas Geduld. im Vergleich zum Vorjahr sind verschiedenste Schweizer Lagergemüse in reichlichen Mengen und in überdurchschnittlicher Qualität vorhanden. Von Sellerie, Kohl, Wirz, Kartoffeln bis hin zu Topinambur, Zwiebeln und Carotten sind wir mit unseren heimischen Produkten noch bestens ausgerüstet. Sogar bei den Kartoffeln geben wir unseren Brätlern den Vorzug gegenüber den ägyptischen Frühlingkartoffeln und das nicht mal nur wegen den Ökopunkten.

Ramati und Fleisch Tomaten Letzte Woche haben wir über die schönen Tomaten «Les Paysanne de Rougeline» aus Frankreich schwadroniert. Sie machen wirklich schon Freude. Ab sofort sind auch die ersten Schweizer Tomaten auf dem Markt. Die heimischen Ramati- und Fleisch-Tomaten wurden mit Fernwärme in Dübendorf grossgezogen. Wer sich «regional» auf die Fahne geschrieben hat und nicht auf die Standard-Tomaten verzichten mag, der findet damit schon mal eine valable Alternative. Rot sind sie auf jeden Fall.

Spargel weiss Good News! Wenn Petrus so tut, wie es uns die Meteorologen in Aussicht stellen, so steht nächste Woche dem ersten Spargelstich bei unserem Spargelbauer auf dem Schmitterhof im idyllischen St. Galler Rheintal, nichts mehr im Wege. Bis dahin trösten wir uns mit den feinen Stangen unterschiedlicher europäischer Herkunft. Aktuell machen es unserer Meinung nach unsere Amici aus Bella Italia immer noch einen Zacken besser als die deutschen Kollegen aus der Spargelnation schlechthin. Bessere Qualität zu einem tieferen Preis. Sorry!

Snack Zitronen Das Innenleben dieser schnusigen Zitrusfrüchtchen ist hundert Prozent Zitrone. Die Schale ist jedoch süsser, als die der grossen Schwester. So oder so eignen sie sich perfekt zum Einlegen oder zur Dekoration von Teller und Glas. Was die Italiener nicht alles können...

Kaffir Lime Leaves Die grünen und glänzenden Kaffir Limetten Blätter sehen nicht nur hübsch aus, sie verströmen auch ein hinreissendes Aroma. Neben Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch, werden auch Gemüse, vor allem grünes Blattgemüse, Kürbis oder grüne Bohnen durch sie geadelt. Neu sind sie bei uns im 100g Beutel aus italienischer Provenienz ohne Vorbestellung erhältlich.

Rambutan und Litschi In der Reihe der Exoten gibt es neben den beliebten Litschis nun auch für die haarigen Rambutan einen saisonalen Unterbruch von ca. vier bis sechs Wochen.

Verjus Der aus unreifen Trauben gepresste Saft fand bereits in der Antike Anwendung als feines Würzmittel. Mit dem Einzug der Zitrusfrüchte in der Küche, wollte plötzlich niemand mehr etwas vom säuerlichen Saft wissen. Verjus enthält kein Alkohol, ist frei von Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen, milder als Essig und das Aroma vielfältiger und feiner als jenes des Zitronensaftes. Seit einigen Jahren erlebt der Verjus eine Renaissance in der Spitzengastronomie und in Cocktailbars, wo er gerne als alternative zu Zitronensaft und Konsorten eingesetzt wird. Unser Verjus wird ausschliesslich aus Schweizer Traubengut im Weingut zum Sternen Würenlingen im schönen Aargau produziert und ist so zu sagen ein Verwandter des trendigen alkoholfreien Apérogetränks Vertschi.

