

- 🍷 **Aktuelles aus der Schweiz** Gniff, Küttiger & Longue Jaune de Doubs vom «Gut Rheinau», Cardon épineux genevois AOC (Cardy)
- 🍷 **Aktuelles auf dem Markt** Borlotti-Bohnen, Broccolo Fiolaro, Cubio & Oca de Perou, Grumolo verde/rosso, Tomaten Primora, Tomaten Sunblack, Zucchini weiss, Kiwi rot, Tarocco (bleich!), Trauben Aledo, Limes Caviar ausgelöst
- 🍷 **Saisonende oder problematisch** Schweizer Peterli, Radiesli farbig, Schweizer Salate, Ananas-, Kumato- und Ochsenherz-Tomaten, Totentrompeten, Apfel Elstar, Cranberry frisch, ZbFresh Basilikum

Aktuelles vom Markt

Carotten vom «Gut Rheinau» Wir durften letzte Woche David Jakobsen auf dem Gut Rheinau einen Besuch abstatten. In der malerischen Rheinschleife produziert der bio-dynamische Betrieb im Einklang mit der Natur und sorgt sich dabei um das Gleichgewicht zwischen Umwelt und Gesellschaft. Mich hat nicht nur die Philosophie, sondern auch der Geschmack der Produkte begeistert. Klar kosten die Longue Jaune de Doubs, Gniff- und Küttiger-Carotten ein bisschen mehr, aber es lohnt sich! Wir werden in Zukunft einige Tests mit weiteren Produkten vom Gut Rheinau starten. So sind aktuell der sehr spannende Hirschhornwegerich oder wunderbare aromatische, rote Spitzkohle auf Vorbestellung erhältlich.



Artischocken Das Saisonende in der Bretagne steht bevor. Die Qualitäten nehmen merklich ab und einige Importeure verzichten bereits heute auf die Einfuhr. Nächste Woche sollten aber bereits die ersten grossen Spanier in den Startboxen scharren.

Broccolo Fiolaro Diesen wilden Broccoli aus dem Veneto pushen wir seit einigen Jahren ins unseren Marktberichten. Zarter Biss, volles Aroma. Ein grossartiges Produkt! Leider ist die Qualität der ersten Ankünfte etwas prekär und wir bitten Sie, mit Ihren Bestellungen abzuwarten. Diesen Donnerstag erwarten wir den nächsten frischen Schub.

Cardon épineux genevois AOC Ein aktueller Instagram-Post vom l'Hotel de Ville in Crissier bekräftigt den ruppigen Ruf dieses Westschweizer Kultgemüses in zweierlei Hinsicht. Der Cardy ist in der Genfersee-Region dermassen legendär, dass der Dreisterner das stachelige Ding gleich selber anbaut. Zudem sieht man darauf eine Armada an Personal, welches sich um das Rüsten des mit der Artischocke verwandten AOC-Distelgewächs kümmert. Der Pfad zum Cardy-Genuss ist oft mühseliger als der Weg zu Dornröschens Herzen. Für die blutigen Finger hätten wir die nötigen Pflaster für Sie.

Cubio Botanisch korrekt hören diese Dinger auf den Namen Knollige Kapuzinerkresse und werden mittlerweile auch von findigen Schweizer Produzenten angebaut. Diese Cubios hier kommen aber aus dem originären Ursprungsland Peru. Man muss mit dem senfscharfen Fruchtfleisch, gepaart mit einem deutlichen Zimtaroma, umzugehen wissen. Wohl der Hauptgrund, weshalb es dieses spannende Produkt nicht regelmässig auf die Menus der hiesigen Gastronomie schafft.



Oca de Perou Diese Knolle ist, im Gegensatz zur Cubio, das Fundament des Knolligen Sauerklees. Die wunderbar säuerlichen Blätter des Oxalis kennen Sie aus unserem Keltenhof-Sortiment. Die stärkehaltige Oca erinnert in ihrem Geschmack an Kartoffeln mit einer frischen Note. Für Suppen eine tolle Alternative zum omnipräsenten Kürbis.

Tomaten Ihren Bestellungen sehen wir an, dass viele von Ihnen noch nicht wirklich glauben wollen, dass in Frankreich die Tomatensaison durch ist. Mit der italienischen Sunblack vertrösten wir die Fans der dunkel gefärbten Sorten. Wer es säurebetont mag, dem empfehlen wir die diversen Merindas und für fleischige Paradeiser mit viel Geschmack haben wir die spanischen Primoras in petto. Aus dem schönen Süden erhalten wir zwar hin und wieder grosse Ochsenherzen, die Ihre Reise zu uns aber giftgrün antreten. Da hilft alles Nachreifen nichts...



Zucchini weiss Meine Aversion gegen das «doofste Gemüse der Welt» sollte vielen von Ihnen bekannt sein. Wenn es denn wirklich Zucchini sein muss, dann wenigstens diese kleingewachsene helle Sorte aus Italien. Geschmacklich haben die Dinger deutlich mehr Power als ihre wässrigeren Standarten.

Cranberry Die Saison frischer Cranberries ist bald durch und wir erhalten aus den USA keine frischen Eingänge mehr. Da sich die, mit der Heidelbeere verwandte, grossfrüchtige Moosbeere wunderbar tiefkühlen lässt, bunkern wir jeweils eine kleinere Menge in unserem TK-Lager. Diese schicken wir Ihnen jeweils als Alternative.

Limes Caviar (Fingerlimes) Die knalligen Zitrusperlen, das Innenleben der Fingerlimes, können wir Ihnen nun auch ausgelöst als tiefgekühlte Variante anbieten. Easy kalkulierbar und in rot oder grün in der 90gr-Einheit erhältlich. So einfach geht das.

Orangen «Tarocco» Es mag ja sein, dass sich die aktuellen Eingänge italienischer Orangen zuweilen mit dem Sortennamen Tarocco schmücken dürfen, doch für die von uns erwartete rote Färbung ist es definitiv noch zu früh. Die Geschichte mit den Anthocyanen und den Tag-Nacht Temperaturunterschieden. Sie wissen schon... Geschmacklich goutierbar, aber noch nicht 100% empfehlenswert.

Trauben weiss Bei den Uva Italia ist die Luft nun draussen und wir werden diese Tage auf die spanische Sorte Aledo umstellen. Bye, bye...