

- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Birnenstorfer Mönchsbart, Pariser Rüeblli
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Bretonische Artischocken, Borretane, Steinpilze, Mara de Bois, Pfirsiche weiss, Saturn Pfirsiche
- ☹ **Problematisch oder Saisonende** Eisberg, Wirz, grüner Schweizer Spargel, grüne Mandeln (sorry!!!), Bärlauch

Aktuelles vom Markt

Zur aktuellen Wetterlage Nach dem miserablen Frühling im vergangenen Jahr hätten wir uns heuer gerne über einen prächtigen Start in die Schweizer Saison gefreut. Nix da. Petrus zog alle bösen Register und vieles, was in den letzten Tagen austrieb, wurde von der Kälte ratz-fatz wieder über den Jordan geschickt. Die Produzenten schleppen alle Öfen, deren sie habhaft werden können, in ihre Treibhäuser, um das, was da wachsen will, zu wärmen. Aufwendig, teuer und vielfach auch ein hoffnungsloses Unterfangen.



Richtig übel sieht die Prognose der anstehenden Kirsch-, Aprikosen- und Zwetschgen-Saison aus. Dümmer hätte der Zeitpunkt des Temperatursturzes nun wirklich nicht gewählt werden können. Probleme haben wir, dank der Wetterlage, aktuell bei Eisberg, grünem Schweizer Spargel und Rhabarber. Sorry für die miserable Qualität der letzten Tage...

Bretonische Artischocken Aus der Region des ollen Asterix können wir endlich die ersten Ankünfte der schönen Distelgewächse vermelden. Die französische Saison startet mit den grossen violetten Artichauts Cardinal und den helleren, jedoch nicht minder mächtigen, Camus de Bretagne. Die violetten Kardinäle gefallen uns aktuell noch ein Spürchen besser. In einigen Tagen sollten auch die beliebten Calicos aus Nordfrankreich erhältlich sein.

Borretane Zwiebeln Ok, die gibt es beim richtigen Händler in guter Qualität bereits fertig eingemacht im Glas. Viel mehr Spass macht es aber, diese göttlichen Zwiebelchen selber im Balsamico einzukochen. Die leicht flachen und süsslichen Duftbomben stammen ursprünglich aus Boretto in der Emilia-Romagna und gehören mit zum Besten, was Italien an Zwiebelhaftem zu bieten hat und gehören unbedingt auf Ihren Antipasti-Teller.

Baby Kale Mix Wir nehmen den Begriff Kale nur noch ungern in den Mund. Derart inflationär wurde dieses Produkt in den letzten Jahren vermarktet. Dabei ist es einfach eine tolle Kohlart. Nicht mehr und nicht weniger. Die Käasers bauen einen feinen Mix aus bis zu vier Kale-Arten an, die Ihrem Salatbuffet einen ordentlichen Wumms verleihen werden.

Schweizer Mönchsbart Und wieder mal ein grosses Hurra auf unsere hiesigen Produzenten. Wir starten diese Woche einen Testlauf mit hiesigem Barba di Frate. Nicht ganz so mineralisch, wie der Bartli aus Italien, aber vom Biss her eine wirklich gelungene Kopie. Die Mengen sind gering und wir bitten Sie, vorgängig die Verfügbarkeit anzufragen. Italienischen Mönchsbart gibt es noch für circa 2 Wochen.



Pariser Rüeblli Diese alte Carotten-Sorte verbringt ihren Lebensabend nach der Ernte fast ausschliesslich metallern verpackt in der Hero-Dose. Frisch findet man die kleinen runden Dinger kaum auf dem Markt. Ernst Kämpf hat eine kleine Menge gesetzt und wir können Ihnen die feinen Rüeblli auf Vorbestellung als knackige Bundware anbieten.

Rettich Der Import geht zu und der Rettich von Sämi Bollinger steht in der Startbox. Bis dieser aber zu seiner beeindruckenden Grandezza herangewachsen ist, müssen wir uns noch einige Tage gedulden. Jeder fängt mal klein an.

Steinpilze Hier erhalten wir schöne helle Ware aus dem fernen Südafrika. Die Preise sind stabil und liegen unter 60 Franken. Bei den Eierschwämmen sind aktuell leider immer noch nur die Mini-Varianten aus Serbien erhältlich. Morcheln kommen in einer superben Qualität aus der Türkei zu uns. Hier haben Sie die Wahl zwischen heller und dunkler Ware. Ihr Wunsch ist uns Befehl...

Wirz Die Schweizer Lager sind leerräumt und es kommt zu einem kurzen Engpass, bevor die Italiener mal wieder für uns in die Bresche springen.

Mara de Bois & Walderdbeeren Bei der Mara de Bois handelt es sich um eine remonteerte Sorte der Gartenerdbeere. Ihren Namen verdankt sie ihrem französischen Züchter André Marionnet, der es mit dieser Sorte geschafft hat, den delikaten Geschmack von Walderdbeeren mit den Eigenschaften der Gartenerdbeere zu verbinden. Grundsätzlich geben wir den ersten süssen Beeren aus dem Thurgau den Vorzug. Doch auch hier hat die Kälte ihre Spuren hinterlassen und wir begnügen uns mit der ersten Ankunft aus Frankreich. Auch nicht schlecht... Auf Freitag erhalten wir jeweils einen frischen Eingang echter Walderdbeeren aus Frankreich. Eine Vorreservation lohnt sich.



Saturn Pfirsiche & Steinfrüchte Aus Spanien kommen nun die beliebten tellerförmigen Steinfrüchte auf den Markt. Wie bei den meisten Steinfrüchten auf dem Markt steht die Saison noch in den Kinderschuhen und eine etwaige Ungeduld wird nicht gerade mit einer süss-saftigen Pracht belohnt. Essbar ja. Geniessbar, naja... Der Sommer kommt bald, versprochen.