

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Apfel Braeburn, Apfel RubINETTE, Quitten

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Catalogna (mit Puntarelle!), Engelshaar Frisée, Cedri Zitronen, Clementinen Nadorcott, Pflaumen Safari Star, Physalis Jumbo, Trauben Muscat d'Hambourg, Oliven «Nocellara del Belice» & «Al Forno»

😞 **Saisonende oder problematisch** Aprikosen, Nektarinen, Pfirsiche

Aktuelles vom Markt

Oliven Seit jeher pflegen wir ein kleines aber feines Oliven- und Antipasti-Sortiment, welches wir ab dieser Woche mit zwei Sorten erweitern werden. Die leuchtend grüne «Nocellara del Belice», ist eine festfleischige und angenehm säuerliche Olive und kommt aus dem Belice-Tal in Sizilien. Für alle, welchen die Bella di Cerignola zu gross und zu wenig steinlöslich ist. Die zweite im Bunde ist eine klassische «Al Forno». Eine vor dem Einlegen angetrocknete Olive, mit stark verdichtetem, süssigen Gout, die in ihrer Konsistenz an gedörrte Pflaumen erinnert. Gerne schicken wir Ihnen ein Muster zu. Anruf genügt!



Kartoffeln Unsere komplizierteste Knolle schreit nach einem kleinen Info-Update. Bei den Standardsorten halten wir uns an das ehrwürdige Zweiergespann Agria und Charlotte, welche Sie beide auch in der Jumbo-Kalibrierung bestellen können. Der ungewaschene Bintje feiert ein kleines Comeback und es gibt ihn in grosszügigen Mengen auf dem Markt. Wenn Sie eine rotschalige Sorte bevorzugen, empfehlen wir Laura und – sollte es etwas edler sein – die marketingverwöhnte Amandine.

Tomaten Nun dürfen wir auch bei den grossen Sorten importtechnisch wieder aus dem Vollen schöpfen. Obwohl wir immer noch hiesige Tomaten auf dem Markt finden, steht die Schweizer Saison über ihrem Zenit. Es braucht nun einige Tage, bis wir uns auf unsere präferierten Standardsorten eingependelt haben.

Steinpilze Immer noch keine Entwarnung an der Wildpilz-Front. Über mangelnde Eingänge aus Osteuropa kann man sich zwar nicht beschweren, doch kommen viele Wildpilze stark verwurmt bei uns in der Schweiz an. Das merkt man dann leider erst, wenn die Ware bei uns auf der Rampe steht. Ein Umstand, der der Trockenheit der letzten Wochen geschuldet ist. Es kann also immer wieder zu kurzfristigen Unterbrüchen kommen. Eierschwämme sind weiterhin – wenn auch zu leicht steigenden Preisen – verfügbar.

Zucchini Auch hier darf wieder nach Herzenslust importiert werden. Eine kleine Vorwarnung für die Fans (die soll es ja auch geben...) von weissen und getigerten Zucchini: Diese werden wir saisonbedingt nicht mehr allzu lange im Angebot haben.

Äpfel Wie es zu erwarten war, sehen wir uns dieses Jahr mit einer beeindruckenden Erntemenge konfrontiert. Aktuell ist sortenmässig alles zu haben, was Rang und Namen hat. So werden bei den Lagersorten im nächsten Sommer keine Engpässe zu erwarten sein. Schade ist es um die nur bedingt lagerfähigen Sorten, die in den nächsten Wochen verbraucht werden müssten. Da sind Sie gefragt, werte Gastronomen! Den wunderbar ausgereiften RubINETTE wollen wir Ihnen besonders ans Herz legen. Dieser zielt nicht ohne Grund seit Jahren mein Handy-Hintergrundbild. Best Apple Ever!



Aprikosen Die Walliser stehen vor der Saisonpause. Einzig vertretbar – damit meinen wir fernab von gut – sind die grosskalibrierten Früchte im 1-Lage-Gebinde. Für den Preis von über 10.-/kg erhalten Sie jedoch keinen lukullischen Gegenwert. Allgemein sollte man sich bei Früchten auf Trauben, Kaki, Quitten und Äpfel konzentrieren. Dann klappt es auch mit dem saisongerechten Angebot.

Pflaumen Safari Star Wenn man diese spanischen Genussbomben aufschneidet, erinnert ihr Inneres an einen Schulbuch-Erdquerschnitt. Äusserlich kann man sie aus der Ferne mit Passionsfrüchten verwechseln. Das Zucker-Säure-Verhältnis ist optimal und somit sind die Safaris definitiv nicht nur was fürs Auge. Mjamm!



Physalis Die nachtschattige Andenbeere hat ihr Image seit den Neunzigern als 0815-Dessert-Dekorations-Unsinn weg und treibt, zusammen mit dem Peterlizweig, dem Paprika-Tüpfli und der Crema di Balsamico, ihr Unwesen auf den Tellern. Eigentlich schade. Denn ihr säurebetonter Geschmack hat wirklich was für sich. Aktuell gibt es die Physalis offen (ohne Plastikschale!) aus dem beinahe regionalen Italien.

Steinfrüchte Wer Pfirsiche und Nektarinen noch nicht vom Menu verbannt hat, sollte das nun schleunigst tun. Wir sagen bye-bye und streichen die sommerlichen Dinge von unserer Preisliste. Bestellen dürfen Sie sie natürlich weiterhin. Einfach nicht jammern, wenn Sie damit nicht glücklich werden. Wir sind da nun fein raus...

Trauben Muscat d'Hambourg Ein weiteres Favoritenprodukt der Marinellos. Auf diese Kreuzung von Muscat und Trollinger freuen wir uns jeden Herbst. Das Hanseatische in ihrem Namen erhielt diese Sorte, weil sie im 19. Jh. in der Nähe von Hamburg unter Glas gezogen wurde. Angelsächsisch nennt man sie auch Black Muscat. Prädikat unbedingt empfehlenswert!