

😊 **Regionales und FARM-Produkte** Mini Kräuterseitlinge, Radiesli farbig, Randen gelb, weiss und Chioggia, Heidelbeeren aus der Gotthardregion, Zwetschgen

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Keltenhof Mini Kräutermix, Birnen Carmen, Fingerlimes, Weinbergpfirsiche, Muscat-Trauben

😞 **Problematisch & Saisonende** Castelfranco, Peperoni (Preis), Schweizer Rucola, Birnen Abate

## Aktuelles vom Markt

**Zum Sommerloch** Der Zürcher Engrosmarkt läuft auf Sparflamme und die Importeure überlegen sich jeweils zweimal, ob sie etwas an Lager nehmen oder nicht. Das drückt natürlich auf die Verfügbarkeit diverser Artikel. Die Ware vom Mailänder Markt geht stark überhitzt auf die Reise und in Frankreich kochen die Steinfrüchte bereits an den Bäumen. Für alle unter euch, die keine Sommerpause einlegen, eine unbefriedigende Situation. We are sorry!



**Notfall-Pikett am 1. August** Morgen Donnerstag stehen bei den meisten Unternehmen die Uhren still. Auch die Markthalle ist am 1. August geschlossen und wir müssen uns mit dem begnügen, was unsere Lager hergeben. Unser Pikettendienst hilft dir aus der Patsche, wenn du in Not sein solltest. Wir freuen uns, wenn du auf deiner Bestellung vermerkst, an welchem Tag du deine Lieferung wünschst und du diesen Service nur dann in Anspruch nimmst, wenn es auch wirklich notwendig ist.

**Keltenhof Mini Kräutermix** Die spannenden Wildkräuter vom Keltenhof gibt es nun auch gemischt in der handlichen 30gr-Einheit. Der Mini Kräutermix enthält Vogelmiere, Schafgarbe, Bronzefenchel, Pimpinelle, Oxalis, Pakchoi, Mizuna, Tagetes und mehr. Langweilige Salate waren gestern. Let's get wild!

**Randen farbig** Ernst Kämpf hat die ersten farbigen Randen aus dem Boden gezogen, welche man nicht mehr mit dem Prädikat «Mini» schmücken muss. Neu sind gelbe, weisse und Ringli-Randen (Chioggia) aus der Region erhältlich. Ohne lange Lagerzeit auf dem Buckel eine erdig-süsse Freude. Die Mengen sind noch bescheiden, was sich aber in Bälde ändern wird.

**Radiesli farbig** Nach einem kurzen Unterbruch darf an der miniatüren Rettich-Front wieder mit der vollen Farbpalette geklotzt werden. Rot-weiss, violett gelb oder weiss. Die Radiesli zeigen sich im schönsten Sommerkleid und erhellen dir den Tag.

**Bio Urdinkelsaft** Dass Urdinkelsaft nicht nur bei der leidigen Smoothie-Fraktion beliebt ist, das weiss Sebastian Rösch vom Restaurant Mesa. Das satte Grün des gepressten Urdinkels lässt sich formidabel als natürliches Färbemittel, zum Beispiel für Risotto, einsetzen. Wir haben den Saft von unserem FARM-Partner Klaus Böhler in der 2dl-Einheit tiefgekühlt an Lager. Wer will, darf sich daraus natürlich auch einen Smoothie kredenzen. Gesund ist es allemal. Wir sagen es nicht weiter...

**Thurgauer Aprikosen** Auch wenn es die stolzen Walliser nicht gerne hören: Es gibt in der Schweiz auch andere Regionen, die sich auf süsse Aprikosen verstehen. Die Thurgauer Früchte kommen stark gereift auf den Markt, sind aber wunderbar süss und versauen einem mit ihrer Saftigkeit schnell das Hemd. Toll!

**Fingerlimes** Die knackigen Fruchtfleisch-Perlen der Fingerlimes sind längst kein Geheimtipp mehr. Ab dieser Woche erhalten wir wieder frische Fingerlimes via böse Flugfracht aus den USA. Etwas nachhaltiger wäre das ausgelöste Fruchtfleisch dieser spannenden Zitrusfrucht aus unserem Tiefkühlsortiment. Dieses bieten wir in rot oder grün in der 2x90gr-Einheit an. Unbedingt austesten!



**Schweizer Heidelbeeren** Nun gibt es hiesige Heidelbeeren auf dem Markt. Noch einmal zum Mitschreiben für alle, denen der Unterschied zwischen der omnipräsenten Blaubeere (*Vaccinium corymbosum*) und der Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus*) nicht klar ist. Blaubeeren nennen sich auch Kultur-Heidelbeeren, sind ganzjährig erhältlich und geben sich innerlich bleich. «Richtige», wilde Heidelbeeren sind tiefblau, kleiner und aromatisch, eine ganz andere Liga.

**Schweizer Zwetschgen** Nun hängen die ersten Schweizer Frühsorten bereits pflückreif an den Bäumen. Die Sorten Hermann und Tegera gibt es nur in kleinen Mengen und geschmacklich ist es noch nicht das Gelbe vom Ei. Wer nicht warten will, der soll. Wer auf richtig gute Zwetschgen steht, müsste sich noch gedulden.

**Weinbergpfirsich** Ein kleiner mutiger Forecast. Die ersten Weinbergpfirsiche sollten noch diese Woche aus Frankreich bei uns eintreffen. Eine Steinfrucht für Kenner. Sie kam von Asien via Südeuropa bis nach Deutschland an die Mosel und wird wegen ihrem herben Gout geschätzt. Eingelegt eine Wucht, für den Rohverzehr eher etwas für Hartgesottene. Ab Freitag erhältlich.