

Aktuelles aus der Schweiz Favé-Bohnen, Küttiger-Rüebli, Gniff-Rüebli, Mini Auberginen, Kürbis Rondini, Rettich rot, Thurgauer & Walliser Aprikosen, Beerenmix, rot-gelbe Herzkirschen, Walderdbeeren (bitte vorbestellen)

Aktuelles auf dem Markt Peretti-Mix, Saucenzwiebeln, Heidelbeeren, Mandarinen Nadorcott, Percoca-Pfirsich, Zwetschgen Ungarn

Saisonende oder problematisch Aprikosen Import, Nektarinen gelb

Aktuelles vom Markt

Zur trockenen Lage auf den Feldern Trotz dem feuchten Segen von gestern sorgt die Trockenheit der letzten Tage für massive Mehrkosten bei der Bewässerung. Irgendwie logisch. Zucchetti-Wetter nennt dies unser Einkäufer Alex. Bei den Salaten oder Standardprodukten wie Blumenkohl und Broccoli ziehen die Preise ein wenig an. Um dem kleinen Preisanstieg ein kleines Bisschen entgegenzuwirken, donnern wir mit einer schönen Salatspinat- und Mesclun-Aktion durch die aktuelle Woche. Gern geschehen...



Schweizer Kartoffeln Bei den festkochenden Sorten vertrauen wir diese Tage der seriösen Erika, die nächste Woche von der sommerlichen Charlotte abgelöst wird. Weichkochend und sensibel ist Victoria, die sich in jumbo oder als handliche Version feilbietet. Bei den Patatli müssen wir noch einige Tage auf Importware zurückgreifen, bevor wir die hiesige Annabelle über Ihre Teller rollen lassen dürfen. Die Trockenheit zum Saisonstart führt bei den kompliziertesten aller hiesigen Artikel bereits jetzt für Stirnrundeln. Aber wollen wir die holden Damen nicht allzu pessimistisch empfangen.

Kronendill Der Duft und der Geschmack des würzigen Krautes sind angenehm aromatisch und wunderbar charakterstark. Die ganze Pflanze wird genutzt: die Blüten, die Fruchtdolden und die Dillsaat zum Einlegen von Gurken, Heringen, Essiggemüsen, Sauerkraut, Senfkürbis und für Kräuteressig. Feine knackige Cornichons hat es übrigens ebenfalls auf dem Markt. Also los!

Saucenzwiebeln Auf die kleinen Silberzwiebeln mussten wir nun lange genug warten. Nun gibt es aus Italien neuerntige Ware auf dem Markt. Die Mengen sind beschränkt und wir konnten uns bisher nur wenige Kisten sichern. First come, first serve...

Thurgauer & Walliser Aprikosen Dass die Walliser den Aprikosenmarkt nicht allein für sich gepachtet haben, beweisen diese bombastischen Orangered aus dem schönen Thurgau. Das kantonale Zweiergespann sorgt dafür, dass der Importstopp – seit gestern mussten alle Importaprikosen vom Markt verschwunden sein – gar nicht mal so weh tut.



Schweizer Beerenmix Beerenduft liegt in der Luft! Einheimische Beeren haben Hochsaison und unser beliebter Beerenmix schafft Abhilfe bei der Qual der Wahl. Sie erhalten je zwei Schalen der süssesten Himbeeren, wunderbar knackigen Blaubeeren, Brombeeren und der fruchtigsten Johannisbeeren à 250g im praktischen Ifco. Kein schlechter Deal oder?

Feigen «Longue Noir de Caromb» Das Warten, auf die für mich besten Feigen, hat ein Ende. Aus Caromb, bei Avignon, am Fluss Brégoux, stehen die Haine, die die wohl formidabelsten Feigen hervorbringen. La Figue Longue Noire de Caromb. Ein solcher Name muss ja schmecken. Das treibt dem besten Praliné die Schamesröte ins Gesicht. Obwohl die Dinger etwas teurer sind, schicken wir sie Ihnen als Standard. Es lohnt sich!



Echte Heidelbeeren Den geschmacklich frappanten Unterschied zwischen Blueberries und den echten Heidelbeeren müssen wir Ihnen wohl nicht erklären. Heute sind die ersten aromatischen Farbgranaten aus dem Schwarzwald auf dem Markt aufgetaucht.

Kirschen Die grandiosen Früchte unseres neuen Kirschenpartners Peter Hagenbuch scheinen bei Ihnen auf enorm viel Gegenliebe zu stossen und seine Bäume sind leergefegt. Danke für die tollen Umsätze der letzten Tage! Es tut sich auch sonst so einiges auf dem Kirschenmarkt. Für wirklich saure Gesellen gibt es Sauerkirschen aus der Ostschweiz oder die etwas milderen rotgelben Herzkirschen aus dem Thurgau. Wenn Sie an noch spezielleren Hochstammsorten interessiert sind, so lassen Sie es uns wissen. Da hätten wir mit Daniela & Daniel vom Enikerhof zwei wirklich aktive Produzenten im Boot.

Percoca Pfirsich Diese Züchtung macht Lust auf mehr. Gross, prall und gelb wie die Sommersonne, präsentiert sich diese Pfirsichsorte und erhellt die Nacht und unsere Herzen. Schön gelb bis zum Stein, schnittfest und dennoch saftig. Ein Klassiker.

Zwetschgen Wie jedes Jahr kommen die ersten Zwetschgen aus Deutschland zu uns auf den Markt. Erwischt man eine wirklich ausgereifte Version dieser grossen Dinger, kann man schon fast von Genuss sprechen. Aber eben, da muss man noch ein bitzeli suchen. Bleiben Sie besser bei Pflaumen in Blau oder Gelb aus Italien, die lassen sich aktuell noch besser handeln.