Marktbericht vom 6. Juni 2018

☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Auberginen weiss & Zebra, Romanesco, Tiger-Zucchetti, junge Randen, Brombeeren, Kirschen

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Eierschwämme, Kürbis Potimarron, Feigen grün, Kiwi Neuseeland, Charentais «Label Rouge», Melonen «Snowball», Pflaumen gelb, Trauben Italien, Wassermelonen gelb

☹ **Saisonende oder problematisch** Catalogna, Mairüben, Morcheln, Donau-Spargel, Apfel Pink Rose, Schweizer Pineberries

Aktuelles vom Markt

Auberginen Das Trendgemüse der nächsten Jahre – so prophezeien es zumindest die Branchen-Scouts – gibt es nun aus Schweizer Anbau auch in edlem Weiss oder flamboyant violett gestreift. Sensorisch lassen sich die äusserlichen Unterschiede zwar nicht ausmachen, aber schön sehen sie aus, diese regionalen Eierfrüchte.

Catalogna Liebe Italo-Romantiker. Wir freuen uns wie verrückt, dass Sie die Puntarelle gerne und vermehrt auf den Tellern tanzen lassen. Aber die Saison ist durch, ende, finito. Da können Sie bestellen bis Sie grün und blau sind. Wenn wir könnten, würden wir Ihnen natürlich gerne den Winter zurückzaubern. Oder nein, doch lieber nicht…

Eierschwämme Der vor zwei Wochen prognostizierte Preissturz lässt noch auf sich warten. Dafür fehlen auf dem Balkan die dazu nötigen Wetterbedingungen. Es sieht eher so aus, als ob die Preise in den nächsten Tagen noch ein kleines bisschen anziehen werden. Die Finger verbrennt man sich aktuell regelmässig an den weitgereisten Morcheln aus Kanada. Für diese Qualität ist das Flugticket definitiv zu schade.

Kürbis Potimarron Wen es bereits im Frühsommer nach einem typischen Herbstgemüse gelüstet, wird mit diesen italienischen Potimarrons glücklich. Diese fühlen sich übrigens auch auf dem Grill ganz wohl. Passt also zu den heissen Temperaturen.

Randen jung Es gibt kaum eine delikatere Knolle als die Rande. Lange um ihre süssen Qualitäten betrogen, wird sie nun nicht mehr nur zu matschigem Salat zerdämpft, sondern grilliert, geräuchert, kaltgegart, dehydriert & rehydriert. Am meisten Spass macht dies, wenn die Randen neuerntig aus der Erde springen. Die ersten roten Sorten mit einem Durchmesser von ca. 5cm konnten diese Woche geerntet werden.

Schweizer Romanesco Zwar können wir Ihnen diese Woche bereits Romanesco aus der Schweiz anbieten, doch gefällt uns die Ware aus Italien noch einen Zacken besser. Wir geben hier der Qualität den Vorzug und wechseln erst dann, wenn es Sinn macht.

Spargel Die Spargelsaison sprintet in Richtung Zielgerade. Das Team «Donauregion» hat bereits das Handtuch geworfen, wovon die Leadergruppe aus Deutschland profitiert. Die Preise steigen nun gegen Ende der Saison leicht an. Weiterhin stabil und ungedopt unterwegs sind unsere Schweizer Spargeln vom Schmitterhof. Man sollte sich aber bereits jetzt Gedanken über einen Menuwechsel machen.

Tiger Zucchetti Die olle Zucchetti probiert alles um uns zu gefallen. Das offiziell dümmste Gemüse der Welt (sic!) wirft sich aktuell in ein gestreiftes Tigerkostüm oder in ein zartweisses Gewand. Das ist schön. Es bleibt aber einfach eine Zucchetti. Dafür kommt sie vom schönen Mutschellen. So ist die Anreise wenigstens nicht ganz so lange.

Kirschen Wunderbare Früchte zu fairen Preisen kommen bereits aus der Region. Wer auf grosse Kaliber steht, wird mit Kirschen aus Italien, Deutschland oder Spanien bestens bedient. Dafür muss man jedoch einiges tiefer in die Tasche greifen.

Melonen Charentais «Label Rouge» Neben der fabulösen Jolly wollen wir Ihnen die französischen Charentais mit dem altehrwürdigen Label Rouge nicht vorenthalten. Da verstehen die Franzosen keinen Spass. Ein aromatisches Duo Infernale.

Melonen «Snowball» Hier ist sie wieder, die Frucht mit dem denkbar blödesten Marketing-Namen. Snowball-Melonen… Ihr Fruchtfleisch ist aber wirklich weiss wie Schnee. Da wird nicht zu viel versprochen. Geschmacklich liegt sie spannend irgendwo zwischen Wasser- und Charentaismelone. Unbedingt austesten. Es lohnt sich.

Pflaumen gelb Alle jene, die wir auch mit den feinsten Melonen nicht hinter dem Ofen hervorlocken können, empfehlen wir diese sonnigen Grüsse aus Italien. Ihr tolles Zucker-Säure-Verhältnis entschädigt ein kleines bisschen die Steinfruchtsaison, die heuer nur langsam an qualitativer Fahrt aufnehmen will. Sorry Beat!

Trauben Nun können wir bei den blauen und weissen Trauben endlich von der vermaledeiten Überseeware Abstand nehmen und auf Bella Italia Kurs nehmen. Weiterhin von fernen Destination kommen die kernlosen Sorten. Jetzt aber mal ehrlich. Muss denn da wirklich sein? Wer die Kerne nicht ehrt, ist der Trauben nicht wert. Das gilt übrigens auch für Wassermelonen…