

# Marktbericht vom 6. Juli 2022

**Aktuelles aus der Schweiz** Auberginen, Celtuce (Chinesische Keule), Corne di Bue, Bio Johannisbeeren weiss, Bio Jostabeeren, Herzkirschen gelb

**Aktuelles auf dem Markt** Cipolle Rosse di Acquaviva, Butternuss-, Hokkaido- und Muscat-Kürbis, Trompeten Zucchetti, Feigen Italien, Kaki, Zwetschgen aus Deutschland

**Problematisch und Saisonende** Schweizer Erdbeeren, Keltenhof Oxalis, Keltenhof Wilder Pak Choi

## Aktuelles vom Markt

**Schweizer Auberginen** Wenn für dich die Aubergine mehr als ein doppeldeutiges Emoji darstellt, kannst du dich aktuell von einer beeindruckenden Schweizer Sortenvielfalt berieseln lassen. Violett, weiss, rund, lang oder gesprenkelt. Die Auswahl ist atemberaubend. Am besten bestellst du sie gleich als gemischte Kiste in der 5kg-Einheit und wir stellen dir etwas zusammen.



**Celtuce** Es ist uns egal, dass es mittlerweile penetrant wirkt, wie wir seit Jahren versuchen, dir dieses Gewächs anzudrehen. Doch ein steter Tropfen höhlt bekanntlich den härtesten Küchenbullenschädel und irgendwann werden wir diesen hochgestengelten Gemüse-Salat, bei dem es nicht um das Blattwerk, sondern um den Strunk geht, auch auf deinem Menu finden. So viel Selbstsicherheit muss sein. In Kalifornien habe ich Celtuce zum ersten Mal gegessen und seit einigen Jahren lassen wir ihn in der Region von Dani Rüttimann produzieren. Wir nennen ihn Chinesische Keule, Spargelsalat oder eben Celtuce. Wie Spargel solltest du ihn auch zubereiten. Zwei schöne Rezepte findest du [hier](#) oder [da](#). Wir schicken dir gerne ein Muster zu.

**Cipolle Rosse di Acquaviva** Wenn dir die grossartigen Tropea-Zwiebeln bereits zu abgelutscht sind, hätten wir noch eine weitere Zwiebel mit Suchtpotential im Köcher. Nicht nur der Name klingt wie ein süsses Gedicht. Die Böden um das Städtchen Acquaviva delle Fonti werden von «Slow Food» ob ihrer Fruchtbarkeit hoch gelobt. Das schmeckt man diesen Cipolle an. Pure italienische Zwiebelpower!

**Oxalis grün & Wilder Pak Choi vom Keltenhof** Leider kommt es bei einem unserer Leaderprodukte vom Keltenhof zu einem Unterbruch. Beim grünen Oxalis müssen wir uns diese Woche in Verzicht üben und auch der neu lancierte Wilde Pak Choi wird erst in einigen Tagen wieder verfügbar sein. Schade ist das...

**Feigen** Letzte Woche haben uns die Bol d'Or aus Frankreich ins fruchtetechnische Nirvana katapultiert. Heute Morgen hatten die Feigen aus der Puglia die Nase vor. Mehr Süsse geht in keine Kiste. Wow! Wir geben uns Mühe, die Dinger unbeschadet bis zu dir zu transportieren. Bei solch prallen Exemplaren ist das keine leichte Aufgabe.

**Bio Johannisbeeren weiss** Aus dem malerischen Benken erhalten wir ab dieser Woche diverse Beeren in Bio-Qualität. Wir tasten uns behutsam an das Thema heran, da der biologische Anbau einen Einfluss von 10-15% auf unsere Beerenpreiskalkulation haben wird. Es interessiert uns, was du von diesem Thema hältst. Wir freuen uns über jede [Rückmeldung](#). Bei den ersten güldenen Johannisbeeren ist für uns der Fall aber klar. Bio oder nicht. Da müssen wir zuschlagen.

**Bio Jostabeeren** Vom gleichen Produzenten können wir dir zudem Jostabeeren anbieten. Wie ich vernommen habe, produziert man daraus im Schwabenland gerne lecker Likörchen. Aber auch frisch vereint die Jostabeere das Beste von ihren beiden Elternteilen. Es handelt sich bei ihr um einen – Achtung, botanisches Unwort – Additionsbastard von Cassis und Stachelbeere. Unbedingt austesten!



**FARM Wassermelonen** Willst du deinen Gästen zeigen, wie der Schweizer Sommer schmeckt? Dann kredenze ihnen die hiesigen Wassermelonen der Familie Käser aus Birmenstorf. Nicht ganz die Zuckergranaten, die wir uns aus Spanien oder Italien gewohnt sind, aber für bodenständige Schweizerinnen ganz passabel.

**Feta von der Käseerei Lesbos** Gestern durften wir wieder eine LKW-Ladung vom besten Feta der Welt in Empfang nehmen. Ab sofort sind die 1kg-Einheiten wieder verfügbar. Yes! Wir haben an dieser Stelle bereits informiert, dass die Preise für echten Feta durch die Decke schnellen. Dank dem tiefen Eurokurs können wir die Preise aber auf dem gewohnten Niveau halten.

