



## Marktbericht vom 5. August 2015

### Digital durch die Region

Den Überblick über die Schlagworte Regionalität und Saisonalität zu behalten ist schwieriger, als es uns die Werbebüros gewisser Firmen vorgaukeln. „Die Biene die mich gestochen hat...“, die macht nachher sicher keinen Honig mehr, imfall!. Auf unserer Bestellplattform Hogashop können Sie unser Sortiment nach Herkünften ordnen. Kurz auf „Schweiz“ geklickt und Sie haben die Produkte aus der Region vor sich. Jetzt gibt es keine Ausreden mehr! Via Gast-Login können Sie Hogashop unverbindlich ausprobieren. [Mehr dazu hier](#).

Americana/Katzenseicherli



Äpfel Gravensteiner CH



Weinberg-Pfirsich



**NEU:** Äpfel+Birnen neuerartig CH, Trauben blau Americana, Weinberg Pfirsich und Nektarinen  
**SAISONENDE:** Cassis, Löwenzahn gebleicht **PROBLEMATISCH:** Barbucine, Steinpilze frisch

### Aktuelles vom Markt

**Äpfel+Birnen:** Der Import für Äpfel wie auch für Birnen wurde gesperrt. Bei den Birnen erhalten Sie als Standard die Sorte Guyot/Morettini oder Trevoux aus neuerntiger Schweizer Produktion. Bei den Äpfel offerieren wir Ihnen in den nächsten Tagen als Einlage-Qualität die Sorte Pink Rosé und als offene I. Qualität die Sorte Delorque. Die saure und beliebte Sorte Granny Smith wird bis zur neuen Schweizer Ernte für einige Wochen ausfallen. Als Alternative haben wir, die ebenfalls säuerliche Sorte, Gravensteiner im Angebot.

**Beeren:** Aktuell in Hülle und Fülle verfügbar. Die Preise sind günstig. Wenn Sie keine ganzen Einheiten brauchen, empfehlen wir unseren Schweizer Beerenmix im praktischen Ifco-Gebinde à 8x250g.

**Cassis-Beeren:** Bei den Cassisbeeren (schwarze Johannisbeeren) ist die Saison zu Ende. Weiterhin erhältlich sind rote Johannisbeeren.

**Feigen:** Die Erntemengen in der Türkei nehmen zu. Die Qualität gefällt uns sehr gut und die Preise purzeln täglich.

**Mango:** Aus Israel kommt jetzt die zuckersüsse und faserlose Sorte Aya. Fast schon regional und günstig im Preis.

**Trauben blau Americano:** Eine alte Rebsorte, die auch als Tessiner- oder Katzenseicherli-Trauben bekannt ist. Nach dem Reblausdrama im 19. Jh. war ihre wichtigste Aufgabe als Unterlage für veredelte Sorten zu dienen, da sie gegen die Reblaus resistent ist. Doch gibt es immer mehr Liebhaber, die das spritzig-süsse Fruchtfleisch und die eher säuerliche Haut als Kontrast schätzen.

**Weinberg-Pfirsich/Nektarinen:** Dabei handelt es sich um eine exklusive, weiss/rot-fleischige Sorte aus Frankreich. Da der Pfirsich schnell auf Mehltau reagiert, setzte man diese Sorte bereits vor 200 Jahren in die Weinberge. Dies gab dem Weinproduzenten die Möglichkeit, früh Gegenmassnahmen zu treffen. Heute machen dies die Rebbauern mit noch empfindlicheren Rosenstöcken. Weinberg- Pfirsich und Nektarinen sind erst **ab Samstag** erhältlich.

**Zwetschgen:** Qualitativ wird die Königin der Steinfrüchte täglich besser und die Mengen nehmen zu. Die ersten Fellenberg (Ja, ja. Die Marinello's immer mit ihrer Lieblingssorte...) erwarten wir in 1-2 Wochen.

**Löwenzahn/Barbucine:** Beim gebleichten Löwenzahn ist Saisonende. Bis es neuerntige Ware hat müssen wir uns einige Wochen gedulden. Auch beim Barbucine haben wir aktuell Engpässe. Die Lieferungen aus Frankreich tröpfeln nur sporadisch ein.

**Pilze:** Eierschwämme kommen in einer ausgezeichneten Qualität aus Litauen oder Russland. Die Preise sind weiterhin mehr als günstig. Steinpilze erhalten wir nur sehr unregelmässig und in kleinen Mengen aus Osteuropa.

**Tomaten:** Jetzt ist Hochsaison für Schweizer Tomaten. Alle Sorten sind, dank dem Wetter, gut im Geschmack und die sehr günstig. Tipp: Profitieren Sie von unserer Tomaten-Aktion!