

Marktbericht vom 10. August 2016



☺ **Aktuelles aus der Region** Apfel Galmac, Sommerred und Gravensteiner, Trevoux und Morettini Birnen, Jalapenos aus Bülach, Patisson weiss, Potimarron-Kürbis

☺ **Neu** Muskat- Napoli- Zierkürbisse, Kaktusfeigen, Kaktusfeigenblätter, Mirabellen, Muscat Trauben, Trauben Palieri, Eispfirsich, Weinbergpfirsiche, Mirabellen, Datteln frisch, Trottolino Peperoncini

☹ **Problematisch/Saisonende** Schweizer Kirschen, Portulak, Black Magic Trauben

Aktuelles vom Markt

Kürbis Die Wahrheit tut weh... Die Ankunft der ersten Kürbisse ist ein deutliches Indiz dafür, dass sich der Sommer langsam Gedanken über sein Ende macht. Aktuell pumpen die Italiener Napoli-, Muskat- und Zierkürbisse auf den Zürcher Engrosmarkt. Unsere einheimischen Produzenten erweitern das Angebot mit dem Potimarron, auch Knirps oder Hokkaido genannt. Sobald der formidable Muscat aus Frankreich verfügbar ist, werden Sie es von uns hören. Der Delica-Kürbis von Zerbinati wartet seit dem letzten Marktbericht noch unverdient auf Kundschaft. Diese Sorte wird nach einer alten Methode direkt nach der Ernte in die Sonne gelegt und verliert so ca. 50% Gewicht. Dadurch erreicht er einen Gehalt von bis zu 16 Brix! Ich bekomme gleich Lust auf ein Glas Amarone...



Jalapenos CH Jalapenos bieten scharfen Schleckmäulern genau die richtige Mischung aus Feuer und knackiger Frische. Zig Millionen Mexikaner können sich nicht irren... Die roten Biester gibt es nun von unserem präferierten Chili-Produzenten aus Bülach in feurigem Rot oder klassischem Grün. Dieser konnte in den letzten Tagen zwar eine grössere Ernte einfahren, was sich positiv auf den Preis auswirkt. Doch haben noch nicht alle den Braten der Regionalität gerochen und es hat nicht jeden Tag genügend

Mengen auf dem Markt. Also, am besten vorbestellen und dann deutlich vermerken, dass Sie Schweizer Jalapenos wünschen.

Salate Nicht zu heiss, nicht zu kalt. Für das Wachstum der Standard Salatsorten wie Lollo, Eichblatt oder Kopfsalat ist das Wetter nun ideal und es gibt ausnahmsweise mal nichts zu jammern. Wir erkennen uns selber kaum... Die Köpfe liegen schwer in der Hand und die Blattstruktur ist wunderbar knackig. Ein guter Grund für eine bombige Kopfsalat-Aktion. Der Preis versteht sich übrigens in KILO und nicht in STÜCK.

Peperoncino Trottolino Diese kleinen leicht feurigen runden Peperoncini aus Bella Italia kennt man aus gut sortierten Antipasti-Sortimenten. Mit Thon gefüllt verschwinden sie meist als erstes vom Apéro-Buffer. Diese Sorte gibt es nun auch frisch auf dem Markt zu kaufen und bringt Ihnen viel Italianità auf's Menu.

Schweizer Äpfel Langsam aber stetig kommt Bewegung in die Sache und die ersten geniessbaren Schweizer Äpfel mogeln sich in die Markthalle. Aktuell treiben sich die Frühsorten Galmac, Gravensteiner und Sommerred nachts auf dem Grossmarkt herum und belästigen die Import- und CA-Lagerware.



Schweizer Birnen Auch hier tut sich etwas. Die erste hiesige Ware namens Trevoux und Morettini ergänzen die bisher erhältlichen Europäer und machen der Überseeware ernsthafte Konkurrenz. Wer nun also seinen Gästen regionale Birnen anbieten will, der kann (und soll).

Eispfirsich A Whiter Shade of Pale. Diese Pfirsichsorte mit der edlen Blässe kommt seit einigen Jahren unter dem Namen Ice-Peach zu uns auf den Markt. Im idealen Reifestadium sind sie geschmacklich eine Wucht und wunderbar zu schneiden. Das zarte Früchtchen hat aber auch seine Nachteile. Man kann sie wie rohe Eier behandeln, kommt aber fast nicht um die vermaledeiten Druckstellen herum. Im Sinne von „do not touch it, do not even look at it...!“ Jetzt ist aber genug mit Musik-Zitaten.



Schweizer Kirschen Die Bestände der Schweizer Ware nehmen ab und auch die Qualität lässt langsam zu wünschen übrig. Der ein oder andere Händler auf dem Markt verzichtet bereits vollumfänglich auf Schweizer Ware. Für uns heisst das, wir konzentrieren uns jetzt nicht auf Herkunft, sondern auf Qualität.

Trauben Bei der Sorte Black Magic gab es in den letzten Tagen bereits Grund zur Klage. Die süssen, dunklen Perlen haben ihren Zenit erreicht, werden nun schnell matschig und eignen sich nur noch für die Winzer. Also finito mit der Schwarzen Magie und Vorhang auf für die Sorte Palieri. Eine pralle Varietät aus Italien die deutlich macht, dass die Traubensaison ins Haus steht.

Weinbergpfirsich Die herbste Versuchung seit es Steinfrüchte gibt. Mit dem Weinbergpfirsich kommt nun der letzte, lang erwartete Pfirsich-Vertreter in den Verkauf. Wer auf liebliche Süsse aus ist, wird hier aber nicht fündig. Der Weinberg-Pfirsich ist nämlich keine Tussi und punktet mit einer feinen Herbe. Wer sich aber an seine pelzige Haut wagt, der wird mit dem typischen Aroma belohnt, das diese Frucht so speziell macht. In den ersten Tagen noch etwas hart, aber das wird sich mit ein bisschen Geduld zum Nachreifen blitzschnell ändern.