



Marktbericht vom 10. Juni 2015

Naturverbundenheit !

Der heftige Hagel vom letzten Wochenende hat unseren Produzenten schmerzhaft zugesetzt. Solche Unwetter zeigen, wie unsere Branche, trotz der hohen Technisierung, immer ein Spielball der Natur bleiben wird. Natürlich gibt es Versicherungen, die einen Teil der Schäden auffangen werden. Doch können wir glücklicherweise auf Produzenten-Partner zählen, für die ihre Früchte und ihre Arbeit mehr als eine Versicherungsmasse ist. Ohne euch, liebe Produzenten, wären die Produkte in diesem Marktbericht nicht möglich. Merci und Kopf hoch!

Essiggurken/Cornichons



Zucchini div. Sorten



Blumenkohl div. Sorten



NEU: Carotten CH, Cherry-Ramati gelb, Kirschen CH, Romanesco, Spezialitäten divers CH, Stachelbeeren

ENDE: Carotten Import, Kartoffeln Nicola Import, Nespole

Aktuelles vom Markt

Kirschen: Auch hier kommen erste Sorten aus einheimischer Produktion auf dem Markt. Für uns ist das allerdings noch zu früh, da das Zucker-Säureverhältnis noch unausgewogen ist. Vorläufig bleiben wir noch bei der Importware aus Italien/Frankreich. Wer trotzdem CH-Kirschen möchte, darf auf eigene Gefahr bestellen.

Wassermelonen Mini: Für all jene, denen auch die Wassermelonen à 3-4 Kilo zu gross sind, können wir jetzt kernarme Mini-Wassermelonen à ca. 1 Kilo pro Stück anbieten. Sorry, aber kleiner geht dann nicht mehr...

Blumenkohl farbig: Ist ab sofort in fast allen Farbvarianten erhältlich. Ob violett, orange oder grün. Bitte beachten Sie, dass unsere Produzenten nicht täglich auf dem Markt kommen und die Verfügbarkeit nicht garantiert werden kann. Am besten Sie bestellen am Vortag. Wieder verfügbar ist ab sofort neuerntiger Schweizer **Romanesco**.

Carotten: Die Einfuhr wird gesperrt. Deshalb müssen wir, unserer Meinung nach viel zu früh, auf neuerntige Schweizer Carotten umstellen. Diese sind zwar butterzart im Geschmack, doch noch sehr kleinfallend. Ein bis zwei Wochen längeres Wachstum hätte den Carotten sehr gut getan. Wer unbedingt grosse Carotten möchte, der sollte für die nächsten zwei Wochen geschälte Carotten bestellen, da für diese Carotten noch grosse Kaliber aus Importware verarbeitet werden dürfen.

Cornichons/Essiggurken: Die altherwürdige Art des Konservierens ist wieder en-vogue und in den Küchen wird wieder „Eingelegt“ wie zu Grossmutterns Zeiten. Eine tolle Entwicklung! Wichtig: Die Mengen sind zum Saisonbeginn noch etwas beschränkt. Am besten vorbestellen.

Patisson gelb: Auch als „Pfaffenhut“ bekannt, kommen diese aus der grossen Kürbisfamilie. Die gelbe Haut kann mitgekocht und -gegessen werden, wie bei den Zucchini. Sie eignen sich besonders zum Füllen.

Spezialitäten CH: Ob Schweizer Peperoni farbig, Knoblauch jung, frische Essiggurken oder Cornichons; zur Zeit sind all diese Spezialitäten erhältlich. Bitte fragen Sie betreffend Verfügbarkeit (sind nicht jeden Tag verfügbar!) und dem aktuellen Tagespreis an.

Tomaten Cherry: Ab dem 10. Juni ist die Einfuhr für alle kleinen Tomatenkaliber (Cherry-Tomaten) gesperrt, bzw. es gibt nur noch ein bescheidenes Einfuhrkontingent bis Ende Woche und danach nur noch Schweizer Cherry-Tomaten. Neu im Sortiment haben wir auch **gelbe Cherry-Ramati**.

Zucchini rund RONDINI: Neu im Sortiment sind ab sofort die runden Zucchini RONDINI aus einheimischer Produktion. Im Gegensatz zu den Mini-Rondini haben diese einen Durchmesser von 5-9cm und eignen sich daher speziell zum Füllen. Erhältlich als Standard in grün oder auch als gelbe Variante.

Zucchini weiss: Im Winter kommt diese spezielle, feinere Sorte aus Sizilien. Aber auch hier machen unsere Produzenten innovative Fortschritte. Unsere Spezialisten für die gemüsig-verrückten Sachen, die Familie Kämpf aus Oberlunkhofen, haben diese erstmals angebaut. Das Fruchtfleisch dieser Zucchini ist deutlich feiner und sie hinterlassen keinen bitteren Nachgeschmack.