

# Marktbericht vom 10. Juni 2020



**😊 Aktuelles aus dem FARM-Netzwerk** Artischocken, Cornichons, Rondini-Kürbis, Land- & Brunnenkresse, Pariser-Carotten, Mangold, Mesclun, Mönchsbar, Sommer-Portulak, Wald- & Ananaserdbeeren

**😊 Aktuelles vom Markt** Kefen, Sugar Snaps, Aprikosen, Brombeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanillecot

**😞 Problematisch oder Saisonende** Holunderblüten, Spargel, Kaiserbirnen

## Aktuelles vom Markt

**Wann wir für dich erreichbar sind** In den letzten Wochen haben wir unsere Präsenzzeiten aus nachvollziehbaren Gründen etwas heruntergeschraubt. Am Nachmittag durftest du unserer sympathischen Stimme am Telefonbeantworter lauschen. Danke an alle Kunden, die uns ihre Wünsche, welche üblicherweise bis 16.00 vorbestellt werden müssen, bereits vor dem Mittag angegeben haben. Super! Ab sofort sind Marc, Danny oder Martin aber wieder in persona für dich erreichbar. Macht



auch mehr Laune so. Nicht von schlechten Eltern ist der Job unserer Tourenplanerin Seraina. So richtig stabil läuft es noch nicht und wir werden jeden Tag aufs Neue überrascht. Wir tun aber unser Bestes, damit wir dich zu deiner Wunschzeit beliefern können. Sollte etwas nicht passen, so mach nicht die Faust im Sack, sondern lasse es uns wissen, wo wir etwas verbessern können.

**Schweizer Mönchsbar** Nachdem wir vor einigen Tagen unter Tränen das Saisonende vom Barba di Frate verkündet haben, springt nun die Familie Käser in die Bresche. Der Nachschub des mineraligen Gewächses ist fürs Nächste gesichert. Ja Mischa, wir wissen, die regionale Variante gehört nicht zu deinen Favoriten...

**Frische Kräuter** Das ABC frischer Kräuter beherrschen wir. Das darf man ja auch erwarten, oder? Dank unserem Produzenten in Boppelsen hört unser Sortiment

aber nicht bei 0815 auf. Hier geht es zur aktuellen Verfügbarkeitsliste unserer Spezialkräuter. Limonaden-Thymian, Epazote, Colakraut. Verstehst du nur Bahnhof? Dann probiere dich durch. Es lohnt sich, hier über den Tellerrand zu schauen.

**Spargel** Zwar tummeln sich nach wie vor europäische Spargeln auf dem Markt. Ein untrügliches Zeichen, dass nun aber wirklich Schicht im Schacht ist, zeigt sich im Auftauchen der ersten weissen Stangen aus Peru. Ja wirklich. Was du gegen diesen Irrsinn tun kannst? Einfach nicht bestellen. So einfach geht das. Adieu Saison...!

**Zwiebeln** Endlich neuerntige Zwiebeln! So ist die Zeit des weiten Importes vorbei. Früh in der Saison sind die Knollen noch nicht schalenfest und sehr anfällig auf Feuchtigkeit. Unsere Produzenten wissen aber, wie man damit umzugehen hat.

**Aprikosen** Ob ihr genetischer Ursprung nun in Armenien, Indien oder in China liegt, wird wohl auch in diesem Marktbericht nicht geklärt werden können. Unser Fokus liegt diese Tage in Frankreich (Orangered, Orangerubis) oder im schönen Wallis. Ja, richtig gehört. Der sture Alpenkanton schickt uns bereits heute die ersten Frühsorten Colorado oder Pricia auf den Markt. Etymologisch hat es die Frucht in sich. Vom Lateinischen ins Arabische, via die romanischen Sprache, übers Holländische entstand irgendwie der Name Aprikose.



**Schweizer Beeren** Nun können wir dir auch Brombeeren und rote Johannisbeeren aus der Schweiz anbieten. Bis zu Cassis, welche Anfang Juli soweit sein werden, ist der regionale Beerenreigen also fast komplett. Die Qualität macht Freude.



**Kirschen** Auch bei den Chriesi versorgt uns die Region früher als üblich mit exquisiter Ware. Nächste Woche ist Peter Hagenbuch, unser Partner für die fleischig-fruchtigen Genüsse, soweit und auch die Hochstamm-Experten vom Enikerhof stehen mir ihren «gwaggligen» Leitern bereits in den Startlöchern.

**Percoche** Und gleich weiter im Steinfrüchte-Text. Die Percoche vermählt zwei sommerliche Früchte-Stars zu einem Produkt. Die flauschige Oberfläche erinnert an den Pfirsich, der Geschmack deutlich an Aprikose. Namentlich demnach ein stringentes Früchtchen. Nun ist es aber nicht so, dass sich nur die Vorzüge der beiden in der Percoche wiederfinden. Das feste Fruchtfleisch ist aber ein sicherer Wert und hat definitiv was für sich. Sollte man mindestens einmal probiert haben.

**Vanillecot** Eine weitere Aprikosen-Spielart mit einem hellgelben Äusseren und einer dominierenden Süsse. Da man bei ihr die Spritzigkeit mit der Lupe suchen muss, kommt sie arg lieblich daher. Wenn dir die Säure der Aprikose nicht zusagt, ist sie genau das Richtige für dich. Für wahre Marillen-Fans aber Kinderkram.

**Holunderblüten** Wer seinen Sirup noch nicht im Keller stehen hat, der hat zu spät gemalt. Der Regen hat den Blüten schneller als erwartet den Garaus gemacht und die Saison ist durch. Bis die Beeren spriessen, geht es noch einige Wochen.