

Marktbericht vom 11. August 2021

Aktuelles aus unserem FARM-Netzwerk Artischocken, Carotten Pfälzer neuerntig, Bundcarotten farbig, Cipolotti rot, Knollensellerie neuerntig, Maiskolben, Mesclun, Eniker-Tomaten, Apfel Gravensteiner

Aktuelles auf dem Markt Knoblauchzopf rosé (l'Autrec), Kürbis Napoli, Kürbis Muscat, Birnen Guyot, Birnen Williams, Reineclaude, Americano-Trauben, Vittoria Trauben, Zerbini Wassermelonen

Engpässe & problematisch Castelfranco, Kirschen, Mini-Gemüse, Schnittlauchblüten, Birnen Kaiser, Pomelo

Aktuelles vom Markt

Preissituation Man kann die olle Leier kaum mehr hören. Exgüsi. Aber leider dreht sich die Preisspirale bei den Salaten auch diese Woche weiter nach oben. Wir haben uns deshalb erlaubt, die Preise für unsere küchenfertigen Blattsalate unter dem Monat anzupassen. Die dazugehörige Preisliste fandest du gestern in deinem Postfach.



Verfügbarkeiten Auf dem Markt herrscht nach wie vor Alarmstufe rot. Zwar versprechen uns die ersten regionalen Produzenten wieder den ersten Broccoli und bei den Salaten sollte die Baisse in nicht allzu langer Zeit überstanden sein, doch ist es für unseren Einkauf ein aufreibender Job, täglich genügend Ware heranzuschaffen. Alle, die monieren, wir freuten uns über diese Kostenstruktur, müssen wir Lügen strafen. Klar, zu tiefe Preise erfreuen kein Gmüesler-Herz. Aber eine solche Situation – schlechte Verfügbarkeit, mediokre Qualität und exorbitante Preise – sind für uns kein Spass. Es ist doch ein Scheiss! Ehrlich jetzt.

Napoli Kürbis Die grossen, langen Bomber aus Italien kündigen bereits den Herbst an. Das tief-orange Fruchtfleisch des Lunga di Napoli eignet sich nicht nur für Suppe. Da sollten doch noch ein paar sonnige Tage drin liegen, oder? Und grilliert

funktionieren die Dinger bekanntlich auch formidabel. Weiter wurden heute die ersten Muscat vom sonnigen Stiefel gesichtet.

Peperoni «Corne di Bue» So schön wie dieser Woche kommen sie selten auf den Markt. Wunderschöne Ochsenhörner aus dem Piemont. Von unserem bevorzugten Produzenten erhalten wir sie aktuell nur bunt gemischt. So viel Farbenfreude muss sein.

Sellerie neuerntig Der erste neuerntige Knollensellerie hat es kostentechnisch in sich. Doch nach der Zeit der Lagerware, welche an den Anschnitten gerne ins Schleimige kippte, ist es ein Genuss, wieder mit frischem Sellerie arbeiten zu dürfen. Da gebt ihr uns sicher Recht, oder?

Schweizer Kirschen Die hiesige Saison neigt sich dem Ende entgegen, bevor sie so richtig durchstarten konnte. Es war definitiv kein Kirschenjahr. Viele Produzenten mussten aufgrund des Hagels die Waffen strecken und unsere geliebten Hochstammsorten konnten wir dir heuer nicht anbieten. Da kann man nun darüber lamentieren, oder sich bewusstwerden, dass die tolle Auswahl der Natur einfach keine Selbstverständlichkeit ist. Kirschen gibt es weiterhin auf dem Markt. Die kommen aber ab dieser Woche von unseren südlichen Nachbarn.



Reineclaude Ob ihr Name königlichen Ursprung hat, oder vom Züchter René Claude stammt, kann nicht abschliessend geklärt werden. Natürlich gefällt uns erstere Variante besser. Denn für uns ist die Reineclaude wahrhaft die Königin des Steinfruchtlandes. Bereits länger auf dem Markt konnten die Früchte mittlerweile genügend Zucker entwickeln und bieten dir genau das, was du von ihnen erwartest. Zuckersüss und saftig. Wer die jetzt nicht bestellt, ist selber schuld.



Gravensteiner Auch wenn es heuer kein fulminantes Apfeljahr geben wird, regt sich was auf bei unseren Produzenten. Nach dem frühen Galmac von letzter Woche, kommt nun der altherwürdige Gravensteiner auf den Markt. Hochstamm vom Enikerhof. So viel Klasse muss sein. Ist doch Ehrensache.

Birnen Nicht einfach, für unseren Kaiser Alexander eine passende Erbfolgerin zu finden. Im August nach Übersee zu schielen, ist unsere Sache nicht. Auch wenn die Forelle aus Südafrika einen passablen Job machen würde. Dann lieber die Guyot aus Frankreich. Die setzen wir heute auf unseren Standard-Birnen-Thron.

Americano Trauben Die ob ihres speziellen Geschmacks benamsten Katzenseicherli starteten ihren Siegeszug im 19. Jahrhundert als Unterlage für diverse Traubensorten. Resistent gegen die böse Reblaus waren die Tessiner-Trauben dazu die ideale Wahl. Eine dicke Schale, die dir ordentlich Farben-Wumms in deine Sorbets zaubert. Und eben, ein Gout, den man entweder hasst oder liebt. Persönlichkeit galore!

Trauben Vittoria Aus dem italienischen Süden kommen die ersten feinen, weissen Trauben der Sorte Vittoria. Diese wollen wir vor allem den Fans kernloser Varietäten ans Herz legen. Den so müssen Trauben schmecken. Da nimmt man die Kerne gerne in Kauf.