

# Marktbericht vom 12. Juni 2024

**Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk** Grüne Baumnüsse, Carotten mittel neuerartig, Knoblauch jung, Horn-Peperoni (Corne di Bue), Stangensellerie grün, Zucchetti, Zwiebeln neuerartig, Walliser Aprikosen

**Aktuelles auf dem Markt** Blumenkohl violett, Eierschwämme, Aprikosen Vanillecot, Limelon, Jolly-Melonen, Stachelbeeren, Nektarinen & Pfirsiche aus Frankreich, Wassermelonen

**Problematisch oder Saisonende** Artischocken Spinosi, Löwenzahn grün & gebleicht, Steinpilze, Rhabarber, Morcheln

## Aktuelles vom Markt

**Grüne Baumnüsse** Dani vom Enikerhof bringt uns die ersten grünen Baumnüsse auf den Markt. Was man mit den herben Dingen anstellen kann, muss ich dir wohl nicht mehr erklären und dass man bei der Verarbeitung unbedingt Handschuhe anziehen sollte, das sollte auch allen bewusst sein. Wer auf die aufwändige Arbeit des Einlegens verzichten will, kann bei uns schwarze Baumnüsse im Glas aus der schönen Steiermark beziehen. Diese haben wir das ganze Jahr über an Lager.



**Carotten mittel neuerartig** Die Hubers ziehen endlich ihre ersten neuerartigen Carotten aus den Böden. Knack, Geschmack – grossartig! Die nassen Böden machen die Ernte zu einem komplizierten Unterfangen. Doch da sind unsere FARM-Buddies der ersten Stunde Profis genug. Bei grösseren Kalibern musst du dich noch für einige Tage mit lang gelagerter Ware herumschlagen.

**Rhabarber** Das typische Frühlings-Stielgemüse solltest du von deiner Karte streichen. Schon unsere Grossmütter wussten, dass die Oxalsäure überhandnimmt, wenn man Rhabarbern zu spät erntet. Für alle, die nicht vom lokalen Säurespender lassen wollen, haben wir Rhabarbersaft vom Enikerhof an Lager.

**Schweizer Zwiebeln** Bei den Zwiebeln ist die Zeit weitgereister Überbrückungsware passé. Zwiebeln aus Holland oder gar Neuseeland waren in den vergangenen Wochen keine Seltenheit in den Läden. Wie es die Natur vorgibt, müssen wir uns in den ersten Wochen mit nicht schalenfester Ware begnügen. Das sieht nicht immer schön aus, hat geschmacklich aber keinen Einfluss.

**Aprikosen** Nun sind die ersten Walliser Aprikosen der Frühsorte Colorado bei uns eingetrudelt. Gustatorisch haben die Französinen und Spanierinnen noch die Nase vorn und wir geben ihnen den Vorzug. Denn die Zeit, in welcher ausschliesslich Schweizer Früchte verkauft werden dürfen, dauert ab Ende Juni noch lange genug. Danach müssen wir uns mit der Schweizer Herkunft begnügen.



**Aprikosen Vanillecot** Ich predige bei jeder Degustation die Wichtigkeit eines austarierten Zucker-Säure-Verhältnisses. Mein persönlicher Geschmack, der wahrscheinlich aus Muratti befeuerten Gründen etwas getrübt ist, liegt ganz klar bei einer prägnanten, aber nicht aggressiven Säure. Bei der Vanillecot handelt es sich um eine Sorte, bei welcher der Zuckeranteil klar im Vordergrund steht. Die Jugendfreie Version der Aprikose, quasi.

**Limelon** Da haben die Züchter in Spanien mal wieder ganze Arbeit geleistet. Eine Honigmelone, die den weichen Goût der Melone mit einer dezenten Limettensäure paart. Das klingt komisch, ist aber so. Und deshalb steht auf den Kisten auch «A juicy Melon, with a touch of lime». Erst seit 2019 geistert die Limelon auf dem Weltmarkt herum und so kannst du dir sicher sein, dass du damit deinen Gästen etwas bieten kannst, dass sie noch nie probiert haben. Austesten lohnt sich!



**Jolly Melonen** Wenn wir schon bei zuckersüssen Melonen sind. Mittlerweile haben sich die Preise der holden Zerbinati auf einem vernünftigen Niveau eingependelt und wir liefern dir die Grande Dame der Melonenzunft als Standard. Soll es noch etwas preiswerter sein, kannst du jederzeit günstigere, rotfleischige Melonen bestellen. Disclaimer: Geschmack hat fast immer seinen Preis.

**Stachelbeeren** Die Beere mit den vielen Namen. Vom Brummenfürzli, über die Christusbeere, Runzelforze bis zum Wundergütterli kennt mein Früchtelexikon 200 Synonyme der sauren Dame. Komisch, dass sich ihr geläufiger Name gehalten hat. Denn die Sträucher der Ur-Stachelbeere war von Dornen und nicht Stacheln gekrönt. Dazu hat sich das bei den meisten neuartigen Sorten erledigt.

**Wassermelonen** Klassisch oval, oder etwas kleiner, rund und kernarm. Gelbfleischig oder als Mini-Variante. Bei Wassermelonen hast du derzeit die Qual der Wahl. Und morgen kommen noch die einzeln verpackte Zerbinati-Wassermelone auf den Markt. Die Patek Philippe der Melonenwelt, die im Globus alljährlich die Konsumenten- und Medienwelt mit ihrem Preis, ob der 100-Franken-Marke erzürnt. Ganz so teuer ist sie bei uns im Grosshandel natürlich nicht, aber man fragt sich schon, ob es nötig ist, für eine Wassermelone derart tief in die Tasche zu greifen.