

# Marktbericht vom 17. August 2016



- ☺ **Aktuelles aus der Region** Spaghetti-Kürbis, Birnen Williams
- ☺ **Neu** Kaiserlinge, Roscoff Zwiebeln, Französische Peterliwurzeln, Chasselas-Trauben, Sultaninen
- ⊗ **Problematisch/Saisonende** Zwiebeln rot, Kirschen, Cassis, Eispfirsich, Import-Birnen (Abate, Forelle)

## Aktuelles vom Markt

**Brunnenkresse** Mathias Motzet kam 1905 aus Erfurt in die Schweiz und hatte aus seiner Heimat das Wissen um diese exquisite Kressenart im Gepäck. Der gelernte Gärtner machte sich auf die Suche nach geeignetem Land mit viel Grundwasser und wurde im Oberaargau fündig. Nun schneidet die Familie Motzet seit über 110 Jahren die original Brunnenkresse in ihren Teichen und wir sind stolz, zu den wenigen Kunden zu gehören, die von den Motzets beliefert werden. Brunnenkresse benötigt viel frisches Quellwasser zwischen 12 und 14 Grad und noch mehr Handarbeit. Das kann und macht nicht jeder... Wir bieten die Kresse, die nicht mit der ebenfalls schön senfigen Landkresse verwechselt werden darf, im Beutel à 500gr. an.



**Kaiserlinge** Unseren liebsten Edelpilz findet man wieder auf dem Markt. Hier regiert aber Murphys Law. Wenn es hat, haben Sie keinen Bedarf, wenn Sie nach Kaiserlingen schreien, haben wir keine Ankünfte. Zum Haare raufen... Heute würde es sich aber lohnen, die Preise sind vernünftig und die Pilze wunderbar fest.

**Peterliwurzel** Der Preis des krausen Peterli schoss die letzten Tage durch die Decke. Sorry! Nun kommen aber die feinen Wurzeln dieses Gewächses auf den Markt. Bei der Wurzelpetersilie handelt es sich um eine Unterart der uns bekannten Blattpetersilie und kündigt mit seinem wurzeligen Kumpel, der Pastinake, den nahenden Herbst an. Stefan Brunner baut im Seeland eine kleine Variante in Bioqualität an. Mehr Peterligeschmack geht in keine Knolle. Wir haben eine kleine Menge an Lager und können Ihnen auf Wunsch diese, ungleich teureren, Geschmacksbomben mit einigen Tagen Vorlauf organisieren.

**Roscoff Zwiebeln** Von den Engländern bekamen die Zwiebelhändler aus Roscoff in der Bretagne den Spitznamen Johnnies. Was den Italienern ihre heilige Tropez Zwiebel, sind den Produzenten in der Bretagne ihre Oignons de Roscoff. Die fein-süssliche rosafarbene Zwiebel wurde von den Johnnies früher mit dem Velo ausgeliefert und war, wegen ihrem hohen Vitamin C-Gehalt, vor allem bei Seefahrern beliebt. Auch heute werden die Roscoffs von 56 zertifizierten Produzenten nach alter Tradition traubenförmig gebunden und schmücken sich mit einem AOC-Label.

**Rote Zwiebeln** Über die rudimentäre rote Zwiebel verlieren wir normalerweise nicht viele Worte. Heuer machten uns die Dinger aber die Hölle heiss. Die Produzenten nahmen sich in den letzten Wochen zu wenig Zeit, die Zwiebeln sorgfältig zu trocknen. So kamen feuchte und weiche Dinger auf den Markt. Es tut uns leid, dass wir Sie in den letzten Tagen punkto Qualität enttäuschen mussten. Wir kaufen täglich nur die Mengen ein, die von Ihnen bestellt werden. Eine qualitativ gute Alternative kommt aus Frankreich, die aber mit dem vermaledeiten Strafzoll belegt ist und mit über fünf Franken das Kilo zu Buche schlägt. Aaaargh...!



**Steinpilze** Aus Rumänien erhalten wir schöne feste Steinpilze zu vernünftigen Preisen. Es lohnt sich demnach, dieses Produkt auf die Karte zu nehmen.

**Birnen** Im Hochsommer bleibt unserem norddeutschen Einkäufer meist nur der schwere Gang via Überseeimporte. „Wat mutt, dat mutt!“ Da ist nun aber ebenfalls Schicht im Schacht und wir stellen unser Angebot auf Schweizer Ware um. Zum bescheidenen Angebot, mit Trevoux und Morettini, gesellen sich erste Williams sowie Carmen hinzu. Wir bevorzugen die Williams Birnen nicht nur in Schnapsform, sondern auch frisch und schicken Ihnen diese als Standard.

**Eispfirsiche & Steinfrüchte** Das ging aber schnell. Die heiklen Eispfirsiche gaben sich diesen Sommer ein gar kurzes Stelldichein und sind bereits wieder vom Markt verschwunden. Das Angebot an Nektarinen, Pfirsichen, Pflaumen, Mirabellen oder Reneclaude ist immer noch beeindruckend, dennoch raten wir Ihnen, sich bereits

ein paar Gedanken über fruchtige Alternativen auf Ihrer Karte zu machen. Sobald die ersten Fellenberg-Zwetschgen auf den Markt kommen, werden wir unsere Lieferwagen mit Megaphonen ausrüsten und es laut und deutlich verkünden. Es bleibt demnach noch etwas Sommerliches, auf das man sich freuen darf.

**Trauben** Irgendwie hat es der Name Chasselas geschafft, trotz seinem schlechten Ruf in vinifizierter Form (ich hoffe, keinem Winzer an den Charren zu fahren) immer noch einen Hauch von alter Glorie zu verströmen. Die kleine Traube findet man aktuell aus Frankreich auf dem Markt. Und wenn man sich Charlie Chaplin vorstellt, wie er durch die goldenen Chasselas-Reben am Genfersee lustwandelt, vergisst man auch schnell den hohen Säureanteil dieser Sorte. Das bombig süsse Pendant kommt derzeit in der Form der kernlosen Sultaninen auf den Markt. Die geben den nötigen Zuckerschub.

**Früchte für Zimmerservice** Eine der grössten Herausforderungen für uns Gmüesler ist es, Ihre anspruchsvollen Gäste mit schmackhaften Produkten für Früchteplatten zu versorgen. Gut müssen sie ausschauen, haltbar sein und beim Reinbeissen auch noch Freude machen. Klingt logisch, einfach ist es aber nicht. Wir bieten Ihnen gemischte Kisten mit diversen Früchten an, die sich für Ihren Zimmerservice eignen, passen die Auswahl der Saison an und sorgen uns darum, dass Ihre Gäste nur makellose Früchte auf Ihren Hotel- oder Sitzungszimmern vorfinden. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns an.