

😊 **Aktuelles vom Markt** Kohlraben violett, Kürbis Napoli, Saucenzwiebeln, Stangensellerie grün, Zwiebeln rot neuerartig, Tenerumi, Italienische Feigen, Italienische Pflaumen, Stachelbeeren, Zitronen Cedri

😞 **Problematisch oder Saisonende** Roscoff-Zwiebeln, Erdbeeren Lambada, Mango Kent, Mara de Bois, Nespole

## Aktuelles vom Markt

**Artischocken** Nicht umsonst ist die Bretagne ein Garant für eine ausgesprochen formidable Artischocken-Qualität. Denn auf das stabile Klima des Atlantiks können wir uns normalerweise verlassen. Aktuell haben die Franzosen jedoch mit zu hohen Temperaturen zu kämpfen. Kommen wir bei den stupsnasigen Jumbo-Artischocken noch mit einem blauen Auge davon und müssen nur mit einem geringen Aufschlag leben, watscht es uns die Preise der violetten Mini-Artischocken gehörig um die Ohren. Da sprechen wir mittlerweile von einem Faktor drei. Autsch! Wir haben uns trotz der hohen Kosten ein paar Kistchen gesichert, damit wir die nächsten Tage über die Runden kommen.



**Carotten** Das Rüebliethema ist omnipräsent. Exgüsi! Bei den mittleren Kalibern konnten wir bereits auf neuerartige Ware umstellen. Die letzten, lange gelagerten Carotten kommen aber im Baselballschlägerformat und bereits arg holzig daher. Eigentlich logisch, dass man die Bestände des Vorjahres leeren sollte, bevor die neue Ernte angegangen wird. Der gute Wille hat zwangsläufig Einfluss auf die Qualität. Foodwaste, Nachhaltigkeit, Lippenbekenntnis... Auf welcher Seite stehst du?

**Kürbis Napoli** Wir sind alle gespannt, wie sich die aktuelle Lage der Gastronomie bis in den Herbst entwickelt. Doch jetzt soll erst einmal der Sommer sein Lied singen.

Dennoch finden wir bereits heute, potente Napoli-Kürbisse auf dem Markt. Weshalb auch immer...

**Tenerumi** Die jungen, fleischigen Triebe des blassen Schlangenkürbisses gelten in Süditalien als typisches Arme-Leute-Essen. Wer auf feine Pasta, jenseits von Ragu und Carbonara steht und Cima di Rapa wie den Catalogo vermisst, sollte sich diesem «Unkraut» unbedingt annehmen. Heute kannst du noch mit Tenerumi bluffen, weil es fast niemand kennt. Bald ist es aber zu spät. Wir haben dich gewarnt!

**Zwiebeln rot** Nachdem wir letzte Woche bereits bei den weissen Zwiebeln Entwarnung geben konnten, ist es nun auch bei ihren roten Geschwistern soweit. Beide kommen nun wieder, wie du es dir gewohnt bist, aus der Region.

**Erdbeeren** Nicht nur deinem Terrassenumsatz würden ein paar warme Sonnenstrahlen gut ins Gesicht stehen. Auch die Erdbeeren dürstet es nach wärmeren Temperaturen. Das hiesige Angebot ist knapp und der Bund hat daher grosszügige Import-Kontingente vergeben. Verzichten müssen wir mittlerweile auf Mara de Bois und die Frühsorte Lambada. Da ist die Saison durch.



**Mango** Mal wieder etwas Exotisches im Marktbericht. Da halten wir uns ja die letzten Jahre zurück. Häscht gmerkt? Sämig-süsse Mangos bleiben für den Gmüesler die Kür. Ist ja auch ein feines Produkt, bei welchem gerne mal über die Transportproblematik hinweggesehen wird. Die Saison der für uns besten Sorte Kent geht nun aber zur Neige und die Umstellung auf Israel und Spanien steht ins Haus. Dabei handelt es sich dann um die Sorte Aya.



**Pflaumen Italien** Eine geschmackliche Freude sind dieser Tage die ersten Pflaumen in Rot und Gelb aus Italien. Adieu Übersee-Früchte, hallo Bella Italia! Raffaele Fortunato, unsere Markthallen-Spürnase, ist nicht nur ob der Herkunft begeistert. Super saftig, super fein, super geil! Da hat er recht.

**Pfirsiche** Wir haben vollstes Verständnis, dass sich unsere Importeure ihre Hände nicht an überreifer Ware verbrennen wollen. Doch die Suche nach genussreifen Früchten ist für unsere Einkäufer ein nervenaufreibender Spiessrutenlauf. Gestern habe ich das erste Mal in diesem Jahr in ein super saftiges Exemplar gebissen. Hemd versaut, Hände klebrig. Genau wie es sein soll. Eine gleichbleibende Qualität auf diesem Niveau können wir dir aber erst im Juli garantieren. Saison, kennst du?

**Saturn Pfirsich & Nektarinen** Ein bisschen pflegeleichter gibt sich der flache Saturnpfirsich. Geschmacklich wird er den runden Sorten, wenn sie denn so richtig

Gas geben, zwar nie das Wasser reichen können. Doch in den ersten Wochen des Sommers fällt es uns leichter, dich damit zufriedenzustellen. Die planetarische Variante der Nektarine gibt es übrigens auch auf dem Markt.

**Stachelbeeren** Auch in ausgereiftem Zustand ist die Stachelbeeren nicht jedermanns Sache. Wer bereits die Johannisbeere aufgrund ihrer herb-sauren Schale verschmäht, wird mit ihr erst recht nicht glücklich werden. Die beiden gehören zu den Stachelbeergewächsen. Die ersten Schalen der Saison sind auf dem Markt aufgeschlagen, doch erst bedingt zu empfehlen.