

- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Gotthard Heidelbeeren, Farbige Hämiker Tomaten, Thurgauer Aprikosen
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Napoli Kürbis, Mini Randen, Clementinen Nova, Limes unbehandelt, Red Limes, Reineclaude
- ☹ **Problematisch oder Saisonende** Rucola & Mesclun (Erdflöhbefall), Wurzelspinat, Erdbeeren, Thai Mango

## Aktuelles vom Markt

**Echte Gotthard Heidelbeeren** Diese farbstrotzende Beere gehört – daher ihr Name – zur Familie der Heidekrautgewächse. Die Unterscheidung zwischen Heidel- und Blaubeeren wird im Handel nur stiefmütterlich vollzogen. Schade. Zwar gehören beide Unterarten zur Gattung Vaccinium, doch fehlt der gemeinen Blaubeere, mit ihrem bleichen Inneren, die violett-blaue Farbpower. Die stark kolorierenden und originären Heidelbeeren erhalten wir aktuell aus der Gotthardregion. So soll das sein!

**Napoli Kürbis** Die Ankünfte der ersten Napoli-Kürbisse aus Italien erinnern uns daran, dass auch dieser Sommer nicht ewig währen wird. Aber wer will denn bereits jetzt an eine heisse Kürbis-Suppe denken? Die feisten Schnitze dieser beeindruckenden Sorte eignen sich aber auch ideal für den sommerlichen Grill.



**Farbige Mini-Randen** Wir verneigen unsere Häupter regelmässig vor dieser traditionellen Knolle. Man sollte sich von ihrem lateinischen Namen Beta vulgaris nicht täuschen lassen. Denn geschmacklich kommt das Wurzelgemüse keineswegs vulgär daher. Süss-erdig schmecken die Dinger, wenn sie nicht zu weichem Chübeli-Randensalat-Pflotsch verkocht werden. In der Schweiz konnten die ersten Knollen früher als gewohnt in diversen Farben geerntet werden (siehe Marktbericht vom 5. Juli 2017). Diese kleinen Dinger im Mini-Format kommen aber aus der Bretagne. Wir erhalten sie in Gelb, Weiss, Rot und als geringelte Variante.

**Hämiker Tomaten** Ihr Geheimnis, weshalb ihre Farbigen Hämiker zum Besten gehören, was es in der Schweiz tomatenmässig zu kaufen gibt, wird uns Monika Fessler-Alig wohl nie verraten. Fakt ist aber, dass sie sich nicht den Zwängen des Marktes unterordnet. Ihre Tomaten gibt es erst, wenn es die Saison zulässt. Da wird nichts getrickst. Nun ist es wieder soweit und wir holen die frisch geernteten Hämiker täglich im Luzerner Seeland ab. Wie immer erhalten Sie diese aromatischen Wunder in der den Grössen «Cherry» und «Gross» in gemischten Kisten (2,5kg bzw. 3kg). Die Sortenvielfalt ist imposant und der Inhalt der Kisten passt sich dem Reifegrad des Sortiments an. So können Sie sicher sein, dass wir Ihnen nur die Farbigen Hämiker schicken, die ihren Namen auch verdienen.

**Rucola** Der Erdflöhbefall ist nur ca. 3mm gross und hat beim Rucola im frühen Wachstumsstadium seine noch unsichtbaren Spuren hinterlassen. Die Löcher des erdigen Schlingels wachsen dann mit der Pflanze mit und wir erhalten aus Schweizer Produktion nun vermehrt Rucola, der unschön durchsiebt ist. Das gleiche Problem tritt leider auch beim Schweizer Mesclun auf. Sorry!

**Wurzelspinat** Oho, noch nicht über den Zoll gejammert heute... Dann mal los: Wurzelspinat ist aktuell sehr bescheiden kontingentiert und die Schweizer Produktion kann die Nachfrage nicht immer decken. Engpässe sind zu erwarten. Grrrrrr!

**Schweizer Zwie-Belle** Diese Sortenbezeichnung werden Sie wohl in keinem offiziellen Gemüse-Lexikon finden. Auf dem Zürcher Engrosmarkt hat sich diese Wortschöpfung aber durchgesetzt. So viel künstlerische Freiheit darf doch auch in unserer Branche sein. Die grossen Gemüsezwiebeln sind wunderbar mild und kommen im Jumbo-Jumbo-Format daher. Einfach zu verarbeiten und damit genau passend für die Zeit, wenn der Stift in den Sommerferien ist...



**Unbehandelte Limes** Limetten sind in unserem Konsum, in Form der heilig-sauren Dreifaltigkeit Mojito, Caipirinha und Ceviche, derart omnipräsent, dass die Problematik ihrer fernen Herkunft gerne etwas in den Hintergrund rutscht. Auch über das Thema der chemiegeschwängerten Stoffe, mit welchen die Früchte problemlos lange haltbar gemacht werden, wird nur ungern referiert. Wir können Ihnen nun unbehandelte Limes aus dem beinahe schon regionalen Spanien liefern. «u drbii han i mr gseit in nime nume so ne mojito...». Zum Wohl!

**Red Lime / Blood Lime** Definitiv nicht auf der Liste der regionalen Produkte stehen diese Red Limes aus Australien. Bei einem solchen Produkt drückt man aber gerne beide Augen zu. Die Blood Lime ist eine Kreuzung der australischen Finger-Lime und der burmesischen Rangpur-Limette. Die Rangpur-Limette ist wiederum eine Kreuzung von Zitrone und Mandarine. Dank diesem Familienstammbaum steht bei der Red Lime der mandarinige Geschmack präsent im Vordergrund. Die perlige Struktur, die man von der Fingerlimette kennt, darf man bei ihr jedoch nicht erwarten. Unbedingt probieren!

**Reineclaude** Als süsses Duo Infernale komplementieren Reineclaude und die Mirabelle jeweils die Steinfruchtsaison. Beide gehören, wie Zwetschgen und Pflaumen, zur Familie der Prunus domestica. Die gelbe Mirabelle lässt noch einige Tage auf sich warten. Die grünliche Reineclaude können Sie bereits jetzt bestellen.