

Marktbericht vom 19. Juni 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Fave Bohnen, Kefen, Knackerbsen, Tiger-Zucchetti, Zucchetti gelb, Himbeeren Schmitterhof, Johannisbeeren, Hochstamm-Kirschen, Stachelbeeren, Erdbeersaft

Aktuelles auf dem Markt Birne Conference, Birne Decana, Birne Forelle, Birne Williams rot, Wassermelone gelb

Problematisch oder Saisonende Broccoli, Blumenkohl, Chicoree rot, Löwenzahn gelb, Wurzelspinat, Spargel CH und DE

Aktuelles vom Markt

Broccoli & Blumenkohl Die Wetterkapriolen der vergangenen Wochen zeigen nun derbe Verschleiss Spuren bei der Verfügbarkeit der beliebten Kohlgewächse. Es konnte nicht in der üblichen Regelmässigkeit gesetzt werden, was sich logischerweise auf die getaktete Ernte auswirkt. Raffaele und sein Einkaufsteam tun ihr Bestes, um genügend Ware für dich zu bunkern. Doch leider hat diese Misere ihre Auswirkungen und die Preise ziehen ein bisschen an.



Pariser Carotten Die kleinen, runden, spitzzulaufenden Carotten aus Ernst Kämpfs Wundergarten sind mittlerweile ein Klassiker in unserem Sortiment. Vor einigen Jahren noch eine unbekannte Spezialität, fragen einige von euch bereits seit Tagen danach. Die alte Sorte war lange Zeit als Dosenkarotte verpönt. Schön, dass sie hier eine solche Renaissance erleben darf.

Spargel Übermorgen ist Johannistag, der längste Tag des Jahres und zeitgleich das offizielle Ende der Spargelsaison. Doch oh weh! Bereits gegen Ende von letzter Woche sind die Eingänge aus Deutschland versiegt und auch auf dem Schmitterhof konnte nur noch ein Bruchteil unserer Nachfrage gestochen werden. Ein grosses Sorry an alle, die wir in diesen Tagen enttäuschen mussten. Doch auch das abrupte Ende der Saison kann uns die diesjährige Zusammenarbeit mit dem Schmitterhof nicht madig machen. Stolz dürfen wir verkünden, dass wir noch nie so viel Schweizer Spargel verkauft haben wie im

Jahr 2024. Wir freuen uns bereits wieder auf die nächste Saison.

Birnen Die einzige Birne, welche wir dir aktuell in einer anständigen Qualität und aus Europa anbieten können, ist die Conference. Neben den weitgereisten Überseesorten kann man dieser Belgierin fast schon das Prädikat «regional» anhängen. Rote Williams oder Decana werden zwar in Italien umgepackt, doch schaut man etwas genauer hin, lässt sich die Herkunft originär Argentinien ausmachen. Das muss nicht sein.

Chicorée rot & Löwenzahn Seit einigen Monaten haben wir bei diesen beiden Bittersalaten aus Frankreich Probleme mit der Verfügbarkeit. Offensichtlich gibt es zu wenig Produzenten, die sich den aufwändig gezogenen Zichorien annehmen wollen. Bei der gebleichten Variante haben wir mit dem feinen Frisée vom Keltenhof aber eine wunderbare Alternative zur Hand. Hellgelb und knackig-zart kommt dieser aus Filderstadt zu uns.

Himbeeren Die letzten Spargeln wurden zwar bereits gestochen, doch wenn es



um die besten Himbeeren geht, dürfen wir weiterhin auf den Schmitterhof zählen. Aus Diepoldsau erhalten wir täglich frische Beeren in einer bombastischen Qualität.

Kirschen Nun buhlen die ersten Schweizer Kirschen mit Italien um die zuckersüsse Vorherrschaft. Obschon die regionale Variante noch etwas teurer ist, geben wir ihr gerne den Vorzug. Denn so schnell wie die Kirschsaison da ist, ist sie auch schon wieder vorbei.

Hochstamm-Kirschen Bleiben wir gleich bei Chriesi. Unser Steckenpferd sind seit einigen Jahren die Hochstammsorten vom Enikerhof. Bis zu neun Varietäten haben unsere FARM-Helden aktuell am Start. Und nun Hand aufs Herz: Auch kundigen Pomologen geht die korrekte Einteilung der diversen Hochstammsorten nicht immer ganz einfach von der Hand. Zudem kann heute nicht gesagt werden, welche Varietät morgen reif gepflückt werden kann. Am

besten bestellst du Hochstamm-Kirschen «divers» in der Kilo-Einheit und der Enikerhof stellt dir eine schöne Auswahl bereit.

Sauerkirschen Die allerersten Sauerkirschen erhalten wir diese Woche aus dem Thurgau. Die Weichseln oder auch Morellen werden wiederum unterteilt in Schattenmorellen, Amarellen und Tintenbeeren. Aus letzterer Sorte wird meist Likör hergestellt. Die leuchtend roten, bei uns bekanntesten Amarellen, entstammen vermutlich einer Kreuzung aus der wilden Vogelbeere und der Steppenkirsche. Da haben wir wieder was gelernt.

