

# Marktbericht vom 20. Juli 2022

**Aktuelles aus der Schweiz** Auberginen Rossa di Rotonda, Knollensellerie neuerartig, Krauseminze, Tomatillos

**Aktuelles auf dem Markt** Napoli Kürbis, Guyot- & Morettini-Birnen, Merendelle, Americano-Trauben, Weinbergpfirsiche

**Problematisch und Saisonende** Apple Blossom & Hippo Tops von Koppert, Oxalis vom Keltenhof, Mara de Bois

## Aktuelles vom Markt

**Die Lage auf den trockenen Feldern** Das Thema Wasser ist bei unseren Produzenten auf dem Markt omnipräsent. Bis in den August hinein kann nur mit vereinzelt Regengüssen gerechnet werden. Dazu werden uns diese wahrscheinlich in Hagelform erreichen, was die Lage zusätzlich zuspitzen wird. Bei unseren Produzentinnen unterscheidet es sich von Gemeinde zu Gemeinde, wie prekär die Lage bereits heute ist. Bei allen fehlt das Grundwasser und je nach Anbauregion wird zusätzliches Wasser aus der Limmat, dem Rhein oder der Reuss bezogen. Wo sich der finanzielle Mehraufwand dieser Bewässerung lohnt und welche Kulturen aufgrund dieser Mehrkosten ad-acta gelegt werden, wird sich in den kommenden Tagen entscheiden. Das werden wir zeitnah in der Verfügbarkeit von Salaten spüren, bei neu gesäten Kulturen, wie zB. Carotten, wird sich dieses Angebotsloch noch bis ins kommende Jahr auswirken. Soweit mal die Lage im Wasserschloss Schweiz. Wie die Lage weiter südlich ausschaut – ja, man kann es sich ja denken... Alles, was du in unserer Preisliste findest, benötigt Wasser. Mal weniger, mal mehr, mal unanständig viel. Es geht schon lange um mehr als um deine Foodkosten, wenn du nur das einkaufst, was du auch wirklich benötigst.



**Melanzana Rossa di Rotonda** Wenn du von Napoli Richtung Sizilien unterwegs bist, kommst du in der Basilicata am Städtchen Rotonda vorbei. Die dort heimische Auberginensorte mit dem DOP-Label kennst du bereits aus unseren Marktberichten. Doch für einmal pfeifen wir auf die geschützte

Ursprungsbezeichnung und lassen die knallroten Nachtschattengewächse bei einem lokalen FARM-Buddy spriessen. Claudio del Principe verfeinert sie in seinem Rezept mit viel Pfefferminze. Unbedingt austesten!

**Oxalis grün vom Keltenhof** Wir ärgern euch seit Tagen mit der schlechten Verfügbarkeit von grünem Sauerklee. Dieser hat ob der Hitze auf dem Keltenhof das Handtuch geschmissen und wird bis im August nicht verfügbar sein. Sorry!

**Knollensellerie** Unsere Einkäufer haben genug von der lang gelagerten Ware und steigen, trotz deutlich höherem Preis auf neuerartigen Knollensellerie um.

**Granny Smith** Die 0815-Säurebomben erhielten wir bis vor kurzem noch aus der Schweiz und den «nahgelegenen» Grenzgebieten (eine unserer Lieblingsgeschichten aus dem Verzollungsuniversum... 😊). Nun müssen wir mit Äpfeln aus Italien Vorlieb nehmen und die Preise ziehen stark an.

**Steinfrüchte** Wer jetzt keine Steinfrüchte kauft, dem ist auch nicht mehr zu helfen. Die Qualitäten von Nektarinen, Aprikosen, Pfirsichen, Percoche oder Pflaumen befinden sich auf dem Peak. Saisonaler geht es nicht. Doch das ist noch nicht das Ende der Fahnenstange. In ein paar Tagen legen wir mit Mirabellen und Reineclaude noch eine Schippe hinzu!



**Merendelle Nektarinen** Auch wenn wir bei Nektarinen fast ausschliesslich auf Früchte aus Frankreich vertrauen, wollen wir diese Sorte aus Kalabrien nicht unerwähnt lassen. Von den italienischen Händlern werden sie uns als Merendelle-Pfirsiche angepriesen. Aufgrund ihrer glatten Haut gehören sie für uns aber definitiv zu den Nektarinen. Prädikat empfehlenswert.



**Americano Trauben** Rätselnd standen wir mit dem Einkäufer unseres Lieblingskonkurrenten vor den Kisten mit kugelförmig gewachsenen und dickschaligen Trauben. Die Aufschrift am Gebinde brachte keine Antwort und der betreffende Verkäufer in der Markthalle zuckte mehr mit den Schultern, als dass er eine klare Aussage machen wollte. Wir einigten uns darauf, dass es sich um die ersten Katzenseicherli handeln muss. Also sind die ersten Americano-Trauben ab sofort in kleinen Mengen verfügbar.

**Weinbergpfirsiche** Die Winzer von der Mosel vermarkten ihre Weinbergpfirsiche bereits seit Generationen. In den 60er-Jahren fielen die Bäume in den Rebbergen beinahe der Praktikabilität zum Opfer. Denn die maschinellen Erntemaschinen vertrugen sich schlecht mit den «Fremdkörpern» am Berg. Mittlerweile versucht man auch in der Schweiz, Weinbergpfirsiche in grösserem Stil in die Weinanbauregionen zu integrieren. Die Biodiversität dankt. Geschmacklich ist

diese Sorte ein herber Geselle und ein ausgeprägter Flaum überzieht seine dicke Schale. Dennoch solltest du ihn roh mindestens einmal probiert haben. Wenn du dazu zu schwach bist, kannst du sie immer noch einmachen. Unsere Exemplare stammen aktuell aus Frankreich.