

Marktbericht vom 21. Juni 2017



- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Ananas-Tomaten, Gniff-Carotten, Küttiger-Carotten, Knoblauch Frisch, Kronendill, Roter Mini-Lattich
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Asia-Rettich farbig, Cassis, Snowball-Melonen, Weisse Vanillacot-Aprikosen, Honigmelonen, Saturn-Nektarinen, Wassermelonen gelb
- ☹ **Problematisch oder Saisonende** Carotten schwarz, Lauch gebleicht, Tomaten Reifegrad, Peterliwurzel, Cheyenne-Kartoffeln

Aktuelles vom Markt

Petrus und die Natur Die heissen und sonnigen Tage werfen ihre dunklen Schatten auf die aktuelle Produktion. Die Radiesli können ihr Wachstum kaum bremsen und bilden, bei der Suche nach Wasser, dickere Wurzeln und neigen zur Hohlköpfigkeit. Den Tomaten wird es, mit über 30 Grad, vielerorts zu heiss ums Herz. Um sich zu schonen, legen die Pflanzen eine Siesta ein, was sich in schlecht durchgereiften Früchten niederschlägt. Die Salatproduzenten wässern aus vollen Rohren. Dennoch können beim Blattgemüse die Preise noch stabil gehalten werden. Unbeeindruckt von der Hitze zeigt sich die olle Zucchetti. Die Dumpfbacke unter den Gemüsen wächst was das Zeug hält und wir können ihren Preis frappant senken.



Carotten Küttiger & Gniff Die Sorte Küttiger muss man dem gemeinen Sorten-Aficioando nicht mehr vorstellen. Es war mir immer ein Rätsel, weshalb eine Varietät, die dermassen bekannt ist, von so wenigen Produzenten angebaut wird. Nun erhalten wir das erdige Aargauer Ur-Rüebli als noch zarte Bundware. Als südliches Pendant finden wir auf dem Zürcher Produzentenmarkt die die Gniff-Carotte, eine alte Sorte aus dem Ticino. Da wir Ihnen bei Bundware gerne auch frisches Grün mitschicken wollen (wir nennen es gerne auch das Esther Kern-Kraut), nehmen wir diese beiden Sorten nur bedingt an Lager. Eine Vorbestellung am Vortrag lohnt sich also.

Farbiger Asia-Rettich Diese kleinen Rettiche sind aktuell die psychedelischen Prinzessinen auf dem Markt. Offensichtlich wurden sie dort gezogen, wo der Regenbogen die Erde berührt. Leider kommen sie in nicht gerade nachhaltigen Plastikschaalen auf den Markt. In einer Schale finden Sie drei bis fünf Stück in den Farben grün, rot und violett. Ziemlich krass die Dinger!

Kronendill Jedes Jahr Mitte Juni treibt der Dill, den wir sonst in Form aromatischer und feiner Blätter kennen, seine Dolden-Krone in die Höhe. Dem Dillkraut schreibt man so einige heilende Wirkungen zu. Noch schöner wenn man sie für ein paar Wochen im Jahr in dieser königlichen Form erhält. Für das Einmachen von Cornichons, die ebenfalls in verschiedenen Grössen erhältlich sind, eine unverzichtbare Ingredienz. Mehr zu unseren aktuell verfügbaren Wild- und Spezialkräutern finden Sie [hier](#).

Vanillacot Aprikosen Wie die türkischen Aprikosen, die wir im [letzten Marktbericht](#) präsentiert haben, trumpfen die Vanillacots mit einem fulminanten Hang zur Süsse auf. Spannend bei diesen Spaniern ist die sehr helle Farbgebung mit den tiefroten Bägglis.

Schweizer Beeren Die Ernte der Schweizer Beeren läuft auf Hochtouren. Sobald wir auch bei Blueberries auf hiesige Produktion umstellen können, wird auch der beliebte Beerenmix verfügbar sein. Bei weissen Johannisbeeren braucht es noch etwas Geduld.

Cassis Bei den Johannisbeeren zählen wir bis zu 50 Sorten. Die herbste unter ihnen ist definitiv die Schwarze Johannisbeere, oder etwas edler und frankophoner ausgedrückt, die Cassis. Diese kommen derzeit aus dem grossen Kanton zu uns auf den Markt.

Kirschen Hier quillt der Markt aktuell über mit dem Angebot aus Italien und Frankreich. Obwohl wir tolle Schweizer Kirschen und Erdbeeren auf dem Markt finden, haben die Frostnächte des Aprils in der Produktion deutliche Spuren hinterlassen. Die Ertragsausfälle, die nicht versichert werden können, sind immens und der Kampf gegen die Kälte war aufwändig und teuer. Es darf mit gutem Gewissen gejammert werden. [Hier](#) geht es zu mehr frostigen Infos.

Mara de Bois Endlich trauen sich unsere aromatischen Favoriten aus dem Thurgau auf den Markt. Da die Mengen beschränkt sind, wollen wir Ihnen nicht die volle Verfügbarkeit garantieren. Delikat und betörend wie kein zweites Beerchen. Da besteht akute Suchtgefahr. [Hier](#) geht es zu mehr Infos.



Snowball Melonen Wir präsentieren: die Frucht mit dem denkbar blödesten Marketing-Namen. Snowball-Melonen... Da seichsch in Ofen! Ihr Fruchtfleisch ist aber wirklich weiss wie Schnee. Da wird nicht zu viel versprochen. Geschmacklich liegt sie spannend zwischen Wasser- und Charentaismelone. Sehr cool! Susan schmeckt etwas Kohlraben heraus und Alex erkennt ein bisschen Zimt und Weihnachtsgewürz. Die ersten Muster, die wir letzte Woche verschickt haben, stiessen fast überall auf ein positives Echo (nur Benjamin waren sie zu süss...).



Gelbe Wassermelonen Nun müssen wir Sie nicht mehr länger verträsten. Diese Woche sind die ersten gelben Wassermelonen auf dem Markt aufgetaucht. Die mittelgrossen Dinger sind kernarm und auf einer Früchteplatte sehr hübsch anzuschauen. Geschmacklich ziehen wir jedoch das Original, die grossen, roten und ovalen Bomber aus Italien vor. Da muss man aber mit den Kernen leben.