

# Marktbericht vom 22. Juni 2022

**Aktuelles aus der Schweiz** Landfrauen-Bohnen oder Spriggelbohnen, Bohnen gelb, Chinakohl rot, Pfälzer neuerntig, Erdbeersaft vom Enikerhof, Koriandersamen von 2bFresh, Hagenbuch-Kirschen (Knospe)

**Aktuelles auf dem Markt** Wilder Pak Choi vom Keltenhof, Eierschwämme extra, Birnen Forelle, Saturn-Nektarinen, Pflaumen rot

**Problematisch und Saisonende** Catalogna, Kartoffel blau, Spargel weiss, Rhabarber

## Aktuelles vom Markt

**Aktuelle Situation auf den Feldern** Logischerweise hat die aktuelle Hitzewelle Einfluss auf unser Angebot. Der erhöhte Wasserbedarf der Kulturen erfordert bei unseren Produzenten zusätzliche Nachtschichten für die Bewässerung. Bei hitzeempfindlichen Blattgemüsen hat man mit Brandflecken zu kämpfen und wie im letzten Marktbericht prophezeit, streichen einige Beeren und Essblüten vor der sonnigen Glut die Segel. Klar, dass sich das ausgedünnte Angebot auf die Preise auswirkt. Nur die doofen Zucchetti fühlen sich in diesem wetterlichen Kontext pudelwohl und sind daher günstig zu haben. Auberginen, Blumenkohl, Salatpinat, Tomaten oder Gurken ziehen jedoch merklich an.



**Spriggelbohnen** Landläufig nennt man diese gesprenkelten Stangenbohnen auch «Berner Landfrauen». Ob das sortentechnisch zu 100% hinhaut, sei dahingestellt. Wir lassen uns gerne belehren. Es bleibt einfach zu hoffen, dass diese schöne, alte Varietät bei Bruno Lustenberger nie mehr als Landfrölein-Bohne auf den Tisch kommt.

**Eierschwämme extra** Pfifferlinge gibt es wieder in zwei Qualitäten zu erstehen. Einerseits in einer ordinären aber ganz passablen Kalibrierung und dann als Mini-Sortierung. Zweitere kommen, wir konnten es selbst kaum glauben, aus der Ukraine. Wie in Jurassic Park «das Leben immer einen Weg findet», gilt das wohl auch für den Gemüsehandel.

**Blaue Kartoffeln** Die Blauen St. Galler haben ihre Zeit schon lange hinter sich.

Die übrig gebliebene Ware auf dem Markt greifen wir nicht mal mit der Kneifzange an. Das ist nur noch was für Fans von Schrumpfköpfen und definitiv nichts mehr für deine Gäste. Bitte glaubt uns das!

**Koriander-Knospen von 2bFresh** Zitronig frisch, mit einem unvergleichlich knackigen Mundgefühl. Das sind die jungen Koriandersamen von 2bFresh. Neu im Sortiment und ab sofort in der 40gr-Einheit erhältlich. Mein Beileid an alle, bei welchen der Geruchsrezeptor OR6A2 den Genuss dieses wunderbaren Krauts verunmöglicht. Für alle anderen gilt: Unbedingt austesten!

**Melothrias** Im Grunde dürften wir die kleinsten Kürbisse der Welt noch gar nicht erwähnen. Ernst Kämpf kann erst geringste Mengen ernten und rät deshalb zur Vorsicht. Gurken-volumen-technisch sind wir ja bereits letzte Woche, mit unserem PSR-Mix reingerasselt. Aber ist der Ruf erst ruiniert, lebt es sich gänzlich ungeniert. Wir haben halt Freude an der Kletterpflanze mit seinen traubengrossen Früchten und können nicht aus unserer Haut. Wir haben ein paar Schalen an Lager und es gilt «first come, first serve». Grössere Mengen erwarten wir in gut einer Woche.



**Wilder Pak Choi vom Keltenhof** Wer hier Pak Choi in seiner klassischen Form erwartet, hat die Rechnung nicht mit dem Keltenhof gemacht. Feine, dunkelgrüne Blätter mit wunderschön weissen Rispen. Lose am zarten Strunk, klein kalibriert und knackig. Da haben die Keltenhöfler ein traditionelles Produkt schnell mal neu erfunden. Wow! Erhältlich in der 100gr-Schale.



**Birnen** Ein klassischer Trade-off zwischen Regionalität und Qualität. Wir könnten dir weiterhin Kaiserbirnen aus Schweizer Lagerbeständen liefern. Doch da ist die Qualität mittlerweile unterirdisch. Eine miserable Schweizer Birne ausliefern und sie dann mit einer Sonderfahrt bei unseren Kunden austauschen, das wirkt sich auch nicht gerade positiv auf unser Nachhaltigkeits-Karmakonto aus. Wir steigen als Standard auf Forelle-Birnen aus Übersee um. Wer sich ob dieser Herkunft nun echauffiert, sollte die Menuplanung vielleicht seinem saisonalen Gewissen anpassen oder die aktuellen Studien zur Lagerhaltung von Kernobst unter die Lupe nehmen. Es ist nicht alles Gold, was glänzt.

**Hagenbuch Kirschen** Heute durften wir die ersten Kirschen von Peter Hagenbuch in Empfang nehmen. Knospenzertifiziert und durch den Direkteinkauf spannend im Preis. Die Bäume stehen zudem nur 12 Kilometer von der Markthalle entfernt. Wer diese charakterstarken Kirschen nicht auf sein Menu nimmt, ist selber schuld.

**Pflaumen rot** Es gibt immer noch genügend Gastronominnen, die den Start der Zwetschgensaison nicht erwarten können. Aber wer zu früh kommt, den bestraft das Leben. Alternativ darf man sich in dieser Woche an unseren italienischen Pflaumen laben. Die haben es geschmacklich so richtig in sich und saften, als ob es kein Morgen gäbe. Eine feine Überbrückung.