

- 😊 **Regionales und FARM-Produkte** Agria & Agria Jumbo neue Ernte, Eniker Cherry-Mix
- 😊 **Aktuelles Birnen Guyot**, Feigen Türkei, Reineclaude, Wassermelonen gelb, Zwetschgen
- 😞 **Problematisch & Saisonende** Forellenschluss, Peperoni Cecei, Tomaten Primora, Kirschen Hochstamm

## Aktuelles vom Markt

**Eniker Cherry-Tomaten** Nun können Daniela und Daniel auf dem Enikerhof die ersten Cherries ernten. Eine regionale Farbenpracht in Klein. Grossartig! Wir achten übrigens empfindlichst darauf, dass diese Tomaten nie einer aromafeindlichen Kühlkette ausgesetzt werden. Eine etwas günstigere Alternative, dafür nicht ganz so farbenprächtig, hätten wir mit unserem Datteri-Mix im Angebot.



**Forellenschluss Salat** Aufgeschossen und finito. Der kleine Probesatz, welcher unsere FARM-Partnerin Nadine Rheinhard ausgesät hat, ist bereits Geschichte. Euer aufgeschlossenes Feedback haben wir aber zur Kenntnis genommen und ich möchte fast wetten, dass wir diese alte Salatsorte in den nächsten Jahren ganz selbstverständlich im Sortiment diverser Gmüesler finden werden.

**Blattsalate** Die Hitzetage machen den Produzenten das Leben nicht einfach und mit der aktuellen Blattsalat-Qualität lässt sich in dieser Woche kein Blumentopf gewinnen. Auch auf dem Keltenhof kämpft man mit den extremen Verhältnissen und der beliebte Wildkräutersalat kommt regelmässig etwas gebeutelt bei uns an. Hier sind wir bis zu einem gewissen Grad auf dein Verständnis angewiesen. Dass solche Wetterperioden in Zukunft immer mehr zur Norm gehören werden und wir in der

Genussbranche seit jeher unseren Teil dazu beitragen, sollte uns allen bewusst sein. Keine billige Entschuldigung, sondern Fakt.

**Zwiebelle** Diese Sortenbezeichnung wirst du wohl in keinem offiziellen Gemüse-Lexikon finden. Auf dem Zürcher Engrosmarkt hat sich die Wortschöpfung aber durchgesetzt. So viel künstlerische Freiheit darf doch auch in unserer Branche sein. Die grossen regionalen Gemüsezwiebeln sind wunderbar mild und kommen im Jumbo-Jumbo-Format daher. Easy und günstig zu verarbeiten.

**Erdbeeren** Auch an der süssen Scheinfrucht gehen die heissen Tage nicht spurlos vorüber. Die Erntemengen nehmen ab und nur wer in den letzten Wochen ein faires Miteinander mit seinen Produzenten gepflegt hat, bekommt überhaupt noch hiesige Erdbeeren geliefert. Die Haltbarkeit hält sich in Grenzen und qualitativ sind die Früchte leider nicht das Gelbe vom Ei. Wenn man ausschliesslich auf äusserliche Werte setzt, wäre man mit holländischer Importware besser bedient. So ist das halt.



**Himbeeren** Im Gegensatz zur Erdbeere zeigt sich die feine Himbeere aktuell von ihrer besten Seite. Die Saison läuft auf Hochtouren und die Produzenten werden dank höheren Anbauflächen der steigenden Nachfrage gerecht. Eine tolle Qualität zu spannenden Preisen. Hier befinden wir uns definitiv auf dem Saison-Peak.

**Hochstamm Kirschen** Die Saison der Hochstämme ist ebenfalls bereits zu Ende. Euer Interesse an den diversen Sorten, jenseits des 0815-Angebotes, hat uns aber begeistert. Die süssen Herzkirschen finden wir nach wie vor aus regionalem Anbau auf dem Markt.

**Pressorangen** Nun ist es definitiv soweit und wir müssen qualitätsbedingt auf Überseeware umstellen. Aktuell kommt die Sorte Navel über die Hohe See zu uns. Diese gefallen uns in ihrem makellosen Äusseren, geschmacklich sind sie aber medioker unterwegs. In circa 10 Tagen werden es dann Salustiana sein, welche mehr aromatische Power zu bieten haben. Die letzten Spanier auf dem Markt sind definitiv nicht mehr zu empfehlen.



**Reineclaude** Die edle Reineclaude muss aufpassen, dass sie sich mit ihrem frühen Auftauchen auf dem Markt nicht ihren königlichen Ruf ruiniert. So richtig gut wird das grünliche Steinfruchtwunder erst Mitte August. Dann aber oho! Bis dahin kann man sich aber bestens an den Walliser Aprikosen verlustieren. Da gibt es Schlimmeres. Nun fehlen uns nur noch die Mirabellen im Steinfrucht-Reigen.

**Wassermelonen gelb** Nicht nur die originären roten Sorten laufen in diesen Tagen zur geschmacklichen Hochform auf. Klein, gross, mit oder ohne Kerne. Da geht was

bei den dicken Bombnern. Frisch und kühl gibt es die Wassermelone nun auch in leuchtendem Gelb. Üblicherweise hinkt ihr Gout ihren roten Schwestern hinterher. Unsere ersten Degustationen waren jedoch mehr als vielversprechend. Empfehlenswert!

**Zwetschgen** Unsere nördlichen Nachbarn nerven uns bereits diese Woche mit den ersten Frühsorten. Gut Ding will Weile haben und für richtig gute Zwetschgen à la Fellenberg ist es definitiv noch ein paar Wochen zu früh. Die deutschen Früchte sind ess- aber noch nicht 100% geniessbar. Dazu gibt es bei uns intern aber verschiedene Meinungen, gell Susan?