

# Marktbericht vom 28. August 2024

**Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk** Edamame, Ingwer jung, Pfälzer farbig, Randen gelb, Randen Chioggia, Schwarzwurzel, Zwetschgen Cacaks

**Aktuelles auf dem Markt** Marroni mit Stachel, Popone Peperoni, Birne Conference, Pflaumen rot FRA, Quitten FRA, Trauben rosé

**Problematisch oder Saisonende** Thai Chili, Tiger Auberginen, Knoblauch jung Schweiz, Steinpilze, Saturnpfirsiche

## Aktuelles vom Markt

**Velo-WM im September** Vom 21. Bis zum 29. September finden in und um Zürich die UCI Rad- und Para-Cycling-Strassen-Weltmeisterschaften statt. Das ist nicht nur ein Wortungetüm, auch logistisch wird es in diesen Tagen knüppeldick kommen. Wir bereiten uns intensiv darauf vor und sehen keine andere Möglichkeit, als Betriebe, welche von den Rennen betroffen sind, nachts



zu beliefern. Leider sind die Informationen, auch wenn sie vorhanden wären, noch nicht bei allen angekommen, die betroffen sein werden. Nach unserem Austausch am 19. August mit 50 Personen aus der Gastro, haben wir eine Landingpage mit allen wichtigen Eckdaten und Links zur Velo-WM erstellt. [Ein Klick auf diese Seite lohnt sich](#). Wir freuen uns darauf, auch mit dir Lösungen zu finden, damit wir die Tage gut überstehen werden.

**Pfälzer-Carotten farbig** In Sünikon ziehen Reto Huber und sein Team nun das ganze Farbspektrum aus ihren Feldern. Neuerntige Pfälzer gibt es ab sofort nicht mehr nur in Gelb, sondern auch in Rot, Weiss und Violett auf unserer Preisliste. Bei diesen Rüebli handelt es sich um eine Verwandte der Küttiger.

**Frischer Schweizer Ingwer** Was ist besser als jeden Morgen einen Ingwertee zu trinken? Jeden Morgen einen Ingwertee aus superfrischem, Schweizer Ingwer zu trinken! Den gibt es jetzt nämlich aus nächster Nähe von Doris und Thomas

Käser. Seit einigen Jahren können wir bei diesem ansonsten weitgereisten Produkt auf die beiden bauen. Mega!

**Popone Peperoni** Weshalb die Dinger bei uns auf dem Markt als «Melonen-Peperoni» verkauft werden, das weiss nur der Teufel von Mailand. Aber zum Füllen eignen sich die milden Sweeties formidabel. Mit dem Teufel geht es auch bei einer stabilen Verfügbarkeit her. Vorbestellen lohnt sich!

**Randen gelb & Chioggia** Schöne Ringe, die beeindruckend. Auch wenn wir die geringelte Chioggia-Rande schon lange kennen, erfreut uns ihr farbiger Querschnitt jedes Mal aufs Neue. Gibt es etwas Attraktiveres? Wir finden nein. Dazu noch so frisch und süss aus dem regionalen Boden. Herrlich! Neben der rot-weissen Variante können wir dir nun auch gelbe Randen anbieten.

**Schwarzwurzel** Diesen Sommer hatten wir so viele ungeduldige Anfragen nach frischen Schwarzwurzeln wie noch nie. Steht uns da etwa eine Renaissance dieses altherwürdigen Wurzelgemüses bevor? Den nah mit Topinambur verwandten Kreuzblütler erhalten wir normalerweise in grossen Mengen aus Holland oder Deutschland. In Brandenburg trägt die Schwarzwurzel den wunderbaren Beinamen Beamtenwurzel. Die ersten hiesigen Wurzeln erhalten wir in diesen Tagen aber von Ernst Kämpf vom sonnigen Mutschellen.

**Quitten** Bitte nicht gleich bestellen. Zuerst fertiglesen. Die ersten französischen Quitten haben noch einen ordentlichen Grünstich und hätten gerne noch einige Tage an den Bäumen verbringen können. Erfahrungsgemäss werden sie uns erst in 1-2 Wochen zufriedenstellen können. Bis dahin kannst du deine Quittenlust am tiefgekühlten Quittenmark von Les Vergers Boiron laben.



**Trauben rosé** Magst du es süss und knackig. Dann können wir dir diese kernlosen Rosétrauben aus Bella Italia ans Herz legen. Zuckersüss und neben den Klassiker Uva Italia oder Lavallée eine wunderbare Bereicherung unseres Sortiments.

**Zitrusfrüchte** Dass Zitrusfrüchte während des Sommers meistens aus Übersee verschifft werden, sollte kein Geheimnis sein. In Südafrika geht die Saison zu Ende und in Uruguay oder Argentinien findet man zu wenig Ware für den europäischen Markt. Eine schwierige Situation, mit welcher hier Raffaele zu kämpfen hat. Qualitativ kam es immer mal wieder zu Aussetzern. Wir tun unser Bestes, damit du von dieser Misere so wenig wie möglich mitbekommst.

**Zwetschgen vom Zimmerhof** Gestern durften wir die erste Palette praller Cacaks-Zwetschgen in Empfang nehmen. Es ist immer wieder eine Freude, wenn Produzenten ihre Früchte höchstpersönlich bei uns vorbeibringen. So wird aus einer feinen Zwetschge gleich etwas ganz Persönliches. Obschon es bereits die ersten Fellenberg auf dem Markt hat, überzeugen uns die Cacaks in diesen Tagen noch ein bisschen mehr. Und das sagen wir ganz sachlich und unemotional.

