

# Marktbericht vom 28. Juni 2017



☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Gelbe Patisson, Aprikosen, Schweizer Beerenmix, Kirschen, Kornelkirschen tiefgekühlt, Sauerkirschen, Stachelbeeren, Micro-Leaves von 2Bfresh

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Diverse Import-Äpfel, Johannisbeeren weiss, Melonen Piel de Sapo, Oignon doux, Pfirsich Percocche, Gelbe Wassermelonen, Mini-Wassermelonen, Zwetschgen Italien

☹ **Problematisch oder Saisonende** Ährenspargel, Eisberg-Salat, Spargel grün Europa, Spargel weiss, Schweizer Erdbeeren

## Aktuelles vom Markt

**Micro Leaves von 2Bfresh** Küchen, die an Micro Leaves einen Narren gefressen haben, müssen nicht mehr nach Holland oder Israel schielen. In Sachen Know-how hinkten die Schweizer Produzenten immer ein wenig hinterher. Die Familie Eschbach aus dem sympathischen Baselbiet versorgt uns nun aber mit einer grandiosen Auswahl an Kräutern und Salaten im Keimblattstadium. Das lässt nicht nur die Herzen von Top-Chefs höherschlagen, sondern kann auch jene Gastronomie überzeugen, die auf regionale und nachhaltige Produkte Wert legt. Hier geht es zu mehr Infos und dem aktuellen Sortiment.



**Ährenspargel** Der Pyrenäen-Milchstern ist nun definitiv nicht mehr erhältlich. Ade, merci und bis zum nächsten Jahr du wunderbares Gewächs.

**Eisbergsalat** Getreu seinem Namen, kann der klassische Eisbergsalat den heissen Temperaturen nicht viel abgewinnen. So schwitzt er auf den ausgetrockneten Feldern und saugt das ihm verabreichte Wasser mit der Power von 8 bar (sic!) hoch in sein Blattwerk. Diese Mischung von Trockenheit und Wasserzufuhr zerstört die innenliegenden Zellen und das führt dann zu den, von aussen nicht ersichtlichen, braunen Verfärbungen. Sorry für den Ärger...

**Patisson Gelb** Die gelben Bischofsmützen, wie sie auch genannt werden, kennen wir als 90er-Jahre-Mini-Gemüse in ihren vermaledeiten Plastikschaalen. Grössere Exemplare mit einem Durchmesser von ca. 12 cm erhalten wir nun aus regionaler Ernte. Ideal zum Schmoren und natürlich auch, um sie einzulegen. Es müssen nicht immer nur Cornichons gepickelt werden.

**Äpfel** Als kleine Erinnerung: Milch kommt von der Kuh und die Apfelernte beginnt im Spätsommer. Die ersten geniessbaren Frühsorten, Klara, Gravensteiner und Summerred, werden ab Mitte August geerntet. Später folgen mit Cox Orange, Elstar oder Rubinette die Herbstsorten. Die bekanntesten Vertreter der Apfelgilde sind dann die Lagersorten (Boskoop, Braeburn, Gala, Golden, etc.). Mit dem Ethylenhemmer MCP (1-Methylcyclopropan) können diese Lagersorten, dank reifegesteuerten Lagern, über das gesamte Jahr genossen werden. Das funktioniert beim Gala bestens, der Braeburn wird im Sommer gerne etwas mehlig. Nun hat der Zoll den Import von Äpfeln für ein paar Wochen geöffnet. So gibt es aktuell wieder knackige Braeburns, Jazz und Pink Ladys aus Übersee (ächz!). Als Standard bleiben wir aber bei den Schweizer Galas aus den ethylengehemmten Lagern. Klingt nicht gerade romantisch, die Qualität und der „Knack“ passen aber. Falls Sie Zeit und Musse haben, hier geht es zu mehr Infos.



**Melone Piel de Sapo** Der Name klingt, ist man dem Spanischen nur bedingt mächtig, wie eine süsse Versuchung. In Deutsch kommt dann der Dämpfer: Krötenhaut-Melone. Das macht so richtig Lust auf einen herzhaften Biss ins süsse, grüne Fruchtfleisch dieser Zuckermelone... Sie können die Dinger aber auch unter ihren Zweitnamen, Santa Claus- oder Weihnachtsmelone bestellen.



**Süss- & Sauerkirschen** Unsere liebste und süsseste Steinfrucht unterscheiden wir in Süss- und Sauerkirsche. Die bekanntere Süsskirsche wird wiederum in die beiden Unterarten Herz- und Knorpelkirsche unterteilt. Die Herzkirschen punkten mit ihrem weichen und süssen Fruchtfleisch, die Knorpelkirsche mit ihrer festeren und transportableren Konsistenz. Dann geht es mit den diversen Sorten los. Die wichtigsten Sorten der Sauerkirschen sind die Schattenmorelle, die dunkle Weichselkirsche und die Morellenfeuer. Wenn Sie aktuell Sauerkirschen bestellen, liefern wir Ihnen Weichseln der Sorte Hallauer Ämli. Reicht Ihnen das noch nicht? In

unserem Tiefkühlager schlummern noch ein paar Kilo Kornelkirschen. Gar nicht mal so unkompliziert, das kleine Früchtchen...

**Pflaumen & Zwetschgen** Aus Italien erhalten wir zuckersüsse Mini-Pflaumen und die ersten Zwetschgen. Die Pflaumen können wir Ihnen mit bestem Gewissen empfehlen. Bei den Zwetschgen handelt es sich um eine ungeduldige Frühsorte, die einzig mit ihrer Grösse punkten kann. Vom Schmelz der Fellenberg noch keine Spur. Diese werden im August soweit sein.