



Marktbericht vom 29. Juli 2015

In der Welt am Sonntag erschien ein lesenswerter Bericht über die Dreisterne-Gastronomie in Deutschland. Dieser Artikel machte auf diversen sozialen Plattformen auch in unseren Gefilden die Runde. Sympathisch und offen spricht Christian Bau über anstrengende Foodblogger, die Hassliebe zu den Gourmetführern und über die Geister die er selber rief und nun nicht mehr loswird. Spannend und lesenswert! [Hier geht's zum Artikel.](#)

Mirabellen



Kürbis Napoli



Randen roh, farbig



NEU: Äpfel Delorque+Galmac CH, Kürbis Napoli, Mirabellen, Randen roh weiss, Trauben rosè, Zwetschgen CH
PROBLEMATISCH: Portulak

Aktuelles vom Markt

Sommer, Sonne und Sonnenschein.... Die heissen Tage der letzten Woche freut nicht nur die Deo-Produzenten. Was für viele eine Freude ist, stellt jedoch für viele unserer Produkte ein grosses Problem dar. Unsere Produzenten tun ihr Bestes, um der Lage Herr zu werden. Nach der Aussaat führen die hohen Temperaturen bei vielen Pflanzen zum Wachstumsstillstand oder zu ganzen Ernteausfällen. Eine Abkühlung ist nun zwar eingetreten, doch der Schaden ist angerichtet. Nach den Ferien, wenn die Nachfrage wieder zunimmt, müssen wir uns auf einige Engpässe gefasst machen. Wir werden uns bemühen, die tägliche Verfügbarkeit so gut wie möglich sicherzustellen.

1. August Pikett-Dienst: Wir lassen Sie nicht im Stich! Unser Pikett-Dienst ist an diesem Samstag von 8.30 - 9.30 telefonisch für Sie erreichbar. Natürlich können Sie uns Ihre Bestellung auch vorgängig via Mail oder Fax zukommen lassen. Bitte *deutlich* vermerken, auf welchen Tag Sie Ihre Lieferung wünschen. Da die Markthalle an diesem Tag geschlossen bleibt, sind gewisse Artikel nur begrenzt verfügbar.

Schweizer Äpfel: Seit Anfang dieser Woche tauchen die ersten Schweizer Sorten wie *Delorque* oder *Galmac*, aus neuer Ernte auf dem Markt auf. Die Frühsorten sind haben einen hohen Säureanteil und sind nicht jedermanns Sache. Dafür kommen sie frisch vom Baum aus der Region und wurden nicht gelagert. Bei unseren Standardsorten *Gala* und *Jazz* bleiben wir für diese Woche noch bei der Importware.

Mirabellen: Ebenfalls ein Mitglied der Pflaumenfamilie. Klein wie Traubenbeeren, goldgelb mit schönen roten Backen und zuckersüss. Die Pflaumensaison ist kurz. Darum nicht zuwarten, sondern bestellen, reinbeissen und geniessen!

Trauben rosé: Aus Süditalien kommen zu den Trauben blau und weiss jetzt noch rote/rosé Trauben hinzu. Die Früchte sind sehr kleinfallend, kernlos und haben viel Zucker. Optimal für einen bunten Dessertteller.

Kürbis Napoli: Der italienische Napoli-Kürbis eignet sich ideal als Suppenkürbis, bzw. zur Verarbeitung grösserer Mengen. Seine Form ist lang und relativ gross, bis zu 30 Kilo (natürlich auch im Anbruch erhältlich)! Farblich etwas heller als der runde, französische **Muscat-Kürbis** und geschmacklich weniger intensiv. Die ersten Mengen können ab dieser Woche geerntet werden, aber die Ankünfte sind noch etwas unregelmässig. Deshalb bitte vorbestellen.

Portulak: Die Verfügbarkeit ist weiterhin problematisch. Sie erhalten Brunnenkresse als Alternative.

Randen weiss: Seit letzter Woche sind bereits schon neuerntige gelbe und farbige Randens erhältlich. Jetzt kommt noch eine weitere Farbvariante hinzu. Sie können ab sofort auch rohe, weisse Randens bestellen. Gesamthaft sind alle neuerntigen Randens noch etwas kleinfallend, doch in 2-3 Wochen dürfte sich das ändern.

Pfalzgraf: Vor einigen Wochen wurden die Produktionshallen unseres Tiefkühlpartners Opfer eines Grossbrandes (www.pfalzgraf-konditorei.de). Es war nicht sicher, ob wir in Zukunft noch auf die beliebten Torten und Blechkuchen von Pfalzgraf zählen konnten. Nun ist bekannt, dass die Inhaber-Familie optimistisch in die Zukunft schaut und uns ab August mit einem Übergangssortiment versorgt. Bravo! Unsere aktuellen Bestände des bisherigen Sortiments sowie die neuen Artikel finden Sie im Anhang.