




# Marktbericht vom 29. Juli 2020

-  **Aktuelles aus dem FARM Netzwerk** Eniker Cherry, Salanova, Tomaten Green Zebra, FARM Physalis, Bühler Zwetschgen
-  **Aktuelles auf dem Markt** Knoblauchzopf, Guyot Birnen, Feigen Türkei, Kaktusfeigen, Plumcots, Pressorangen Pink, Uva Italia
-  **Problematisch oder Saisonende** Auberginen, FARM Bimi, Castelfranco, Wasserspinaat, Schweizer Kirschen

## Aktuelles vom Markt

**Pikett-Dienst am 1. August** Der nationale Feiertag fällt heuer auf einen Samstag. Das treibt den armen Bürolisten die Krokodilstränen in die Augen. Sniff... Besonders in diesem Jahr heisst es aber für die Gastro: Vollgas! Da machen wir gerne mit. Auch wenn die Markthalle zwei volle Tage geschlossen sein wird, unterstützt dich unser Pikett-Dienst am Samstag und Sonntag mit allem, was unsere Lager hergeben. Hey, übrigens wären wir sehr erheitert, wenn du diesen Service nur in Anspruch nimmst, wenn es auch wirklich nötig ist. Du hilfst so allen, die effektiv in der Klemme stecken, damit sie ihre bestellte Ware innert nützlicher Frist bekommen. Zudem hat dann unser Pikett-Team (danke euch allen!) auch etwas von der Sonne des Resttages.



**Tomaten** Sollte dir unsere Lobhudelei über die Eniker Tomatenvielfalt langsam auf den Sack gehen, dann hast du Pech gehabt. Ihre Cherries sind in diesen Tagen von einem anderen Stern. Exgüsi, das ist einfach so. Penibel achten wir darauf, dass die Früchte, auf Ihrem Weg vom Strauch zu dir, nie mit Temperaturen unter 12 Grad in Berührung kommen. So geht das. Bei den grösser kalibrierten Tomaten kannst du nun Green Zebra sortenrein bestellen. Und die Küssnacher von Ernst Kämpf gehören nach wie vor zu unseren Geschmacksfavoriten. In der Schweiz bekomme man keine guten Tomaten? Fuhgeddaboudit!!!

**Auberginen** Heikel dürfte es in den nächsten Tagen bei der Verfügbarkeit der Eierfrüchte werden. Die Nachfrage steigt und steigt; was uns ja grundsätzlich freut. Doch wird das Schweizer Angebot nicht immer vollends mit der aktuellen Lust an der Melanzane mithalten können. Also bitte nicht erschrecken, wenn sich hin und wieder holländische Ware darunter schmuggelt. Da gab es nämlich kleine Kontingente vom Bundesamt. Mit einem Preisanstieg müssen wir dennoch leben.

**Knoblauch** Wir lieben Knoblauch! Den potentesten Geschmackshelfer für deine Küche gibt es nun in einer grandiosen Qualität aus Frankreich. Die beamen dich direkt in die Provence Neuerntig, you know! Auch die Zöpfe sind eingetroffen. In der weissen oder rosa Variante helfen sie dir beim Vertreiben aller bösen Geister. Das kann man immer gut gebrauchen. Dazu schauen sie auch noch dekorativ aus.

**Ananas Kirschen** Bei den Andenbeeren gibt es so einige Untersorten mit den dazu stimmigen Begriffen. Blaskirsche, Kapstachelbeere, Physalis Pruinosa, et cetera pp. Doch lassen wir in dieser heissen Woche die Korinthenkackerei aussen vor und nennen die wunderbar süssen Lampions vom Enikerhof einfach FARM Physalis. Denn solange es die besten Physalis sind, die du je gegessen hast, sollte ja alles in fruchtiger Butter sein. Kleine Mengen, ja. Vorbestellen, gerne!



**Pressorangen Pink** Orangensaft wird das ganze Jahr verlustiert, als ob es keine Saison gäbe. Daher kommen wir im Sommer nicht um Ware aus Südafrika herum. Da ist die Qualität aktuell top. Immerhin. Neu hat sich doch wirklich eine Halbblut-Sorte auf den Markt geschlichen. Im Juli? Crazy! Doch die Dinger sehen mit ihrem pinken Fruchtfleisch nicht nur schön aus, auch ihr Saft hat es geschmacklich in sich. Wenn du also noch ein paar Karmapunkte auf deinem Nachhaltigkeitskonto übrig hast – unbedingt austesten.



**Trauben Uva Italia** So richtig Sommer ist es für uns erst, wenn wir bei den weissen Trauben auf die prallen Früchte der Sorte Uva Italia umschwenken können. Das ist nun der Fall. Die ersten Kisten auf dem Markt sind noch nicht zu 100% ausgereift, doch schon heute sind das andere Geschmackssphären. Fein!

**Bühler Zwetschgen** Punkto Absatzmengen, haben bei den Frühsorten Cacaks Schöne oder Hanita ihre Nasen weit vorn. Doch es gibt sie noch, die Produzenten, die den wackligen Gang auf die hohe Leiter wagen. Aus Cham erhalten wir die altehrwürdige Bühler-Zwetschge. Das Auslaufmodell der modernen Zwetschgenwelt hat den Namen des Städtchen Bühl in Baden-Württemberg über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Da sie auf Geschmack und nicht auf Haltbarkeit getrimmt ist freuen wir uns auf deine Vorbestellung.

**Lesbos - Premium Feta** Der heisst nicht nur Premium, der ist es auch. Wirklich mit Abstand der beste Feta, den du auf dem Markt finden wirst. Punkt! Leider waren wir die letzten Tage out-of-stock. Was ja auch für die Qualität dieses Käses von unseren Freunden von Jordan Olivenöl spricht. Fair produziert, fair bezahlt. Ein gutes Ding. Und Lesbos hat die Unterstützung so oder so verdient. 85% Schaf- und 15% Ziegenmilch. Erhältlich in der 200gr.- oder 1kg-Einheit. Beim Letzteren bekommst du 5x200gr vorgeschnitten.