

Marktbericht vom 29. Juni 2016



- ☺ **Neues aus der Region** Himbeeren, Brombeeren, Walliser Aprikosen, Mangold grün und rot, Patisson, Sellerie neuerartig
- ☺ **Neu** Clementinen aus Südafrika, Feigen aus Spanien/Italien, Minneolas aus Chile, Wilde Heidelbeeren
- ⊗ **Problematisch** Auberginen, Brunnenkresse, Spinat
- ⊗ **Saisonende (quasi)** Spargel

Aktuelles vom Markt

Züri Fäscht Unsere Chauffeure, die unsere Kunden in der Zürcher Innenstadt bedienen, müssen sich dieses Wochenende warm anziehen und die Betablocker bereithalten. Es ist Züri Fäscht. Juheee, so schön, wow...! Ich hoffe sehr, dass Sie uns allfällige Verspätungen, durch die diversen Sperrungen und Umleitungen, nicht nachtragen werden. Wir tun unser Bestes, versprochen.

Walliser Aprikosen Die Walliser sind zu Recht stolz wie Oskar auf ihre Aprikosen. Farblich gibt es nichts zu meckern. Ihre roten Backen erinnern bereits an den Grind eines weissweingeschwängerten alpinen Hüttenwirts. Aber gut Ding will Weile haben und Farbe ist nicht alles. So setzen wir als Standard im Moment noch auf die geschmacklich bessere und saftigere Variante aus



Frankreich. Gehen Sie jetzt schon mit den Wallisern an den Start? So vermerken Sie dies bitte deutlich auf Ihrer Bestellung.

Schweizer Beeren Neben der Blaubeere verzücken auch die samtig roten Himbeeren und die edlen schwarzen Brombeeren ab sofort alle Beerenliebhaber. Erfreulicherweise hat das launige Wetter ihnen, bis jetzt, weder geschmacklich noch qualitativ zugesetzt. Weiter finden wir auch Schweizer Stachelbeeren auf dem Markt. Beeren-Dessert, volle Kraft voraus!

Clementinen Wir wollen nicht hoffen, dass Sie bereits jetzt genug von Steinfrüchten haben. Die sind jetzt so richtig bombastisch und saftig. Wir wollen Ihnen dennoch nicht vorenthalten, dass wir bereits die ersten Clementinen aus Übersee gesichtet haben. Sie kommen mit CA-Containern per Schiff aus Südafrika zu uns, sind schön saftig und geben auch geschmacklich bereits etwas her. Aus Chile sind die ersten

Minneolas, die Kreuzung aus Mandarine und Grapefruit, erhältlich.

Erdbeeren Wie bereits im letzten Marktbericht erwähnt, müssen wir auf unsere Lieblingssorte Lambada verzichten. In die Bresche springt nun die Sorte Salsa aus Rafz. Was haben die Erdbeerzüchter eigentlich mit diesem fröhlichen Getanze...

Feigen Es war eine Krux. Obwohl sich schon seit längerem Vertreter aus dem südlichen Europa in die Halle schlichen, vermochten sie bis anhin im Wettbewerb mit den Brasilianerinnen nicht zu punkten. Nun hat der Wind gedreht und wir steigen per sofort auf die Ware aus Europa um. Sie punkten mit ihrem dunkel gefärbten Fruchtfleisch und ihrer herrlichen Süsse.

Echte Heidelbeeren Die ersten voll reifen Heidelbeeren sind da! Wir meinen damit die richtigen Heidelbeeren aus dem Wald, die duften wie der Pinot vom Gantenbein. Kapiert? Der Verzehr hinterlässt unmittelbar seine Spuren, verfärbt Zähne, Zunge und Lippen und lässt uns aussehen wie direkt aus einer Freakshow. Aber der Geschmack...

Plumcots Diese blutrote Frucht, eine Hybride aus Chinesischer Pflaume und Aprikose, taucht seit einigen Jahren jeden Sommer auf dem Markt auf. Geschmacklich eher bei einer säuerlichen Pflaume als bei der sämigen Aprikose. Aber für Gäste, die meinen bereits alles zu kennen, eine farbliche Attraktion. Bitte nicht reinbeissen, wenn man ein weisses Hemd trägt...



Auberginen Der Import einer der Top drei in der Sommergemüserangliste wird bestraft. Unsere heimischen Produzenten haben jedoch ihre liebe Mühe, die Nachfrage zu stillen. Wir rechnen mit Engpässen und deutlich festeren Preisen. Als Alternative können wir Ihnen die zart-fleischigen Viola-Auberginen ans Herz legen.

Brunnenkresse Die schönen würzigen Blättchen sind aktuell Mangelware. Diese Woche sollten die [Käsers](#) ihre Produktion der Landkresse wieder hochfahren können. Da braucht es aber noch ein wenig Geduld. Wir sollten auf Samstag eine Lieferung echter Brunnenkresse aus Nordspanien erhalten. Wir freuen uns jedoch nicht zu früh, schreien aber laut, wenn uns die Qualität überzeugt.

Mangold grün und rot Mangold ist verschwistert und verschwägert mit Spinat und der Rande. Herr Kämpf hat uns die erste Ernte seines grünen und roten Mangolds versprochen. Wir freuen uns darüber, selbst wenn er erst in kleinen Mengen

verfügbar ist. Ob rot oder grün, ist er bereits seit längerem aus dem Schatten des Spinats hervorgetreten und begeistert wegen seines intensiveren Geschmacks die Gaumen. Krautstiel ist weiterhin in seiner gesamten Farbenpracht erhältlich.

Patisson Mars Attacks in der Markthalle! Mit den Patissons sind die ersten Sommerkürbisse bei uns gelandet. Noch unreif geerntet, haben sie ein apartes Aroma und einen zarten Biss. Böse Zungen mögen deshalb behaupten, dieser Mini-Kürbis schmecke praktisch nach nichts. Sensiblere Gaumen fühlen sich hingegen ein wenig an Artischocken erinnert oder erkennen eine leicht nussige Note. Patissons sind auch unter dem Namen Bischofsmütze bekannt.

Spinat fein Was war es diese Woche für ein Nervenkrieg mit dem Spinat. Die jungen Pflänzchen konnten in den überfluteten Feldern keine gescheiterten Wurzeln schlagen. Damit fehlt ihnen jetzt die nötige Standfestigkeit, um der aktuellen Sommersonne zu trotzen. Unsere Produzenten haben sich entschieden, ganze Felder gleich wieder umzupflügen. Zurück an den Start! Wir überbrücken mit strafzollbelegter Ware aus Italien. Grrrr....!