

# Marktbericht vom 29. Juni 2022

**Aktuelles aus der Schweiz** Artischocken mit Blüten, Baumspinat, Patisson gelb, Randen neuerartig, Suppensellerie, Berner Rosen Tomaten, Schweizer Beerenmix, Sauerkirschen, Walderdbeeren, Wassermelonen

**Aktuelles auf dem Markt** Knoblauchzöpfe aus Frankreich, Popone Peperoni, Cassis, Birnen Bella di Giugno, Trauben Prisma, Melonen Charentais «Ferme de Nogaret»

**Problematisch und Saisonende** Castelfranco, Kartoffeln Noirmoutier, Spargel grün Mexiko, Kirschen Hochstamm

## Aktuelles vom Markt

**Schweizer Bohnen** Grüne und gelbe Bobby, sowie die farblich nicht ganz so entscheidungsfreudigen Spriggelbohnen, gibt es in einer grossartigen Qualität aus der Schweiz. Bei den Cocos verlassen wir uns weiterhin auf den Nachschub aus Bella Italia.



**Castelfranco** Wenn auch erwiesene Italienspezialisten aus unserem Kundenkreis Ende Juni noch nach Castelfranco schreien, dann wird es Zeit für eine Gemüsehändler-Machtwort. Das ist ein Wintersalat. Tamminomal! Wo nachgefragt wird, wird geliefert. Dieser Bückling geht selten zugunsten der Qualität. Also streicht doch bitte das wunderschöne Wort Castelfranco für die kommenden Monate aus eurem Wortschatz und von eurer Bestellliste. Grazie!

**Popone Peperoni** Gefüllte Peperoni sind zwar ein Betty Bossi-Nineties-Verbrechen. Doch die runden Poponis eignen sich derart gut, um sie mit allerlei Schmackhaften vollzustopfen, dass wir sie gerne hier anpreisen. So viel Rezept-Tradition darf sein. In frischem Grün oder klassischem Rot erhältlich.

**FARM Berner Rosen** Wenn es aus den Kisten auf dem Produzentenmarkt matt-rosa leuchtet, ist der Fall klar. Die Berner Rosen sind eingetroffen. Eine Sorte, um

die sich so manche Geschichten ranken und auch in dieser Woche eine unserer regionalen Favoritinnen der Tomatenzunft.

**Walliser Aprikosen** Wow! Die Ernteprognose der Schweizer Produzenten von 750 Tonnen ist schon mal eine Ansage. Fast dreimal so viel wie im vergangenen Jahr, welches von Frost und Hagel bestimmt wurde. Es sind geringe Kontingentsmengen für den Import gesprochen worden, doch sind wir gespannt, ob die hiesigen Produzenten, neben der Quantität, auch eine tolle Qualität abliefern werden. Auf jeden Fall müssen wir den süssen Französischen bald adieu sagen und steigen auf Schweizer Früchte um.

**Schweizer Beerenmix** Nun sind auch Blaubeeren aus der Schweiz erhältlich und damit geben wir den Startschuss für unseren traditionellen Beerenmix im 2kg-Ifco. Einfach Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Blaubeeren zu je 500gr bestellen und es läuft mit deinem regionalen Dessert.

**Cassis** Bei der Schwarzen Johannisbeere pflegen wir das Frankophone. Naturellement! Also kommt sie bei uns als Cassis auf die Preisliste. Gepflegt wird die französische Cassis-Kultur nicht im gleichnamigen Küstendorf an der Calanque-Küste, sondern im Burgund. In Dijon waltete ein Priester und Bürgermeister namens Felix Kir. Damit hätten wir auch den Schuldigen an der Unart, Champagner mit Sirup zu panschen, gefunden. Zur Hölle mit ihm!

**Melonen Charentais Cezanne** In den guten alten Zeiten war der Melonenmarkt fest in französischer Hand. Mittlerweile haben ihnen die Italienerinnen mit ihren bombastischen Jollys den Rang abgelaufen. Zu Recht! Wir finden sie aber noch, die wirklich guten Charentais. Natürlich nur bei Produzenten, welche sich nicht dem schnöden Volumen verschrieben haben, sondern eine verantwortungsvolle Beziehung zu ihren Böden pflegen. Nach den



pestizidgeschwängerten Jahren ab den 50er-Jahren keine Selbstverständlichkeit. Auf der «Ferme de Nogaret» wird auf bescheidenen 23 Hektaren genau das praktiziert. Nur gesunde Böden schaffen grossartige Früchte. Charentais von der Ferme de Nogaret. Unbedingt austesten!

**Plumcots supreme** Die Kreuzung von Aprikose und Pflaume ist nicht nur farblich eine Bank. Die Ware mit dem hübschen Appendix «Supreme» ist in ihrem Zucker-Säure-Verhältnis wunderbar austariert und macht uns so richtig Laune. Wenn es etwas süsser sein darf, empfehlen wir gelbfleischige Pflaumen aus Bella Italia.

**Verfügbarkeiten Tiefkühlsortiment** Im Bereich Früchte und Gemüse kommen wir bis anhin überraschend gut durch den Verfügbarkeits-Sturm. Ein bisschen komplizierter gestaltet sich die Lage bei unseren Produzenten für Tiefkühlprodukte. Da gibt es einige Artikel, auf welche wir über eine längere



Zeitdauer verzichten müssen. Damit du immer auf dem neusten Stand bist, geht es hier zur aktuellen Verfügbarkeitsliste. Wir haben versucht, wo immer möglich, Alternativen aufzuzeigen, sollte ein Produkt nicht erhältlich sein.