

# Marktbericht vom 3. August 2022

**Aktuelles aus der Schweiz** Brunnenkresse, Äpfel Embassy von Höneggerberg, Zwetschgen Felsina, Lakritz-Tagetes

**Aktuelles auf dem Markt** Feigen Frankreich, Mirabellen, Percoca-Pfirsich, Reineclaude, Trauben Americano «Katzenseicherli», Trauben Muscat d’Hambourg, Granny Smith (Südafrika)

**Problematisch und Saisonende** Cipolotti rot, Wurzelspinat

## Aktuelles vom Markt

**Zur Lage auf dem Markt** Zur naturgegebenen, schwierigen Situation haben wir an dieser Stelle schon manche Zeilen geschrieben. Auch wenn wir dank dem grossartigen Einsatz unserer Produzentinnen und Produzenten fast lückenlos auf ein wunderbares Sortiment zurückgreifen können, sind die Temperatur- und Niederschlagsstatistiken des Julis besorgniserregend. Wir versuchen immer wieder zu verdeutlichen, dass sich eine schlechte Ernte in der laufenden Saison bis ins kommende Jahr auswirken kann. Ganz besonders spüren wir dies heuer bei der Verfügbarkeit diverser tiefgekühlter Kartoffelprodukte von KADI.



Untenstehend gibt es mehr dazu. Dann schlug uns der 1. August am vergangenen Montag noch ein kleines Schnippchen. Immer wenn die Markthalle volle zwei Tage geschlossen hat, gerät das diffizile Importspiel etwas aus den Fugen. Die Lage hat sich aber bereits heute wieder beruhigt.

**Brunnenkresse** Der grossen Hitze kann auch das frische Quellwasser in Wynau nicht immer Herr werden. So kam es in den vergangenen Wochen regelmässig zu Unterbrüchen, welche wir mit Landkresse ausgeglichen haben. Renate und ihr Team sind nun aber wieder auf Kurs und wir erhalten unsere original Brunnbach-Kresse wieder in ausreichenden Mengen. Erhältlich in der 500g oder 100g-Einheit.

**Äpfel Embassy** Von der nächstgelegenen Plantage auf dem Höneggerberg rollen neuerntige Embassy zu uns in die Markthalle. Obschon ich bekanntermassen kein Freund früher Apfelsorten bin, machen mir die Dinger mit ihrem saftigen Biss gehörig Spass.

**Feigen** Es wurde letzte Woche verschämt in den Verfügbarkeiten aufgelistet, dass wir für einige Tage auf Feigen aus der Türkei zurückgreifen müssen. Nun haben die europäischen Früchte den Hitzschlag aber überstanden und wir freuen uns auf die Ankünfte aus der Grande Nation und Italien.

**Percoche-Pfirsiche** Da müssen sich die Italiener für einmal hintenanstellen. Scusi! Aus Saragossa, im spanischen Nordosten, erhalten wir aktuell Percoche die geschmacklich alles schlagen, was bisher zu bekommen war. Korrekterweise sollten wir die Früchte «Melocotón Amarillo Embolsado» nennen. So lautet die richtige Bezeichnung für die gelben Pfirsiche.



**Muscat d’Hambourg** Jedes Jahr präsentieren wir hier eine neue Geschichte, wie diese Traube zu ihrem hanseatischen Appendix gekommen ist. Die Sorte Schiava Grossa wurde früher auch als Black Hamburg bezeichnet und bildet mit Muscat d’Alexandrie das genetische Elternpaar unserer liebsten Tafeltraube. Die Sorte eignete sich formidabel für lange Transportwege und somit kam sie problemlos aus dem Süden bis nach Norddeutschland.

**Americano-Trauben** Die Tessiner-Trauben haben wir vor zwei Wochen im Marktbericht thematisch nur kurz gestreift. Deshalb heute noch etwas ausführlicher. Die tiefblauen Tafeltrauben hören auch auf den charmanten Namen Katzenseicherli und die Aromabezeichnungen Erdbeere, Himbeere, Cassis aber auch Foxy (nasses Fuchsfell) oder Wanzengeschmack dürfen dich antriggern oder abschrecken. Für bordeauxfarbene Sorbets gibt es nichts Besseres.



**Zwetschgen** Du kannst deine Vorfreude langsam aber sicher vibrieren lassen. Denn die Nachfolgerin auf die aktuell erhältlichen Tegera, steht in Form der Sorte Felsina in den Startlöchern. Und gut informierte Gemüsehändler wissen, dass es dann zu den ersten Fellenberg nur noch einige Tage dauern wird.

**Knappe Verfügbarkeit von KADI-Produkten** Die schlechte Ernte im 2021, verbunden mit einer erfreulich hohen Nachfrage im laufenden Jahr, ergaben eine explosive Verfügbarkeitssituation auf dem Kartoffelmarkt. Es sollte allen klar sein, dass die KADI und auch wir gerne mehr als weniger Pommes Frites und Konsorten verkaufen würden. Doch auch die Tiefkühlproduktion kennt eine Saison und die kommende Ernte steht erst in einigen Wochen ins Haus. Naturprodukte kennst du? Als unliebsame Lösung blieb nur die Kontingentierung des KADI-Sortimentes. Klingt nach Mangelwirtschaft, ist aber nicht ganz so schlimm. Wir versuchen auf unserer Verfügbarkeitsliste die möglichen Alternativen aufzuzeigen. Mit ein bisschen Flexibilität werden wir auch diese Misere überstehen.