

# Marktbericht vom 30. Juni 2021

**Aktuelles auf dem Markt** Favebohnen, Hagel-Chriesi, Krautstiel farbig, Mangold, neuerntige Mini-Randen und Raclette-Kartoffeln, Merinda-, Kuhherz- und Küsnachter-Tomaten, Wassermelonenrettich, Tiger-Zucchini, Zucchini gelb, Himbeeren, Rosé-Trauben

**Engpässe & problematisch** Kartoffeln «Rote Perlen», Mara de Bois

## Aktuelles vom Markt

**Zur Lage auf den Feldern** Dass Petrus seinen Zweihänder derart schwingt, sollte uns in mehrfacher Hinsicht bedenklich stimmen. Zwar haben die Meteorologen mit dem «Tief von Biskaya» einen Grund für die aktuellen Hagelstürme gefunden (nachzulesen [hier](#) im Tagi), doch auch für die naturerprobten Produzenten, sind diese Tage ein herber Schlag. Zwar reagieren sie nonchalanter auf die schwierige Situation, als es uns viele Berichte in den Medien weismachen wollen. Doch der Frust ist vielen von ihnen deutlich anzuspüren. Verständlich. Wir versuchen, gemeinsam mit unseren Produzenten, das Möglichste, um dir die Verfügbarkeit in den nächsten Tagen zu gewährleisten. Das wird keine leichte Aufgabe.



**Preisentwicklung** Unsere Produkte kaufen wir täglich zu stark schwankenden Preisen ein. Aus diesen Zahlen, gepaart mit unserer Erfahrung, erstellen wir für dich eine Wochenpreisliste. So hast du in deinem Betrieb eine gewisse Planungssicherheit. Bei Salatspinat, Broccoli, Blumenkohl und Blattsalaten haben die Unwetter der letzten Tage einen starken Einfluss. Auch wenn wir bei einigen Produkten die Lücke mit Importen überbrücken können, wird das knappe Angebot die Preise nach oben treiben. Auch qualitativ wird es rumpeln. Da hoffen wir auf dein Verständnis. Im Wissen darum, dass wir mit Naturprodukten arbeiten dürfen.

**Hagel-Chriesi** Alljährlich freuen wir uns auf die schöne Auswahl an Hochstamm-Kirschen vom Enikerhof. Daraus wird heuer leider nichts. Die meisten Bäume haben das Hagel-Gemetzel nicht unbeschadet überstanden. Doch wir retten, was zu retten ist. Die bereits reifen Sorten werden heute von Dani Rüttimann gepflückt, entsteint und in 2,5kg-Einheiten eingefroren. So kannst du sie bei uns bestellen. Für Konfitüren und sonstige Leckereien, wo das perfekte Äussere nicht so wichtig ist. Hilfst du mit? Wir fänden es super!

**Aztekisches Süsskraut** Dieses Kraut schlägt das olle Stevia punkto Zuckerpower um Längen. Bei unserer Degustation haben wir uns schon gefragt, ob uns da nicht jemand eine Prise Assugrin in das Sample geschmuggelt hat. Crazy! Die Pflanze stammt ursprünglich aus Mexico. Nomen est omen. Wir erhalten sie in Bio-Qualität von der Familie Mäder in Boppelsen. Bereits bekannt sind die Blüten des Aztekischen Süsskrauts dank der Firma Koppert. Die werden da als Dushi-Buttons verkauft. Ideal zum Süssen von Eistees oder Cocktails. Unbedingt austesten!

**Schweizer Favebohnen** Nachdem wir dich in den letzten Tagen enttäuschen mussten, da die letzten Eingänge aus Italien unserem Qualitätsbewusstsein nicht mehr gerecht wurden, gibt es nun die saisonale, Schweizer Alternative.

**Krautstiel & Mangold** Es muss nicht immer Spinat sein. Krautstiel und Mangold erhalten wir aktuell in den schönsten Farben aus nächster Nähe. Ab auf dein Menu damit. Bei einigen Blättern macht sich auch hier das Wetter in Form von Durchschusslöchern bemerkbar. Geschmacklich sind sie aber einwandfrei und wer kann bei solch hübschem Gemüse standhaft bleiben? Eben!

**Mini Randen** Randen sind geil. Da gibt es nix zu diskutieren. Und falls du noch nicht gemerkt hast, dass auch du Randen liebst, dann würde ich die Beziehung zur schönen Mangold-Verwandten mit diesen jungen Bund-Randen beginnen. Man kann mit ihr einiges anstellen. Aber in diesem Zustand funktionieren sie auch als Handfrucht. Ursprüngliche Süsse, gepaart mit erdigem Gout. Mega!



**Schweizer Tomaten** Die ersten charakterstarken Tomaten aus regionalem Anbau stammen aus Oberlunkhofen von Ernst Kämpf. Seine Kuhherzen oder die bombastischen Ochsenherzen sind eine Wucht. Wenn es ein bisschen mehr Säure sein darf, legen wir dir seine Merindas und Küsnachter ans Herz. Grossartig!

**Beeren** Es will noch nicht so recht mit der Schweizer Beeren-Saison. Die Qualität einiger Sorten schwankt uns noch zu fest und wir müssen immer wieder auf Importware zurückgreifen. Die Himbeeren kommen aber bereits stabil aus der Region. Unsere Buddies vom Schmitterhof, wechseln von der Spargelernte fliegend zu den süssen Früchten. Sobald die hiesige Beerenauswahl komplett ist, kannst du sie, wie gewohnt, im praktischen Mix bestellen.

**Trauben** Blaue Black Magic-, weisse Vittoria- und neu, schöne Rosé-Trauben. Allesamt aus dem sympathischen Italien. So kannst du nun guten Gewissens in



die Traubensaison starten. Die Rosé-Trauben hören auf den unbescheidenen Namen Supernova, sind etwas schnuckelig kalibriert, dafür aber zuckersüss. Dazu fast ohne Kerne. Also auch was für die Trauben-Sissis.