

Marktbericht vom 7. Juni 2017



☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Carotten, Cimone, Kabis weiss neuerntig, Kefen, Landkresse, Rettich rot, Sugarsnaps, Zucchini weiss, Zucchini gelb, Zucchini getigert

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Broccoletti, Aprikosen, Feigen, Moonlight Kirschen, Kiwi Neuseeland, Stachelbeeren, Eierschwämme, Eierschwämme extra-klein, Steinpilze

⊗ **Problematisch oder Saisonende** Brunnenkresse, Saucenzwiebeln, Zwiebeln, Randen gelb, Spargel grün, Castelfranco, Morcheln

Aktuelles vom Markt

Brunnenkresse Eines unserer Lieblingsprodukte, die Brunnenkresse der Familie Motzet, macht mal wieder Ärger. Da kommt es in den nächsten Wochen zu einem Unterbruch. Wir füllen die Lücke mit der würzigen Landkresse und hoffen, dass wir bis Samstag wieder echte Brunnenkresse, dann leider aus dem Ausland und nicht im Aargauer Quellwasser gewachsen, organisieren können.

Carotten Bei den Carotten durften wir bis zu dieser Woche nach Herzenslaune importieren. Nun steht die Mauer wieder und wir steigen somit auf neuerntige Schweizer Ware um. Somit verschwinden leider auch Danis Favoriten, die zuckersüssen italienischen Bundcarotten, wieder von der Bildfläche.



Kabis weiss Dem einen Freud, des anderen Leid. Ich persönlich mag den zarten, neuerntigen Kabis. Seine Blätter sind noch nicht fest geschlossen und er kommt mit einem zarten Grünstich daher. Fans der knallharten Lagerware haben aber aktuell das Nachsehen. Beim roten Kabis bleibt aber vorerst alles noch beim Alten.

Landkresse Das Barabarakraut, oder eben die Landkresse, wird bei uns immer wieder zur schlichten Alternative degradiert, wenn keine echte Brunnenkresse erhältlich ist. Klar sind die Blätter nicht ganz so spannend im Biss und ihre Farbe etwas bleicher als bei ihrer Aqua-Schwester, doch mit ihrem ebenfalls wunderbar würzig-senfigem Geschmack macht sie ihren Job als grünfeuriger Salat-Sidekick mehr als recht.

Spargel Auf dem Markt macht sich langsam aber sicher eine gewisse Spargelmüdigkeit breit. Die Nachfrage nimmt auch merklich ab. So wühlen wir uns allmorgendlich durch Paletten alter Ware, die auch schon bessere Zeiten gesehen haben.

Schweizer Sugarsnaps Die Zuckerschoten vom Mutschellen versüssen uns diese Woche gehörig. Und dass sie nicht, wie bei der Importware üblich, mit massenhaft Plastik umwickelt sind, steigert unsere Freude gleich noch einmal. Am besten vorbestellen.

Zucchini getigert & gelb Mein liebstes Gemüse gibt es nun auch heimisch in Gelb und in der grün-weiss getigerten Variante. Grrrrrr! Das weckt den Tiger in dir.

Eierschwämme Vom Balkan erhalten wir nun Eierschwämme in einer traumhaften Qualität zu spannenden Preisen. Sie haben die Wahl zwischen der landläufigen Kalibrierung oder der extra-kleinen Variante. Einfach deutlich auf Ihrer Bestellung vermerken, was Sie sich wünschen. Wer einen grösseren Vorrat an Schwämmli für die Saison nun einmachen oder einfrieren will, sollte sich mit uns in Verbindung setzen. Es darf gehandelt werden... Für alle anderen gilt unser stabiler Wochenpreis. Ebenfalls zu empfehlen sind die Steinpilze aus Bulgarien.



Aprikosen Wahre Markthallen-Schleckmäuler leiden derzeit unter klebrigen Fingern und einer versauten Oberbekleidung. Was wir da aus Frankreich an Aprikosen zu verlustieren haben, ist wahrlich eine Wucht. Saftig, süss-mandelig, zum niederknien! Unsere Favoritin die Orangered müssen wir Ihnen nicht weiter vorstellen. Es sind aber auch feuerrote Rubilis oder kleine Pricias verfügbar. Um ihnen das Sorten-Kuddelmuddel zu ersparen, teilen wir die Prunus armeniaca in die beiden Qualitätsstufen „Extra“ und „für Kuchen“ ein. Sollten Sie nicht spezielles vermerken schicken wir Ihnen unsere erste Auswahl in einer grösseren Kalibrierung.



Feigen Neben den spanischen Feigen, die Susan im letzten Marktbericht so lautmalerisch angepriesen hat, sind nun auch die grünen Italiener auf dem Markt aufgetaucht. Ihr Innenleben ist jedoch noch gar bleich und der Zuckergehalt noch nicht auf seinem Zenit angekommen. Wir bleiben daher feigentechnisch auf der sonnigen Iberischen Halbinsel.

Kiwi Bei den Kiwis sind wir nun definitiv in Übersee angekommen. Bei diesem Produkt kann den Neuseeländern einfach niemand das Wasser reichen und wir lassen die italienischen Früchte nun links liegen. Die Chinesische Stachelbeere aus der Familie der Strahlengriffel wurde anfangs des 20. Jahrhunderts von einer Lehrerin nach einer Chinareise nach Neuseeland eingeführt. Da haben wir wieder was gelernt...

Stachelbeeren Wenn wir schon bei Stacheligem sind. Die ersten Stachelbeeren, die uns aus Italien erreichen, verteidigen ihr Fruchtfleisch nicht nur mit einer harten Schale, sondern vor allem mit einem frappant sauren Inneren. Definitiv noch nicht zu empfehlen. Aber lange kann es nicht mehr gehen, bis die ersten geniessbaren Beeren auf dem Markt auftauchen. Versprochen! Aber nicht, dass wir es nicht gesagt haben...