

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Kartoffel Amandine, Potimarron, Trevisano, Äpfel: Early Gala, Gravensteiner, Galmac, Summerred
Birnen: Guyot, Morettini, Trevoux & Williams, Mirabellen, Bühler-Zwetschgen

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Kerbelwurzel, Carotte de sable, Feigen Frankreich, Preiselbeeren, Reineclaudé dorée, Trauben Lavallée

😞 **Saisonende oder problematisch** Fenchel, Schweizer Kirschen, Basilcress und Limescress von Koppert (Alternative 2bFresh)

Aktuelles vom Markt

It's getting hot out there Wir müssen, auch nach unserer kleinen Marktberichtspause (sorry Christoph!), den Wetterverhältnissen einiges in die Schuhe schieben. Der Eisberg kocht auf dem Feld vor sich hin, das Kraut der Radiesli und Bundcarotten ärgert sich gelb statt grün und auf dem Produzentenmarkt ist die Bewässerung das Thema Nummer 1. Neben den allgemein anziehenden Preisen, dürfte uns der Fenchel in den nächsten Tagen Kopfzerbrechen bereiten. Wir können nur um Verständnis bitten, sollte bei einigen Produkten die Qualität nicht dem entsprechen, was Sie sonst von den Marinellos gewohnt sind. Der Regenradar prophezeit für die nächsten Tage zwar ein paar Tropfen, doch sind die wenigen Millimeter der buchstäbliche Tropfen auf die heisse Erde.



Kartoffeln Bei den Standard-Sorten biegen wir auf die altbewährte Agria- und Charlotte-Strasse ein. Neu finden wir die edle Amandine auf dem Markt. Es wird sich in den nächsten 14 Tagen entscheiden, wie die heurige Ernte ausfallen wird. Lässt man die Knollen zu lange im Boden, schlägt der Drahtwurm zu, erntet man zu früh, werden wir im nächsten Frühjahr Probleme mit dem frühen Auskeimen haben. Es ist kompliziert...

Kürbis Knirps Das typische Herbstgemüse hat sich, als vegetarische Grillalternative, auch in den Sommermonaten etabliert. Neben dem Butternuss, für welchen die Saison schon immer ein Fremdwort war, sind nun Muscat, Napoli und der leuchtend orange Potimarron, aka, Knirps, aka Potimarron erhältlich.

Äpfel Die schlechte Ernte des letzten Jahres hat dazu geführt, dass in diesem Frühjahr früher als üblich auf Überseeware umgestellt werden musste. So kam die für uns typische Schweizerfrucht für eine lange Dauer aus allen Herren Länder, was zu so manchen bösen Unkenrufen in den Medien geführt hat. Nun sind aber die ersten hiesigen Frühsorten am Start. Der säuerliche Urapfel Gravensteiner, der süssere Summerred, der frische Galmac oder der backfreudige Primerouge. Es darf wieder geapfelt werden.

Birnen Das Birnensortiment ist bereits länger in Schweizer Hand und die Importtore sind geschlossen. Am besten gefallen uns aktuell die Morettini vom regionalen Hönnggerberg. Wer es so richtig weich und reif mag, wird mit der butterweichen Guyot oder der Carmen happy. Noch etwas ledrig präsentieren sich die Trevoux- und die legendäre Williams-Birne. Da braucht es noch einige Tage, bis sich der Birnengenuss einstellt.

Aprikosen Die Walliser sind qualitativ im Endspurt und das Sortenkarussell gleicht einer Lotterie. Man weiss heute nicht, mit welchen Spätsorten uns die Walliser morgen beglücken werden. Unsere Favoriten sind aber definitiv durch und so freuen wir uns über die steinfruchtigen Alternativen in Form der Reineclaudé und Mirabellen.

Feigen Die Feige blüht zweimal und die Wartezeit auf den sekundären Blust hat morgen ein Ende. Wir erwarten den zweiten wunderbaren Schub französischer Noire de Caromb in wenigen Stunden. Juhuu!



Kirschen Wer uns vor zwei Wochen nicht geglaubt hat, dass die Schweizer Chriesi-Saison finito ist, der muss seine Desserts nun mit preislich wahnsinnigen teuren, kanadischen Früchten anrichten. Qualitativ bombastisch. Aber Kanada? Ehrlich jetzt?

Trauben Wenn die Hagelgötter in den nächsten Wochen Milde walten lassen, so dürfen wir von einem rekordverdächtigen Traubenjahr ausgehen. Uva Italia oder Vittoria im grünen, die ersten Lavallées, Primas und wunderbare Muscat im blauen Bereich. Eine lukullische Freude auch in ungekelteter Form! Und natürlich die Americanos, an deren Gout sich seit jeher die Geister scheiden. Obwohl die Preise schon ordentlich gepurzelt sind, würden wir für grössere Bestellungen der Katzenseicherli noch etwas abwarten. Wie gesagt, wird das zu erwartende Angebot zu absoluten Tiefstpreisen führen.

Zwetschgen Wenn es um die Absatzmengen geht, haben bei den frühen Zwetschgen die Hochstammsorten Cacaks Schöne oder Hanita die Nase weit vorn. Doch es gibt sie noch, die Produzenten, denen der wacklige Gang auf die hohe Leiter kein zu grosser Aufwand bedeutet. Aus dem Aargau erhalten wir zB. aktuell die altehrwürdige Bühler-Zwetschge. Das Auslaufmodell der modernen Zwetschgenwelt hat den Namen des Städtchen Bühl in Baden-Württemberg über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Da sie auf Geschmack und nicht auf Haltbarkeit getrimmt ist, freuen wir uns über Ihre Vorbestellung.