MARKTBERICHT

Für die Kalenderwoche 27/2025



Kartoffeln aus der Region

Unser regionaler Kartoffelproduzent Markus Mosimann in Windisch hat letzte Woche mit der Ernte der festkochenden Frühsorte Agata begonnen. Drei Wochen später kommt die Sorten Ballerina dazu. Je nach Witterung benötigen die Kartoffeln noch drei Wochen, bis die Jumbo-Grösse kontinuierlich geerntet werden kann. Alle Kartoffeln haben eine schöne gelbe Fleischfarbe.



Blattsalate

Bei den Blattsalaten wird die Situation immer schwieriger. Durch die grosse Hitze werden die Ausfälle grösser. Auch gibt es die ersten Einschränkungen für die Wasserentnahme aus Oberflächengewässer (wie Flüsse, grosse Bäche, etc.). Aus diesem Grund kann in gewissen Regionen der Schweiz bereits jetzt nur eingeschränkt bewässert werden.



Buschbohnen

Bezüglich ihres Nährwerts sind Bohnen hoch einzuschätzen. Sie enthalten wichtige Eiweisse, Kohlenhydrate, Mineralstoffe und Spurenelemente. Ein kleiner Teil der Ernte geht an den Frischmarkt, der grössere Teil wird für die verarbeitende Industrie angebaut. Die Inland-Ernte hat letzte Woche in der Region Genf gestartet. In den nächsten Wochen wird sich das Angebot auf die übrigen Regionen ausweiten.



Pfälzerrüebli

Das Pfälzerrüebli ist eine Spezialität, die lange Zeit in Vergessenheit geraten war. Sie können roh oder gekocht gegessen werden. In der Schweiz wurde mit der Ernte begonnen. Im Laufe dieser Woche sollten die ersten frischen und knackigen Pfälzer auf dem Markt angeboten werden können.



Erdbeeren

Unser Beerenproduzent aus Tegerfelden belieferte uns die letzten Wochen mit aromatischen und schönen Erdbeeren. Die letzten Beeren wurden Mitte letzter Woche geerntet. Wenn möglich steigen wir auf Erdbeeren aus der Schweiz um, im Moment muss das Angebot grosszügig mit Importen unterstützt werden.

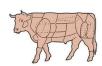


Zwetschgen



Auf dem Markt erwarten wir im Laufe der Woche die ersten Zwetschgen aus Deutschland. Im Geschmack überzeugen sie noch nicht, der Säureanteil ist sehr hoch. Zusätzlich lösen sie sich noch schlecht vom Stein. In zirka drei bis vier Wochen können wir die ersten Frühsorten aus Schweizer Produktion anbieten. Gedulden wir uns noch ein wenig.

Fleisch



Eigentlich kann ich den Bericht von letzter Woche kopieren. Das Schweizer Kalbfleisch erhöht sie wieder um 0.30 CHF und das Rindfleisch um 0.10 CHF pro Kilogramm Schlachtgewicht. Der Grund bleibt die Verfügbarkeit. Das inländische Schweinefleisch verändert sich nicht. Letzte Woche wurden 600 Tonnen Rindfleisch für die Versteigerung freigegeben. Diese ist Ende Woche, schauen wir was passiert. Beim brasilianischen Poulet wurde die Sperre wegen der Vogelgrippe nach 30 Tagen aufgehoben. Ausser für Europa, hier müssen wir uns noch ein paar Wochen gedulden.

Fisch



Beim Sokeye Wildlachs ist die Saison jetzt richtig angelaufen. Die verfügbaren Mengen sind ansehnlich und der Preis auf den Vorjahren. Auf Vorbestellung können ganze Wildlachse frisch in der Grösse 2.5 – 4.0 Kilogramm bei uns bezogen werden. Sonst bleibt es weiter ruhig auf dem Fischmarkt, die Verfügbarkeit bleibt weiter gut und die Preise auf der Vorwoche.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne wie folgt entgegen:

Telefonisch unter: +41 56 297 87 87

Per Fax an: +41 56 297 87 02

Per Mail an: primeurs@schwarz.ch

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

Thomas Locher mit seinem Primeurs en gros-Team

