



Von einem kurzen Dornröschenschlaf erwacht, sind wir wieder topmotiviert regelmässig über das Neueste aus der Produktion zu berichten und gerne geben wir unseren Senf zum Marktgeschehen dazu.

BUONVICINI AG

Der Start in das neue Jahr war wieder einmal frostig und hat wie immer für Turbulenzen gesorgt. Die Minus-Temperaturen in Italien und auch in Spanien blockieren sofort das Wachstum von vielen Kulturen und sobald nur ein Kilo weniger auf dem Markt kommt, fangen einige Produzenten an zu hyperventilieren (und nicht nur sie). Auch im Treibhaus kühlt der Boden ab und alles wächst weniger schnell.



Bei fast allen Blattsalaten wie **Rucola, Endivien oder Kopfsalat** ist das Stückgewicht hart an der Grenze, und das sowohl beim Bio wie auch beim konventionellen Produkt. Auch leichte Frostschäden sind festzustellen – aber alles in allem ist die Situation im Griff.

Bei den Kohlsorten wie **Blumenkohl, Broccoli und Romanesco** ist aber nicht nur Väterchen Frost für das kleinere Angebot verantwortlich. Da spielt auch der platschnasse Herbst eine bedeutende Rolle. Das viele Nass hat die Kulturen überschwemmt und Pflänzchen die nicht ertrunken sind, wurden von Krankheiten dahingerafft. Mit anderen Worten: das Produkt ist nicht mehr da und kann auch wenn es milder ist nicht sofort wachsen. Das Angebot ist schlichtweg kleiner, punkt.



Beim Fenchel ist die Situation etwas komplizierter. Da ist sogar die eine oder andere Knolle in Kalabrien erfroren und das wird in der Regel sofort kostspielig. Wie lange die Produktion braucht um sich zu erholen hängt stark von der nächsten Woche ab, da werden auch die Schäden genauer quantifiziert.

Trumpf sind im Moment die **Agrumen** und einen zusätzlichen Vitaminschub tut den meisten Konsumenten gut (einigen stressgeplagten Einkäufern auch) Die **Tarocco Rosso** aus Palagonia in Sizilien ist eine Klasse für sich, aber auch die blonde New Hall **Navelina** von Santi oder eine **Dolce Clementina** aus Kampanien kann helfen den Energiehaushalt zu regulieren. In Korsika geht man auf das Ende der Saison zu, aber die Clementine Nova trotzts mit seiner harten Schale allen Kennern welche eine Phobie vor puffigen Früchten haben. Im Bio wird der Hybrid **Clemenvilla** in ca. einer Woche ihren grossen Auftritt haben.



Im Beerenbereich sind im Bio neben den üblichen Akteuren **Himbeeren** und **Heidelbeeren** nun auch die ersten spanischen **Erdbeeren** verfügbar. Alle Zuckerwerte im grünen Bereich und die Früchte sehen gut aus, über eine saisonale Berechtigung lässt sich wie immer streiten, aber wer nicht will muss ja auch nicht.

Wir wünschen einen guten Januar und kommen bald wieder!

Buonvicini-Team