Marktbericht vom 5. Oktober 2022

Aktuelles aus der Schweiz und dem FARM-Netzwerk Kale «Red Russian», Küttiger Rüebli, Nüssli Freiland, Winter-Portulak, Äpfel Braeburn, Äpfel Bonita

Aktuelles auf dem Markt Bayard Kartoffeln, Cardy, Ciccorino Tardivo, Cipolotti rot, Pomodoro del Vesuvio, Rosenkohl geputzt, Zucchetti Trombetta, Clementinen mit Blatt, Kaki Persimon, Mandarinen Miyagawa

Problematisch und Saisonende Eniker Tomaten-Mix, Aprikosen, Mandarinen Nadorcott

Aktuelles vom Markt

Die neue Geschäftsführung von Marinello Ab sofort sind wir zu dritt! Ab dem 1. Oktober 2022 führen Christian Körting, Max Marinello und Tiziano Marinello die Firma Marinello als gleichberechtigte Co-Geschäftsführer. Wir freuen uns wie verrückt auf unsere Aufgaben und die Zusammenarbeit mit dir. Mehr zu unserem Schritt in eine grossartige Zukunft findest du hier.

Bayard Kartoffeln Beim bunten Reigen der starken Stärke-Knollen kommt man am Albulatal - Grüsse gehen raus an Freddy - eigentlich fast nicht vorbei. Aber nur fast, denn die 100-jährige Erfahrung der Familie Bayard in Nordfrankreich kann sich mehr als sehen lassen. Beim Überblick des ganzen Angebots, das es in sich hat, helfen meine netten Kolleginnen und Kollegen am Telefon gerne weiter. Und für Kurzentschlossene overnight auch im Anbruch direkt auf dem Markt verfügbar.

Cardy «Sie säen Weizen, aber Disteln werden sie ernten...» Jeremia 12:13. Nun ja, Zöliakie kannte da noch keiner und für die guten Sachen kam man früher sowieso immer schneller in die Hölle, als man sich einen Stachel dieser Korbblütler unter den Fingernagel rammen konnte. Aber «Walch knows better». Geht dieses Jahr die erste, aber kleine Ladung wieder zum Kardonen-Apostel in die Hotelfachschule? «Der Pfad des Genusses ist auf beiden Seiten gesäumt mit dornigen Entbehrungen und der Tyrannei ambitionierter Küchenchefs.» Johannes 8:15.

Pomodoro del Vesuvio Die fette, wie Lava rotglühende Tomaten-Traube vom Vesuv ist wieder da! Normale Tomaten streichen spätestens nach 14 Tagen die Segel. Nicht so diese kämpferische Sorte. Trockene und fruchtbare Böden, kombiniert mit markant klimatisch unterschiedlichen Bedingungen, machen aus diesem dickschaligen Paradeiser nicht nur einen der geschmacksintensivsten, sondern auch den haltbarsten Vertreter seiner Art.

Küttiger Rüebli Und wieder schlagen die Enzianer zu. Diesmal mit dem erdigen, dafür wenig süssen Küttiger Rüebli. Die konische, weisse Ur-Carotte aus dem Nachbarkanton ist robust wie Karl der Koyote. Zusätzlich ist auch sympathisch, dass ihnen dieser manchmal «grantige» Möhrengeschmack abgeht, der anderen Sorten gerne anhaftet.

Mönchsbart Wer dachte, die Krönung unserer neuen Geschäftsleitung oder der Thronwechsel in England wäre das Spektakel des Jahrzehnts, hat sich mal richtig hart geirrt. Engels-Chöre, Glockenläuten, der Papst boxt im Kettenhemd und die Italiener tischen weiterhin superb auf. Mir soll's recht sein, denn mit diesem köstlich mineralischen Fuchsschwanzgewächs betritt der für mich himmlischste Kandidat die Bühne – und das winterliche «Trio infernal» ist endlich komplett. Halleluja!

Clementinen mit Blatt Zwei Wochen habe ich die Nadorcott vor mir hergeschoben und immer wieder wegen Platzmangel gestrichen. Die waren zwar eine Wucht, aber leider aus Südafrika. Muss ja nicht sein, wenn kurze Zeit später die ersten ernstzunehmenden Konkurrentinnen aus Spanien eintrudeln. Und da wären sie nun. Schon jetzt angenehm austariert, zeigen sie wo die Reise hingeht.

Mandarinen Miyagawa Vorletzte Woche hatte Tiziano an den Mandarinen Mapo einen Narren gefressen. Tja, die Wege des Chefs sind manchmal unergründlich, und die Begeisterung hielt sich zumindest bei mir in Grenzen. Apropos Begeisterung… Miyagawa. Im kernarm schmelzenden Fruchtfleisch harmoniert eine milde Säure, mit ihren leichten Lime-Noten, fabulös mit den Bitterstoffen der Grapefruit. Aussen giftgrün, innen grelles orange. Farblich krasses «Fukushima-Nuke-Doping» von Sizilien.

Kaki Persimon Obwohl nicht so meins, kommt nun Everybodys Darling unter den Kakis. Die Vorteile sprechen für sich. Angenehmer Fruchtzuckergehalt ohne Kerne, schnittfest und wenig saftend, ist diese Zuchtform fast schon auf den Kücheneinsatz getrimmt. Also ehre, wem Ehre gebührt.