

Marktbericht vom 7. Dezember 2016

☺ **Neu und aktuell** Artischocken Calico, Japanische Auberginen, Catalogna, Cima di Rape, Bio Ingwer aus Peru, Grosser Kerbelwurz, Pinienzapfen, Pom Pom, Violetter Rosenkohl, Schafchampignons,

⊗ **Problematisch oder Saisonende** Mini Artischocken, Roter Chinakohl, Eierschwämme, Schweizer Salatspinat, Europäische Trauben

Aktuelles vom Markt

Artischocken Jumbo Wer verzweifelt auf der Suche nach grosszügig bemessenen Korblütlern war, darf nun aufatmen. Die grossen Franzosen, die noch wochenlang auf dem Markt darboten, wollten wir Ihnen wirklich nicht mehr zumuten. Nun kommen mit den ersten Calico-Artischocken grosse, neuerntige Bomber zu uns in die Schweiz. Das macht Freude.

Japanische Auberginen Es zählen einige Genossen zur vielfältigen Auberginenfamilie. Neben den bombigen Violas, den feinkbitteren Thai-Auberginen oder die bei uns bekannteste Form, die dunkelviolette *Solanum melongena*, steigt diese Sorte nun in den Ring. Die länglichen Früchte mit nur circa 2 cm Durchmesser eignen sich ideal, um sie zu grillieren. Für alle, die einen Jospir oder ein Big Green Egg in der Küche rumstehen haben, ein Muss. Es geht aber auch in der Pfanne oder dem Ofen...



Bio Ingwer Es ist nichts Neues, dass der bei uns gehandelte Ingwer die wahren Connaissseure nicht immer zufriedenstellen kann. Für Freunde des wirklich gesunden Ingwertees erhalten wir nun aus Peru einen Ingwer in Bio-Qualität in einer formidablen Qualität. Wir bitten Sie, deutlich auf Ihrer Bestellung zu erwähnen, wenn Sie Bio-Ingwer wünschen. Für die Schärfe dieser Knolle ist der geschmacksgebende Stoff Gingerol verantwortlich. Dann hätten wir das auch Etymologisch geklärt.

Koppert Cress Unsere holländischen Herrscher über die Kräuter und Kressenwelt haben einige Probleme mit der Verfügbarkeit der Limes-Cress. Diese Sorte reagiert höchst empfindlich auf tiefe Temperaturen und der kühle Transport mit dem Camion ist für sie ein Graus. Auf jedem Karton von Koppert finden Sie übrigens die Angaben, bei welcher Temperatur sich das Produkt am besten hält. Das spart Ihnen Ärger und Food-Kosten bei einem Artikel, der nicht ganz günstig ist. [Hier](#) geht's zum Sortiment.

Violetter Rosenkohl Heute noch aus Holland morgen bereits aus der Region? Heuer kommt diese hübsch anzuschauende Rosenkohlsorte noch von den holländischen Sorten-Magiern auf den Markt. Ich würde aber wetten, dass bereits einige Schweizer Produzenten ungeduldig in den Starboxen stehen, um uns diese kleinen violetten Dinger im nächsten Jahr auch als regionale Variante anbieten zu können.

Salat-Spinat Nun hält auch den feinen Schweizer Spinat nichts mehr auf dem Feld. Da nützte alles warme Zureden nichts mehr. Wir steigen auf Importware aus Italien oder Spanien um. Danke für die tolle Saison liebe Produzenten.

Tomaten RAF Diese spanische Tomatensorte sorgt, neben ihrem aromatischen Gout, vor allem wegen ihrem Namen für Gesprächsstoff. Sehr schlau ist die Bezeichnung RAF-Tomate wirklich nicht gewählt. Im Tomatenland steht ihr Kürzel für Resiste A Fusarium. In den 80er-Jahren gelang es den spanischen Züchtern mit dieser Sorte erfolgreich, der Wurzelfäule (Fusarium-Welke) Herr zu werden. Neben den anbautechnischen Vorzügen sollte sie für Liebhaber säuerlichen Sorten die erste Wahl sein.



Anis-Champignons In diesen Tagen ist es schwierig, sie punkto Steinpilze und Eierschwämme zufrieden zu stellen. Die Ankünfte aus Übersee sind unregelmässig und qualitativ auch nicht immer das Gelbe vom Ei. Wenn schon Flugware, dann auch in einer rechten Qualität. Um Sie ein wenig zu besänftigen, haben wir noch einige spezielle Zuchtpilzsorten in der Hinterhand. Anis-Champignons werden wegen seinem nach Anis schmeckenden Fleisch auch als Schaf-Champignons bezeichnet. Die Mengen sind nicht überbordend. Es lohnt sich demnach, am Vortag die Verfügbarkeit abzuchecken.



Pom Pom Pilz Die Pilzwelt amüsiert uns immer wieder mit fabelhaften Wortschöpfungen. So benamst man diesen Schweizer Zuchtpilz auch als Igel-Stachelbart, Affenkopfpilz oder Löwenmähne. Diese Sorte sollte ungewaschen verarbeitet werden, da er sich sonst nullkommanichts mit Wasser vollsaugen würde. Auch hier bitten wie Sie, die Verfügbarkeit anzufragen.

Sternli Äpfel Darf es ein bitzeli Kitsch sein? Aber immer doch! Das letzte Jahr haben wir es einfach nicht hinbekommen, Ihnen unsere beliebten [Sternli-Äpfel](#) anzubieten. Den Produzenten war der Aufwand einfach zu gross, die Früchte in einem sehr frühen Stadium mit einer Etikette abzukleben. Nun haben wir aber in Féchy am Genfersee einen Produzenten gefunden, der verrückt genug ist, um diesen tollen, wenn auch eben etwas kitschigen, Artikel für uns zu produzieren. Wenn schon Weihnachten, dann richtig. Ihre Gäste werden sich über dieses fruchtige Präsent sicherlich freuen, versprochen.

Trauben Nun ist endgültig Ende Feuer mit Europäischer Ware und wir müssen langsam auf Ware aus Übersee umsteigen. Das gibt den lieben Kommentarschreibern wieder Zunder... Für alle, die nicht verstehen können, weshalb man Früchte aus allen Herren Ländern zu uns schiff, habe ich einen einfachen Tipp: Einfach nicht bestellen.