

# Marktbericht vom 7. Oktober 2015



**NEU:** Äpfel Braeburn, Cicorino Tardivo, Herbst-Trüffel, Kartoffeln diverse Sorten, Rosenkohl pfannenfertig, französische Ananas-Tomaten und Noire de Crimée, Trauben Red Globe

**PROBLEMATISCH:** Freiland-Nüssli

**SAISONENDE:** Birnen Williams rot, Trauben rosé Pizzutella

## Aktuelles vom Markt

**Clementinen mit Blatt:** Die dicken Socken melden eindringlich, dass wir im Herbst angekommen sind. Somit können wir schon fast hinter dem Verkauf von Clementinen stehen. Aus Spanien erhalten wir nun dekorative Clementinen mit Blatt. Zwar ist der Zuckergehalt heute noch etwas bescheiden, doch bessert sich dies bei jeder neuen Ankunft. Der Samichlaus kann sich langsam auf seinen Weg gen Süden machen. Auch zeigen sich bereits die ersten Mandarinen auf dem Markt.



**Trauben rosé:** Die kleinfallende und kernlose Sorte Pizzutella Seedless ist ausverkauft. Wir ersetzen diese mit der grossfallenden Sorte Red Globe, welche allerdings Kerne hat. Alternativ können Sie weiterhin kernlose Rosé Trauben in der 500 Gramm Schale bestellen.

**Cicorino Tardivo:** Das beste Gemüse der Welt! Beim Tardivo handelt es sich, neben Trevisano oder Castelfranco, um die „Über-Radicchio“-Sorte aus dem Veneto. Aus der Not, Vitamine über den Winter haltbar zu machen, entstand in Norditalien dieser spezielle Salat, der wegen seinen feinen Bitterstoffen viele Liebhaber gefunden hat. Ob grilliert oder roh; dieser Salat ist der unangefochtene Favorit der Marinello's. Weitere Informationen über den Tardivo und weshalb sein hoher Preis gerechtfertigt ist, finden Sie unter diesem [Link](#).

**Nüssli Freiland:** Die Geister, die wir riefen, werden wir nun nicht los... Über die letzten Jahre haben wir uns dafür eingesetzt, dass dem Freiland-Nüssli die Ehre zu Teil wird, die er verdient hat. Nun wurde unser Produzent Thomas Käser mit unseren Bestellungen etwas überrannt. Der neue Erntesatz braucht noch einige Tage und ab Anfang nächster Woche sollte wieder genügend Ware verfügbar sein. Wir bitten um Entschuldigung. Alternativ erhalten Sie natürlich den normalen Treibhaus-Nüssli.

**Kale-Federkohl-Grünkohl:** Das Trendgemüse der letzten Jahre, das, glaubt man den einschlägigen Medien, sämtliche Vitaminpräparate aus den Apotheken überflüssig macht, konnten wir dank unseren Partnern vom Keltenhof den ganzen Sommer hindurch anbieten. Doch im Grunde gehören Gerichte mit Kale zur kalten Jahreszeit. Braucht die Pflanze doch kalte Temperaturen, um ihr volles Geschmacksspektrum zu entfalten. Auf dem Keltenhof in Filderstadt wird, neben dem bekannten grünen Kale, auch eine dekorative rote Varietät produziert. Verlangen Sie ein Muster. Wir sind gespannt auf Ihr Feedback.



**Kartoffeln:** In diesen Tagen kommen die mehligkochenden Sorten Laura und Bintje aus dem Härde. Das Schweizer Sortiment ist damit abgerundet. Leider sind grossfallende Knollen heuer Mangelware. Wenn Sie gerne über den Tellerrand schauen und schon lange auf der Suche nach einer Alternative zu Bamberger Hörnchen sind, empfehlen wir Ihnen die französischen Edelsorten von Albert Bartlett. Mehr dazu finden Sie [hier](#). Durch den Strafzoll nicht gerade günstig... Aber geschmacklich oho!



**Rosenkohl:** Geliebt oder gehasst. An diesem feinen, grünen Kreuzblütler scheiden sich die Geister. Nun erhalten wir endlich wieder abgerüsteten Rosenkohl aus der Region. Die Rüstarbeit entfällt und Ihre Lehrlinge werden es Ihnen danken. In der Startphase ist die Menge noch etwas beschränkt. Möglich, dass wir Ihnen in den nächsten Tagen zeitweise ungerüstete Ware als Alternative schicken müssen. In den Geschichtsbüchern tauchte der Rosenkohl übrigens das erste Mal 1587 in den ehemaligen spanischen Niederlanden (heute Belgien) auf. Daher rührt sein deutscher Name Brüsseler Kohl. Da haben wir wieder was gelernt...

**Pilze:** Wildpilze gehören nun definitiv auf's Menu. Die Sortenvielfalt lässt nichts zu wünschen übrig und die Preise sind dank den regelmässigen Ankünften im Sinkflug. Für die Trüffel-Fans unter Ihnen empfehlen wir nun exquisiten Herbsttrüffel, der aktuell in einer grandiosen Qualität erhältlich ist. Mit Augustus Feinkost haben wir hierfür einen kompetenten Partner an der Hand, der uns die Herkunfts- und Qualitätssicherheit gewährleistet. Also kein Schnick-Schnack von weiss-ich-nicht-wo, sondern ehrlicher Trüffel aus Mitteleuropa. Am besten rufen Sie uns an, um die Verfügbarkeit und den Tagespreis abzuklären.

**Tomaten:** Da der Import für Tomaten freigegeben ist, können wir Ihnen wieder wunderbare Ananas- und Noire de Crimée Tomaten aus Frankreich anbieten. La Grande Nation verwöhnt uns auch im Herbst mit tollen Sorten.