Marktbericht vom 1. Juli 2020

Aktuelles aus der Region Agria neuerntig, Artischocken, Auberginen weiss, Bobby-Bohnen, Lauch, Chioggia-Randen, Romanesco, Salanova, Zucchetti gelb, Schattenmorellen, Süsskirschen, Walderdbeeren

Aktuelles auf dem Markt Erbsen, Mini-Artischocken Bretagne, Buddhas Hand, Kafirlimes, Fingerlimes, Zwetschgen Kalinka

Problematisch oder Saisonende Hochstamm-Kirschen, Rhabarber

Aktuelles vom Markt

Bobby Bohnen Wann man eine Gartenbohne korrekterweise als Bobby bezeichnen kann, darüber streiten sich die Experten. Früh in der Saison liegt man mit dieser Benamsung bei den Buschbohnen aber richtig. Nachdem wir euch in den letzten Wochen mit italienischer Ware beliefern durften, ist nun die Schweizer Saison in vollem Gange. Natürlich gibt es die Bobby auch in leuchtendem Gelb. Da kann das Angebot aber immer wieder wackeln und wir würden dir gelbe Cocos als Alternative schicken.

Mini Artischocken Gleich etwas Positives vorweg. Die Hitzelage in der Bretagne hat sich beruhigt und wir erhalten wieder genügend violette Mini Artischocken von der Atlantikküste. Weiterhin wollen wir euch aber die Schweizer Artischocken vom Greifensee an euer Herz legen. Etwas grösser und nicht ganz so regelmässig kalibriert, dafür aber in der Region geerntet. Das ist doch auch was.

Erbsen Nachdem der Strom frischer Erbsen aus Frankreich zu versiegen drohte, erhielten wir von unserem nördlichen Nachbarn süssen und prall gefüllten Ersatz. Es darf also weiterhin gepult und genossen werden. Wer sie zu lange kocht, erhält die Höchststrafe und kommt in die Gemüsehölle.

Agria Kartoffeln Schon klar, es gibt Sorten die mehr Fancyness versprühen, edler oder hipper sind. Doch so manche Gastronomen schmissen sich, nach dem Umweg über Noirmoutier, Bergkartoffel oder Bayard, nur noch so gerne wieder an den Busen der alten Tante Agria und wurden mit ihr mehr als zufrieden. Also brechen wir eine Lanze für die ehrwürdigste aller Sorten. Die Agria gibt es ab sofort wieder aus neuer Ernte.

Chioggia Randen The most instagrammable Rübe auf dem Markt. Die Ringli-Rande kennt zwar mittlerweile jeder und auch wenn ihr magisches Innere ein alter Hut ist, gibt es kaum ein attraktiveres, regionales Produkt zu erstehen. So frischgeerntet kommt das vielschichtige Ding noch mit der vollen, süssen Zuckerdröhnung daher. Bämm! Original stammt diese Sorte aus Venetien und hört dort auf den klangvollen Namen Barbabietola di Chioggia. Gekauft!

Hochstamm Kirschen Bad News von der Hochstammfront. Die böse Kirschessigfliege trieb in den letzten Tagen auf dem Enikerhof ihr vermaledeites Unwesen und verwandelte den Grossteil der Früchte bereits an den Bäumen zu Aceto. Frustrierend, aber das gehört dazu. Goodbye du schöne Sortenvielfalt. Unsere Produzenten müssen nun seit 12 Jahren mit der Kirschessigfliege leben. Sie kam 2008 zu uns in die Schweiz und es scheint ihr bei uns zu gefallen.

Rhabarber Dieses Frühlingsgemüse – ja, richtig gehört Frühling – solltest du nun wirklich vom Menu streichen. Die Saison ist durch und was sich nun noch auf dem Markt tummelt, können wir dir wirklich nicht mehr empfehlen. Ciao du saure Stange.

Schattenmorellen Kirschen gehören zur Familie der Rosengewächse der Gattung Prunus. Weiter unterscheiden wir zwischen Süss- und Sauerkirschen. Bei der Schattenmorelle handelt es sich wiederum um eine Spätsorte letzterer. Sie ersetzt nun die Weichsel, eine frühreife Sorte. Zur Herkunft ihres Namens gibt es allerlei Theorien. Wiederholt wird das Chateau de Moreilles genannt. Nördlich von La Rochelle soll sie das erste Mal gezüchtet worden sein. Da haben wir wieder was gelernt.

Walderdbeeren Es ist immer heikel, bei den Walderdbeeren von einem ausreichenden Angebot zu sprechen. Ein Produkt zum Haare raufen. Wenn man es braucht, ist es nicht in der gewünschten Qualität erhältlich, wenn es genug hat, bringt man die diffizilen Dinger nicht los. Wir lassen uns aber nicht entmutigen. Dafür sind die Dinger einfach zu fein. Der Enikerhof hat uns für die nächsten Tage grössere Mengen versprochen, die an die Kunden müssen. Go, Daniela und Dani!

Zitrusfrüchte Nie geht regional einkaufen besser als in den aktuellen Sommermonaten. Wenn du aber noch ein paar Karma-Punkte zu vergeben hast, hätte unser Einkäufer Kai ein paar spannende Zitrusfrüchte für dich in der Hinterhand. Buddhas Hand, Finger- oder Kafirlimes, die wachsen nicht gerade ums Eck, machen aber gehörig gute Laune.

Zwetschgen Normalerweise wagen wir uns Anfang Juli nicht mal mit der Kneifzange an die ersten Frühsorten ran. Die ersten Kalinkas aus Deutschland sind aber nicht von so schlechten Eltern. Noch kein Fellenberg-Genuss, doch immerhin.