

Marktbericht vom 1. November 2023

Regionales und aus unserem FARM-Netzwerk Blumenkohl farbig vom Stuckis Hof, Federkohl rot, Kartoffeln Laura, Puschlaver Marroni, Nüsslisalat, Freiland Nüsslisalat, Rosenkohl geputzt, Schwarzwurzel

Aktuelles auf dem Markt Barattiere Gurkenmelonen, Barba di Frate, Baumnüsse Grenoble, Stachys, Tomaten Primora, Trompeten-Zucchini, Trottolino Peperoni, Clementinen, Yuzu aus Frankreich, Zitronen Primofiori

Problematisch Artischocken Jumbo & Mini, Zierkürbis, Apfel Pink Lady

Aktuelles vom Markt.

Barattiere Gurkenmelonen Die Barattiere und die Carosello gehören in der Puglia zu den bekanntesten Sorten der Gurkenmelonen. Ein deutlich festeres Fleisch, die etwas dickere Schale und natürlich ihre runde Form unterscheiden sie von den landläufigen



Gurkensorten. Zudem legen sie geschmacklich eine deutliche Schippe drauf. Oder wie unser Riccardo zu sagen pflegt: Wenn du einmal eine Barattiere gegessen hast, wirst du keine 0815-Gurke mehr in der Küche sehen. Unbedingt austesten.

Farbiger Blumenkohl vom Stuckis Hof Simon Schneeberger und seine «I Tavoli del Vagabondo» brauchen uns nicht. Denn mit seinem Gastrokonzept auf dem Stuckis Hof in Oberwil verarbeitet er wirklich nur das, was der Boden hergibt, auf dem seine Tische stehen. Finden wir das doof? Nein, wir finden das sehr geil! Simon ist nicht nur ein grossartiger, ungezügelter und leidenschaftlicher Koch. Wenn er nicht in seiner offenen Aussenküche am Feuer hantiert, ist er bei den Stuckis angestellt. Der Hof versteht sich als geschlossener Kreislauf. Pestizidfrei und fernab der konventionellen Landwirtschaft. Aktuell werden die Stuckis von Massen an farbigem Blumenkohl heimgesucht. Dann kommt es doch noch zu einer

Zusammenarbeit. Einfach umgekehrt. Die Logistik lösen wir über einen nahegelegenen gemeinsamen Kunden. Das bedeutet eine Leerfahrt weniger zurück in den Engrosmarkt. Perfekt! Wunderschönen gelben- und violetten Blumenkohl gibt es ab sofort und so lange Vorrat vom Stuckis Hof. Mehr zur Philosophie der Stuckis findest du [hier](#).

Kartoffeln Ja, die Lage ist angespannt. Ja, die Ernten sind auch dieses Jahr miserabel. Doch erstens sind wir seit zwei Jahren auf einem Allzeithoch der Preise und zweitens wird sich an den schwierigen Wetterverhältnissen bei der Kartoffelproduktion nichts mehr ändern. So viel Pessimismus muss sein. Die Differenz zum Vorjahr hält sich in Grenzen, verglichen zum 2020 reden wir aber von 20% Preissteigerung. So sieht es nun mal aus. In diesen Tagen kommen noch die alljährlichen Lagerzuschläge hinzu. Auch das ist keine Besonderheit. Die Lösung aus unserer Sicht? Den Kartoffelmarkt endlich liberalisieren und sich in der Schweiz auf spannendere Sorten und eine Anbaumethodik zu konzentrieren, die vielleicht nicht die grossen Erträge abwirft, aber ihren Preis wert wären. Das können andere ja auch. Du kannst mich nun gerne anscheissern, werter Bauernverband.



Mönchsbart Mit Catalogna und Cima di Rapa sind unsere winterlichen Faves aus Bella Italia bereits seit einigen Tagen verfügbar. Da fehlt nur noch der olle Mönchsbart, um den Reigen zu vervollständigen. Die ersten Eingänge aus dem Süden konnten uns aber noch nicht vollends überzeugen. Qualitativ gibt es da definitiv noch Luft nach oben. Lieber noch ein paar Tage abwarten.



Nüsslisalat Die aktuellen Preisdifferenzen auf dem Markt und bei unseren Produzenten ziehen derzeit deutliche Diskussionen nach sich. Wir wissen um den hohen Arbeitsaufwand bei schönem, kleinen Nüssli und wir sind gerne bereit einen höheren Preis für superbe Ware zu berappen. Doch der Markt muss spielen und die Kirche im Dorf bleiben. In aller Liebe und bei aller Fairness. Was heisst das nun für dich? Deutlich tiefere Preise bei Nüssli ab dieser Woche. Nimmst du gerne, oder?

Peperoni Trottolino Süss sehen sie aus, die kleinen Surrlis in knalligem Rot. Du kennst sie wahrscheinlich fein gefüllt und eingelegt aus dem gut sortierten Antipasti-Sortiment bei deinem Lieblingsitaliener. Es wäre nun die Zeit, die Trottolinos selbst einzumachen. Aber Vorsicht, die Dinger haben es in sich und ihr Capsaicin wird dir gehörig die Geschmacksknospen durchwirbeln.

Zucchini Trombetta Und gleich noch ein Bijou aus dem Süden. Die Trombettas gehören zu den Kürbisgewächsen und werden auch, etwas unschöner, Keulenkürbis genannt. Ihr Blattwerk kennen wir als Tenerumi, ein typisches Arme-Leute-Gemüse aus Sizilien. Sie können fast zu Posaunengrösse anwachsen. Wir finden aktuell handliche Varianten auf dem Markt, welche sich in deiner Küche prima verarbeiten lassen. Also, keine Angst haben und bestellen!

Yuzu aus Frankreich Die komplexeste und am meisten gehypte Zitrusfrucht gibt es wieder aus der Grande Nation zu erstehen. Über ihren Duft wurde schon viel geschreibselt (auch an dieser Stelle). Doch Worte werden dem grandiosen Cocktail von Bitterstoffen, Süsstönen und ätherischen Noten kaum gerecht. Am besten bestellen und austesten. Denn sie sind ihren Preis definitiv wert.