

# Marktbericht vom 10. Juli 2024

**Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk** Bohnen gelb, Saikógurken, Kuherz- & Küsnachter-Tomaten, Berner Rosen, Randen neuerntig, Taglilien, Walliser Aprikosen, Johannisbeeren gelb, Mara de Bois aus dem Thurgau, Zwetschgen Hermann

**Aktuelles auf dem Markt** Codium Blue «Truffle of the sea», Friggiteli, Morettini- & Guyot-Birnen, Taiyoo-Melonen, Passionsfrüchte Europa, Trauben Prima, Wassermelonen von Zerbinati

**Problematisch oder Saisonende** Aji Amarillo, Favebohnen, Kopfsalat Herzblätter

## Aktuelles vom Markt

**Codium Blue «Truffle of the Sea»** KopperCress hat es wieder getan. Und wir bringen unsere Kinnladen fast nicht mehr zu. Die Felt-Alge, auch Dead Man's Finger oder Codium fragile genannt, schmeckt intensiv nach Trüffel. Und wir sprechen hier nicht vom penetranten Trüffelöl-Gestank, sondern vom Trüffelgoût, wie wir ihn lieben. Der Trüffel des Meeres kommt mit 35gr netto in Lake zu dir. Die Alge verträgt keine Temperatur unter 17 Grad und sollte im Licht gelagert werden. Wie crazy ist das denn! [Hier](#) geht es zu mehr Infos.



**Friggitelli** Was für die Spanier Pimientos de Padron bedeuten, sind in Süditalien Friggiteli. Beides milde Peperoni, die dich scharf angebraten in nullkommaplötzlich in den Süden beamen. In der Gegend um Napoli nennen sie sich Friarelli und werden deshalb gerne mit Friarielli verwechselt. Der Name mit dem zusätzlichen i steht für die Stängel des Cima di Rapa. Also ein grundlegend anderes Produkt. Doch ob Peperoni oder Stängelkohl; beide Begriffe beziehen sich auf die Zubereitungsart (friggere = braten). Friggiteli mag unser Einkäufer Raffaele am liebsten mit Bratkartoffeln. So hat das seine Nonna in der Basilicata immer zubereitet. Und der Dame würden wir natürlich nie widersprechen.

**Saikó Gurken** Von Urs auf dem Biohof der Stiftung Enzian mit viel Liebe gehegt und gepflegt. So funktioniert und FARM-Netzwerk. Die fast samenfreie Saikógurke besticht durch ihr festes Fleisch und eignet sich dadurch wunderbar für warme Gerichte oder zum Einmachen. Auch für den viralen Trend des «Chinese Smashed Cucumber Salad» sollte sie deine erste Wahl sein. Bei der Saikó handelt es sich um eine Weiterentwicklung der nordchinesischen Sorte Suyu Long.

**Tomaten von Ernst Kämpf** Wir halten uns gerne an Ernst, wenn es um den Start der echten Schweizer Tomatensaison geht. Erdkultur, Freiland und nicht gepusht. So wie es sein soll. Mit der Ankunft der Sorten Küsnachter-, Kuherztomaten und Berner Rosen vom Mutschellen macht diese Ouvertüre richtig Spass. Wer die im Kühlschrank lagert, dem ist auch nicht mehr zu helfen.



**Aji Amarillo** Erneut müssen wir die Fans der fruchtigsten Chili der Welt enttäuschen. Die Aji Amarillo kommt aus Peru via Holland zu uns in die Schweiz und durchläuft auf ihrem leider langen Weg diverse Kontrollmechanismen. Dabei wurden einmal mehr Pestizidrückstände festgestellt und der Import bis auf Weiteres gestoppt. Wir suchen immer noch nach einem Produzenten, der diese Sorte für uns in der Schweiz anbaut. Freiwillige vor!

**Mara de Bois** Nicht nur in Frankreich liebt man die kleinen, süssen Dinger. Die kegelförmigen Erdbeeren mit dem prägnanten Walderdbeergeschmack und der zurückhaltenden Säure erhalten wir aktuell in einer



bombastischen Qualität aus dem Thurgau. Aber Vorsicht. Sie sind nicht auf lange Haltbarkeit getrimmt. Zu ihrem Namen kam die remonteerte Sorte der Gartenerdbeere durch ihren Züchter André Marionnet, der die Mara de Bois vor circa 50 Jahren aus diversen Arten gekreuzt hat. Merci beaucoup André!

**Taiyoo Melonen** Wenn es um fruchtetechnische Perfektion geht, kennt man in Nippon keine Grenzen. Schon mit der Tomatensorte Amela hat der Produzent «La Palma» ein Stück japanisches Fruchtekulturgut in Südspanien an- und nachgebaut. Nun doppelt er mit der Taiyoo-Melone nach. Die grünfleischigen Bomber sehen perfekt aus und schlagen, je nach Kalibrierung, mit bis zu 25 Stutz pro Stück zu Buche. Aber hey, ein Schächteli Luxemburgerli kostet locker genauso viel. Geschmacklich muss sich die Taiyoo nicht hinter den bombastischen Jollys aus Italien verstecken. Und das will was heissen. Probieren solltest du das Ding unbedingt!

**Passionsfrüchte aus Europa** Punkto Exoten halten wir uns im Marktbericht jeweils vornehm zurück. Ein Leben ohne Thaimango und Konsorten wollen wir uns zwar nicht vorstellen. Doch aufgrund des dazu notwendigen Flugtransportes immer in Massen und mit der nötigen Wertschätzung. Auch Passionsfrüchte gehören für uns zu den Produkten, wo die Nachhaltigkeit hin und wieder hintenanstehen muss. Es gibt wohl keine feinere Säurespenderin als die Passionsfrucht. Umso mehr freuen wir uns, dass wir in diesen Tagen Früchte aus Sizilien oder Spanien auf dem Markt finden. Die Qualität passt, der CO<sub>2</sub>-Fussabdruck auch. Also go for it!