

# Marktbericht vom 12. August 2020

**🌱 Aktuelles aus der Schweiz** Artischocken, Auberginen «di Rotonda», Baumspinat, Jungmais, junge Schwarzwurzeln, Birnen Williams, Rafzer Melonen, Mini Wassermelonen

**🌱 Aktuelles auf dem Markt** Chili Bund, Roscoff Zwiebeln, Tropea-Zwiebeln, Charentais Melonen, Litschis aus Sizilien, Americano Trauben (Katzenseicherli), Zitronen Amalfi & Cedri

**😞 Problematisch oder Saisonende** Mini Patisson, Birnen Conference

## Aktuelles vom Markt

**Rote Auberginen aus der Schweiz** Im schönen Italien nennt man sie Rossa di Rotonda und wir haben euch diese visuell-radikale Sorte bereits einige Male ans Herz gelegt. Nun kommen diese kleinen Auberginen aus der nächsten Umgebung. Ein Grund mehr, sich dieses colorierte Wunder einmal genauer anzuschauen. Obwohl sich die Aubergine – wie von uns prophezeit – als das Trendgemüse behauptet, fehlt vielen der Mut, sich an den wirklich speziellen Sorten zu versuchen. Also c'mon!



**Schweizer Artischocken** Der zweite Schub ist da und wir dürfen mal wieder über unser liebstes Steckenpferd lamentieren. Auf dem Feld von Ernst Kämpf können wieder Artischocken geerntet werden. Qualitativ müssen sich die hiesigen Distelgewächse keineswegs hinter ihren französischen oder italienischen Kolleginnen verstecken. Eher klein kalibriert, mehr als frisch, mehr als geil. Nach wie vor sind Jumbos und Minis aus der Bretagne erhältlich.

**Baumspinat** Very instagrammable indeed! Wie Spinat mit einem violetten Herzen. Die Blätter des Riesengänsefusses lässt sich wie Salatspinat, roh oder sautiert zubereiten. Wir erhalten die prachtvollen Blätter in dieser Woche vom Enikerhof. Unbedingt austesten, solange wir sie im Angebot haben.

**FARM Jungmais** Die Mini-Maiskolben durften wir bei Mark Thommen im Artisan kennenlernen. Ein Wahnsinn auf dem Grill! Ab Freitag haben wir die ersten kleinen Kolben vom Enikerhof an Lager. Die Dinger wachsen schnell. Vorbestellen lohnt sich.

**Roscoff Zwiebeln** Let's Get Ready To Rumble! Nun sind unsere beiden Favoritinnen gleichzeitig erhältlich. In der südlichen Ecke, die rote Tropea, die Königin Kalabriens. In der nördlichen Ecke, die Roscoff, der würzige Stolz der Bretagne. Das kleine Städtchen Roscoff lebt einerseits von ihrem Hafen, andererseits von der Zwiebelernte. Die Zwiebeln gehen dann geflochten über eben diesen Hafen Richtung England und in die ganze Welt. Klingt logisch.

**Sugo Tomaten** Da wir bereits heute mit Anfragen überhäuft werden, ein kleiner Forecast für die Sugo-Fans mit ihren Passier-Ferraris. In knapp 10 Tagen öffnet der Zoll seine Tore für wunderbar ausgereifte San Marzano Sugo-Tomaten.

**Birnen** Im letzten Marktbericht die Äpfel, heute die Birnen. Auch hier lassen wir die bequeme Übersee-Variante, wenn möglich, aussen vor. Auch wenn die Qualität der weitgereisten Forelle mehr als gut ist. Shit! Nach den Trevoux wechseln wir beim Standard auf buttrige Williams-Birnen. Das sind richtige Finöggeli, wenn es um Druckstellen geht. Übermorgen folgen dann die roten Williams aus Cham.



**Jolly Melonen** Die besten rotfleischigen Melonen des Jahres haben ihren Zenit erreicht. Besser werden sie nicht mehr. Leider haben schwere Regenfälle in den italienischen Anbaugebieten in den letzten Wochen immer wieder zu unregelmässigen Eingängen geführt. Wir bleiben bei unserer Lieblingssorte, so lange es Sinn macht und werden dann auf Charentais aus der Grande Nation umstellen. Aber keine Sorge, die Franzosen können das auch sehr gut.

**Americano Trauben** Letzten Freitag aus Italien angekommen. Americano-Trauben, aka Katzenseicherli. Bereits die ersten Kisten erfüllen behände die Erwartungen: Eine Haut, so dick, dass man sie auch mit dem vulkanischsten Räuspfern nicht mehr aus dem Rachen bekommt und ein Inneres, dermassen coloriert, dass allen weissen Hemden angst und bange wird. Ideal für leuchtende Sorbets. Dann ist da noch der Geschmack. Die Einen rennen schreiend davon, die Anderen wollen im Hochsommer keine andere Traube essen. Die gustatorischen Wahrnehmungen reichen bei der Americano von Cassis, über Foxy (nasses Fuchsfell) bis eben Katzenpisse. Spannende Frucht, oder? Wir lieben sie!