

# Marktbericht vom 12. Oktober 2022

**Aktuelles aus der Schweiz und aus unserem FARM-Netzwerk** Cicorino Verona, Kürbis Kabocha, Rosenkohl geputzt, Granny Smith

**Aktuelles auf dem Markt** Kraterellen, Semmelstoppel, Echte Marroni, Meedjool Datteln USA, Meyer Limes

**Problematisch und Saisonende** Bohnen gelb, Red Chard, Schweizer Rucola, Verveine, Zwetschgen

## Aktuelles vom Markt

**Kürbis Halloween** Das kommt ja auch noch auf uns zu... Für alle, die dem keltischen Erntedankfest traditionsbewusst frönen wollen, gibt es bei uns das dazu passende Gemüse. Du kannst die kugelrunden Kürbisse nach deinem Grössengusto bei uns bestellen.

**Kürbis Kabocha** Hier geht es wieder mehr um den Genuss. Die Wurzeln dieses Kürbisses liegen in Japan und mit seinem feinen Gout nach Nüssen und Marroni ist es ein edler Zeitgenosse. Neben unseren Bio-Hokkaido und Butternuss von Klaus Böhler ein willkommener Neuankömmling für den Herbst.



**Kraterellen & Semmelstoppel** Es müssen nicht immer Eierschwamm und Steinpilz sein. Die Saison schreitet nach feinen Wildpilzen und diese beiden Vertreter gibt es aktuell in einer grandiosen Qualität zu ersehen. Wenn es weniger wild und etwas aus der Zucht sein darf, empfehlen wir dir Bio-Kräuterseitlinge vom Produzenten Gotthard-Pilze.

**Marroni** Nach den ersten Edelkastanien aus Frankreich kommt hier das Original aus der Region Bergamo. Echte, wirklich echte Marroni aus Italien, die wir dir auf Wunsch bereits eingeritzt in die Küche liefern. Etwas kleiner als die französischen Bouche de Betizac, dafür mit der typischen Süsse und easy schälbar.

**Eniker Tomaten** Heute gehen definitiv die letzten Tomaten von Dani Rüttimann über unsere Rampen raus in die geschmacksbewusste Gastronomie. Danach

bleibt uns die Vorfreude auf die nächste Saison und ein grosses Dankeschön an Dani und seine farbenfrohe Tomaten-Armee.

**Schweizer Tomaten** Nicht nur bei unseren Eniker-Tomaten ist Schicht im Schacht. Auch bei den meisten weiteren Exemplaren aus unserem Sortiment steht der Zeiger auf Import. Gleich vom Menu musst die Paradeiser nicht streichen. Denn der Import per Camion schlägt nicht derart aufs nachhaltige Gemüt, wie es beim Beheizen von regionalen Treibhäusern der Fall ist. Denn auch wenn wir es nicht gerne hören, regional ist bei gewissen Produkten nicht automatisch besser. Zwar hat sich bei der Energiegewinnung der hiesigen Glashausproduzenten einiges getan, doch wir geben ab dieser Woche bei Tomaten Bella Italia oder dem warmen Spanien den Vortritt.



**Rosenkohl geputzt** Von wegen, man liebt oder hasst ihn. Da gibt es bei uns keine schnöde Einteilung der Menschheit. Denn Rosenkohl gehört für die Marinellos schlicht zum geilsten, was der Herbst zu bieten hat. Wenn du das anders siehst, solltest du deine hergebrachten Zubereitungsmethoden überdenken. Jetzt kommt er frisch geputzt vom nahgelegenen Feld. Wir sehen also keinen Grund, weshalb du ihn nicht bestellen solltest.

**Rucola** Die Käasers haben die letzten Sätze ihres Rucolas geschnitten. Obschon wir die Garten-Senfrauke ganzjährig importieren könnten, vertrauen wir im Sommer auf die scharfen Bündeli von Doris & Thomas. Jetzt heisst es aber Abschied nehmen und wir schicken dir feinen Rucola aus dem schönen Italien.



**Verveine** Da kann die Gastro mit ihren Punkten und Sternen rasseln und stampfen, wie sie will. Das feine Kraut lässt sich schlichtweg nicht unbeschadet importieren und wir erklären die Saison als beendet. Zwar sind wir mit einem vertikalen Start-Up im Gespräch, doch auch da hat man sich an der edlen Verbene bis anhin die Zähne ausgebissen.

**Meyer Limes** Wer hat die edelste Säure im ganzen Land? Mit der Meyer Limes finden wir aktuell eine spannende Vertreterin der Agrumenzunft auf dem Markt. Die natürlich entstanden Hybride aus Zitrone x Mandarine x Orange stammt ursprünglich aus China und punktet mit einer feinen Süsse. Diese Exemplare stammen aus der Türkei und sind punkto Preis-Leistung nicht zu schlagen.

**Meedjool Datteln** Fett, klebrig, zuckersüss, karamellig und mit einem Hauch Honig. Wer keine Meedjool Datteln mag, geht zum Lachen wahrscheinlich auch in den Keller. Die grosskalibrierten Bomber kommen tiefgekühlt aus den USA zu uns in den Handel und gehören mit zum Besten, was dir die Palme bieten kann.

**Zitronen Primofiori** Die europäische Saison steht in den Startlöchern und wir dürfen bei Zitronen ab sofort von Übersee auf die Sorte Primofiori aus Spanien wechseln. Klingt gut und vernünftig. Doch geht dieser kürzere Transportweg auch immer mit einem anfangs typischen Grüntich einher. Mit welchem man leben muss.