Marktbericht vom 13. August 2025

Aus unserem FARM-Netzwerk Cavolo nero, Knollensellerie, Peterliwurzel, Apfel «Red Love», Birnen Williams rot & grün, Poire à Botzi, Himbeeren gelb

Aktuelles auf dem Markt Mini Cimone & Blumenkohl aus der Bretagne, Knoblauch Lautrec, Feigen, Trauben Lavallée

Problematisch oder Saisonende Artischocken Jumbo, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Kirschen

Aktuelles vom Markt

Artischocken Jumbo Eigentlich hätten wir dir die grossgewachsenen, grünen Artischocken aus der Bretagne gar nicht mehr liefern sollen. Die Qualität war unterirdisch. Ein bisschen besser sieht aktuell die ebenfalls gross kalibrierte Sorte Cardinal aus. Nicht grün, sondern violett und in der Gastro offenbar nicht ganz so beliebt. Man sollte sich aber grundsätzlich überlegen, wie viel Sinn es macht, Artischocken das ganze Jahr auf dem Menu zu haben.

Mini Cimone und gelber Blumenkohl von «Prince de Bretagne» Aus dem französischen Norden erhalten wir wunderbar kalibrierten Mini-Cimone. Mit einem Durchmesser von 7-8cm sehen die Dinger wahnsinnig schnuckelig aus. Ebenfalls von der fruchtbaren Atlantikküste gibt es gelben Blumenkohl in der handlichen Miniatur-Variante. In der Kiste findest du jeweils 9 Stück und wir machen hier keinen Anbruch.

Knoblauch aus Lautrec In den lehmig-kalkigen Böden um das Dörfchen Lautrec wächst der Knoblauch, auf welchen die Franzosen zu Recht stolz sind. So darf sich auch nur jener Knoblauch „Rose de Lautrec“ nennen, der das IGP-Label trägt. Der Ail Rose wurde im Juli geerntet und man gab ihm genügend Zeit, um schonend zu trocknen. Das Beste, was du für dein Geld bekommen kannst. Erhältlich im handgefertigtem 500gr-Bund.

Knollensellerie Meistens freuen wir uns, wenn Lagergemüse aus neuer Ernte erhältlich ist. Doch beim ollen Knollensellerie kommen die jungen Exemplare noch mit vielen «Haaren» und einem ordentlichen Grünstich vom Feld. Dazu nicht in der optimalen Gastro-Grösse. Geschmacklich gäbe es hier aber nichts zu jammern. Und der Geschmack sollte eigentlich im Mittelpunkt stehen, oder? Wir verkaufen in diesen Tagen die letzte Lagerware ab und stellen dann um.

Peterliwurzel Letzte Woche war die Pastinake, die fetter Schwester der Peterliwurzel, ein Thema an dieser Stelle. Nun zieht unser Produzent Ernst Kämpf mit dem Unterbau des Peterli nach. Die beiden werden im optisch gerne verwechselt. Doch die Peterliwurzel ist deutlich schlanker und ihr fehlt oben die typisch konkave Wölbung der Pastinake. Dazu ist sie würziger und schmeckt – was für eine Überraschung – deutlich nach Petersilie.

Apfel «Red Love» Den romantischsten Apfel mit seinem leuchten roten Inneren müssen wir jeweils mit ganz fetten Anführungszeichen erwähnen. Denn der Begriff «Red Love» ist geschützt und die ersten Exemplare kommen über einen nicht ganz offiziellen Weg zu uns ans Lager. Aber sollen wir dir diese Sorte vorenthalten? Eben!

Poire à Botzi Vor bereits über 10 Jahren habe ich das erste Mal nach diesen Büschelbirnen gegoogelt. Dazumal waren die herben Kraftpakete in der Deutschschweiz noch gänzlich unbekannt. Mittlerweile geniesst die Poire à Botzi nicht nur im Terroir Fribourg, sondern auch bei uns im Raum Zürich einen fast schon legendären Ruf. Die schweizweit einzige Frucht mit einer AOP-Bezeichnung kochst du am besten in Zuckersaft ein und kredenzt sie deinen Gästen zum nächsten Wildmenu. Wer sie noch nicht kennt, sollte das schleunigst nachholen.

Birnen Williams Die ersten Williams in Rot oder Grün sind auf dem Markt aufgeschlagen. Kenner dieser Sorte sollten bereits bei der Farbgebung «Grün» die Stirn kräuseln. Die Williams brauchen noch einige Tage, bis sie dich mit ihrem klassischen Schmelz verzaubern können. Doch die Zeitspanne von Herb über reif zu Schnaps ist bei der Williams ultrakurz. Deshalb erwähnen wir sie bereits heute im Marktbericht.

Feigen aus Cavaillon Träumst du noch von deinen Ferien in Südfrankreich? Diese Feigen verlängern dir den provenzalischen Sommer zumindest auf deiner Zunge. Süsser geht es nicht. Die superreifen Feigen aus Cavaillon sind etwas sprunghaft, was ihre Grösse betrifft. Deshalb verkaufen wir sie dir per Kilo. Aktuell gibt es nichts Besseres auf dem Markt. Bitte explizit Feigen aus Cavaillon bestellen. Als Standard bleiben wir bei Ware aus Spanien.