

Marktbericht vom 13. November 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Cicorino Rosso, Chinakohl violett, Kartoffeln Bintje, Rucola rot (Red Frills), Topinambur von Slowgrow, Wirz, Zuckerhut

Aktuelles auf dem Markt Frisée Engelshaar, RAF-Tomaten, Granatäpfel aus Sizilien, Grapefruits aus Sizilien, Erdnüssli, Feijoa (Guave) und Kumquats aus Kalabrien

Problematisch oder Saisonende Trauben Lavallée, Zwetschgen

Aktuelles vom Markt

Ergebnisse unseres FARM-Table Letzte Woche fand im Restaurant Lotti unser FARM-Table unter dem Motto «Nach der Saison, ist vor der Saison» statt. Am runden Tisch haben wir mit über 30 Produzentinnen & Produzenten über die Beziehung zwischen der regionalen Produktion und der Gastronomie diskutiert. Fünf Themenkreise standen dabei im Vordergrund. Die dabei entstandenen Ergebnisse wollen wir dir nicht vorenthalten. [Hier](#) findest du die zusammengefassten Gedanken des Abends. Let's FARM!



Cicorino Rosso Alle nerven sich über die Qualitätsschwankungen bei diversen Blattsalaten, oder loben die ultrageilen Bittersalate aus dem Veneto in den Himmel (das tun auch wir gerne...). Da geht der klassische Cicorino rosso aus der Region gerne vergessen. Dabei kommt der bittere Geselle wunderbar stabil gewachsen und in einer formidablen Qualität von Beat oder Reto Huber zu uns auf den Markt. Willst du es noch für ein paar Tage regional, bitter und knackig? Dann greife zum Schweizer Cicorino rosso!

Chinakohl violett Ordinär bleicher Chinakohl geht bei uns in rauen Mengen über den Ladentisch. Sein rot-violetter Bruder gibt sich da umsatztechnischer etwas schwerfälliger. Obwohl wir in seit Jahren anpreisen und er auch jetzt wieder in einer bombastischen Qualität verfügbar wäre. Von den Feldern der Familie Käser in Birnenstorf.

Bintje Kartoffeln Du weisst es wahrscheinlich aus Funk und Fernsehen. Einmal mehr erleben wir ein höchst problematisches Kartoffeljahr. Aufgrund der Klimaerwärmung wird das auch mehr Norm werden, als Ausnahme bleiben. Die Bintje ist bei der ohnehin herausfordernder Kartoffelproduktion ein ganz spezielles Finöggeli. Wetten, dass wir sie nicht mehr lange regelmässig auf dem Markt finden werden? Also geniessen wir diese Sorte, solange es noch geht.

Wirz Der Name stammt vom lombardischen Verza ab, das seinen Ursprung vom lateinischen Virdia hat, was wiederum für «grünes Gewächs» steht. Und wie sattgrün dieser Wirz aktuell aus nächster Näher vom Feld kommt. Für Beat Caduff war nur dieses Tiefgrüne gut genug für seine Herbstlichen Suppen. Und damals wie heute, werden wir es nicht wagen, an Beats Überzeugungen zu rütteln.

Topinambur von Slowgrow Wo wächst der beste Topinambur? Bei [Slowgrow](#) in Mönchaltdorf. Wir durften uns bereits im vergangenen Jahr von diesen grossen Tönen überzeugen lassen und raten dir, es uns gleichzutun. Slowgrow steht für regenerative Mosaiklandschaft und den Erhalt der weltweit wichtigsten Ressource, der Humusschicht. Viel Vorschusslorbeeren für eine Wurzel. Ab sofort bei uns verfügbar.

Zuckerhut Der Zuckerhut ist der mildeste, aber sicher kein langweiliger Vertreter der Zichorienwelt. Umsatztechnisch ein Mauerblümchen. Dabei ist er, neben dem teuren Nüsslisalat, die preisgünstigste Wintersalat-Alternative. Wenn du ihn dann noch, wie die Franzosen, als «Chicorée Pain De Sucre» auf dein Menu schreiben würdest, liefe das Ding wie geschnittenes Brot. Wetten?



Grapefruits aus Sizilien Natürlich gibt es die im perfekten Farbton und sauber kalibriert aus Spanien, Israel oder Kalifornien. Wenn dir die inneren Werte wichtig sind, können wir dir diese Grapefruits – in rosa oder weiss – aus Sizilien wärmstens empfehlen. Preislich rund 70% teurer und deshalb nur auf gesonderten Wunsch. Dafür geschmacklich locker doppelt so grandios wie die Ware aus Spanien. Dazu noch unbehandelt. Prädikat empfehlenswert.

Kumquats aus Kalabrien Neben den grossen Grapefruits können wir dir die kleinste Zitrusfrucht der Welt ans Herz legen. Auch sie erhalten wir aus Bella Italia und das mit einem Geschmack, der sich gewaschen hat. Definitiv für mehr als nur Tellerdekoration zu gebrauchen.

Trauben Es ist an der Zeit, der französischen Lavallée Adieu und den Uva Italia aus Bella Italia Ciao zu sagen. Du läufst sonst Gefahr in deiner Bestellung in einigen Tagen unsägliche Schalenware aus Übersee vorzufinden. Noch für wenige Wochen können wir hinter der Qualität aus Italien stehen. Danach müssen wir es dir überlassen, wie du Saisonalität definierst.