

# Marktbericht vom 1. September 2021

**Aus unserem FARM-Netzwerk** Butternuss- & Hokkaidokürbis, Portulak, Pariser-Carotten, Topinambur, Zwiebel rot, Apfel «Redlove»

**Aktuelles auf dem Markt** Castelfranco, Grenaille-Kartoffeln, Kerbelwurzel, Löwenzahn gebleicht, Poire à Botzi AOP, Wildpilzmischung, Granny Smith, Gute Luise, Granatäpfel, Preiselbeeren, Sultaninen, Chasselas Trauben, Zwetschgen, Trötteler Sauser

**Engpässe & problematisch** Diverse Schweizer Tomaten, Holunderbeeren, Mirabellen, Reneclaude

## Aktuelles vom Markt

**Lage auf dem Markt** Hoppla! Die Natur hat diese Woche die Siebenmeilenstiefel montiert. Da müssen wir uns diese Woche ranhalten. Also nix mit Lamentieren, sondern kurz und bündig ein Update zur Preissituation: Leichte Entspannung bei den Blattsalaten, Zucchetti und Broccoli. Eine monetäre Talfahrt bei Peperoni. Der Blumenkohl wird uns leider noch einige Tage Kopfzerbrechen bereiten. Es gibt also immer noch was zu Jammern. Man sollte es aber nicht mehr ganz so laut tun.



**Castelfranco** Jetzt gibt es wieder das feurige Original aus Norditalien. Knackig und farbenprächtig. Doch aufgepasst. Die ersten Kisten haben es kostentechnisch in sich. Am besten noch 1-2 Wochen abwarten. Dann stimmt hier die Preis-Leistung.

**AKTION Jordan Olivenöl** Unser Olivenöl lief in den letzten Wochen wie geschnittenes Brot. Wen wundert's. Für uns das beste Olivenöl für die Gastronomie. Buttrig, nicht aufdringlich und der Rauchpunkt auf einer Höhe, wo du ihn bei anderen Extra Vergine Ölen nicht finden wirst. Ab morgen Donnerstag bis zum nächsten Mittwoch, 8. September gibt es 10% Rabatt auf alle Einheiten. Let's go!

**Flower Kit «Selection» von 2bFresh** Unser Speiseblütensortiment genießt in der Markthalle mittlerweile Legendenstatus. So viel Bescheidenheit darf sein. Was vor einigen Jahren noch als unauffindbare Spezialität durchging, schütteln wir heute behände aus dem Ärmel. Die wachsende Auswahl fordert aber auch deine

Entscheidungsbereitschaft. Falls du diese partout nicht wahrnehmen willst, kannst du unsere Blüten auch als gemischtes Flower Kit bestellen. Sieben regionale Sorten von den übersympathischen Eschbachs in Füllinsdorf.

**Kerbelwurzel** Sollte doch noch was übrig sein in deiner Kasse, legen wir dir das teuerste Wurzelgemüse der Welt ans Herz. Äusserlich unscheinbar, aber mit einer nussigen Süsse die sich gewaschen hat. Beeindruckend. Aber wie gesagt, dein Budget wirst du mit den gut 25 Stutz pro Kilo arg strapazieren. Doch es würde sich lohnen. Roh bis frittiert. Mit der Kerbelwurzel lässt sich vieles anstellen. Den teuersten Wurzelstock oder das edelste Ofengemüse sind damit auch möglich.

**FARM Kürbis** Ernst Kämpf bietet uns mittlerweile ein volles Programm. Hokkaido, Butternuss oder Muscat. Nur 12 Kilometer von der Markthalle entfernt geerntet und deshalb mit unserem FARM-Label versehen. Der elegante Muscat trägt einige Narben der vergangenen Hagelstürme auf seiner Haut. Und dass wir nicht gerade mit Sonne verwöhnt wurden, spürt man den meisten Kürbissen leider etwas an.



**Mandarinkürbis** Für die kleinen orangenen Kürbisse, welche sich super zum Füllen eignen, müssen wir unsere Fühler ein bisschen weiter austrecken. Doch auch vom Juckerhof in Seegräben müssen die süssen Dinger nur gut 20 Kilometer zu uns reisen.



**Löwenzahn gebleicht** Die aristokratischste Variante der Chrottenpösche gibt es nun wieder aus Frankreich auf dem Markt. Ein heikles Gewächs, dass du vor jedem Lichtstrahl schützen solltest. Der Salat-Vampir in unserem Sortiment, quasi.

**FARM Topinambur** Eben noch aus Italien, jetzt aus nächster Nähe auf unserer FARM-Showbühne. Mit der Sonnenblume verwandt und mit ihrem artischockigen Geschmack eine unserer Wurzel-Favoritinnen. So frisch geerntet eine Wucht!

**Poire à Botzi AOP** Was war das für eine Aufregung, als beim ersten Marmite Youngster die Boire à Potzi auf der Warenkorbliste stand. Kein Schwein wusste, was es mit dieser Büschelbirne auf sich hatte. Zumindest in der Deutschschweiz. Und so erreichten uns verzweifelte Hilferufe der ambitionierten Jung-Köchinnen, wo denn die Dinger aufzutreiben seien. Inzwischen gehört die kleine herbe Birne aus Fribourg alljährlich zu unseren Herbstklassikern. Hier gibt es mehr Infos.

**Preiselbeeren** Die passende Birne zur Herbstkarte hätten wir schon mal. Nun wurden uns auf Ende dieser Woche auch die ersten Preiselbeeren aus dem wilden Osten versprochen. Am Freitag sollte es so weit sein. Wir halten euch auf dem Laufenden.

**Sultaninen** Die einzige Traubensorte, bei welchem wir das Attribut «kernlos» guten Gewissens zulassen können. Bei diesen kleinen Sultaninen handelt es sich eben um jene Sorte, aus welchen in der Türkei getrocknete Sultaninen hergestellt werden. Da wären Kerne verständlicherweise hinderlich. Klein, zuckersüß und ein süchtig machender Genuss. Prädikat empfehlenswert.