

Marktbericht vom 13. September 2023

Regionales aus unserem FARM-Netzwerk Chinakohl rot, Muscat-, Spaghetti- & Mandarin-Kürbis, Peterliwurz, Pfälzer Carotten, Kartoffeln - Rote Emma, Blaue Schweden & La Ratte, Rosenkohl, Schwarzwurzel, Topinambur, Ziermais & Zierkürbisse, Äpfel: Cox Orange, Elstar und Kissabel, Birnen: Conference, Williams & Kaiser, Thurgauer Mini-Kiwi

Aktuelles auf dem Markt Löwenzahn (Pis-en-lit), Rettich: Pink, Blue & Green, Kraterellen, Semmelstoppel, Totentrompeten, Bergamotten, Decana Birnen, Cherimoya, Kaki: Tomatero & Sharon

Problematisch Aprikosen, Mirabellen, Jolly Melonen, Quitten (noch zu grün)

Aktuelles vom Markt.

Rettich farbig Einfacher bekommst du deinen Salat nicht instagrammable. Rainbow-Radish in blinkendem Pink kennst du, klar. Zusätzlich gibt es nun aus Frankreich Rettich in knalligem Blau-Violett und sattem Grün. Bei den weissen und grossen Exemplaren vertrauen wir nach wie vor auf unseren Rettichpapst Samuel Bollinger aus unserem FARM-Netzwerk.



Spaghetti-Kürbis Neben den grossen Napoli, den altherwürdigen Muscat und den formidablen Eichelkürbissen, gesellt sich mit dem Spaghettikürbis ein alter Marinello-Favorit zu unserem Sortiment. Sein Fruchtfleisch wird im Ofen auf so zart-faserig, dass sich das Innere wie Spaghetti auflösen lässt. Wenn du ihn noch nicht kennst, wird es aber höchste Zeit.

Böhlers Muscat-Kürbis Apropos Muscat. Wir stellen dieses Jahr unseren Standard auf regionale Muscat-Kürbisse aus unserem FARM-Netzwerk um. Klaus Böhlers Wunderdinger sind farblich definitiv charakterstärker und mit etwas mehr Falten gesegnet als die stromlinienförmige Ware aus Frankreich. Es ist nicht unser Ziel, dass du den Wunsch nach mehr Regionalität in deiner Küche ausbaden musst. Daher hast du immer die Möglichkeit, Muscat aus Frankreich zu ordern. Einfach auf deiner Bestellung deutlich vermerken.

Kartoffel «Rote Emma» Ein Schmankerl aus der Kartoffelwelt erhalten wir aktuell vom Enikerhof. Die rotfleischige Rote Emma bringt uns Dani Rüttimann ungewaschen und in kleinen Mengen auf den Markt. Dazu erhalten wir aus Cham hiesige La Ratte, Blaue Schweden und Süsskartoffeln. Fernab von 0815 und geschmacklich sehr nice.

Löwenzahn gebleicht Wenn du dich über den Grünstich des hiesigen Friséés ärgern solltest, ist dieser hellgelbe Löwenzahn das Produkt deiner Wahl. Nach einem längeren Unterbruch endlich wieder super-frisch aus Frankreich verfügbar. Zu seinem frankophonen Spitznamen «Pis-en-lit» kommt dieses Chicorée-Gewächs aufgrund seiner angeblich harntreibenden Wirkung. Gluschtig gell...

Birnen Decana Jetzt geht es los mit der Schweizer Birnensaison. Gute Luise, Williams und Kaiser stehen für dich bereit. Dazu formidable Conference aus Rümliang. Sehr schön! Neben dieser hiesigen Auswahl kommt nun auch die edle Decana aus der Emilia Romagna auf den Markt. Wunderbar buttrig und mit dem originären roten Wachstropfen versehen. Eine unserer Favoritinnen.

Botzibirnen Da sich mit dem Sommerende nun die Frage nach eingemachten Birnen fürs Wildmenu unweigerlich stellt, ein kleiner Warnhinweis: Die kleinen Büschelbirnen aus der Westschweiz sind nur noch einige Tage verfügbar. Wer zu spät kommt, den bestraft bekanntlich das Leben.



Kaki Die Steinfruchtsaison neigt sich langsam dem Ende entgegen und wir können dir, neben wunderbaren Trauben sämtlicher Couleur, diese beiden Kaki-Protagonisten ans Herz legen. Unsere Favoritin ist definitiv die weichere Tomatero-Kaki aus Spanien. Wenn du das Bissfeste präferierst, ist die flache Sharon die Frucht deiner Wahl.

Quitten Ja. Es gibt bereits Quitten auf dem Markt und das noch dazu aus der Grande Nation. Doch wehe dem, der nicht warten kann. Denn grünere Exemplare wie in diesen Tagen wirst du kaum finden. Wenn du die Finger ums Verrecken nicht von diesem Kernobst lassen kannst, empfehlen wir dir das Quittenmark aus unserem Tiefkühlsortiment oder den regionalen Quittensaft vom Enikerhof.

Olivenöl Die Trockenheit und die Hitzewellen in Andalusien führen dieses Jahr erneut zu einem weltweiten Anstieg des Olivenölpreises. Dazu hat die spanische

Regierung viel dafür getan, die Nachfrage nach dem goldenen Öl in Asien zu wecken. Das scheint funktioniert zu haben und diese Nachfrage trifft nun auf ein ausgetrocknetes Angebot. Von dieser Preisspirale bleibt auch unser Olivenöl von Jordan nicht verschont und wir werden die Preise gegen Ende Jahr massiv anheben müssen. Unser aktueller Lagerbestand, zu noch deutlich günstigeren Preisen, ist also wirklich Gold wert. Du weisst, was zu tun ist und wir halten den tieferen Preis «Solange der Vorrat reicht».

