

Marktbericht vom 14. August 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Haferwurzel, Butternuss & Hokkaido von Klaus Böhler, Rettich rot, Rettich schwarz, Birnen Williams & Qtee, Nashi Birnen, Bühler Zwetschgen

Aktuelles auf dem Markt Eierschwämme, Poire à Botzi (Büschelbirnen), Feigen aus Frankreich, Fingerlimes & Pitahaya aus Spanien, Kaktusfeigen, Glenn-Mangos aus Sizilien, Trauben – Lavallée, Uva Italia & Chasselas

Problematisch oder Saisonende Wurzelspinat, Zucchetti, Apfel Braeburn (alternativ Summerred), Birnen Conference

Aktuelles vom Markt

Eierschwämme aus Lettland Wenn du deinen Vorrat an frischen Eierschwämmen einmachen willst, solltest du jetzt deine Ohren und den Bestellstift spitzen. Aus Lettland erhalten wir eine wunderbare Qualität zu unschlagbaren Preisen von weit unter 20 Stutz. Bei grösseren Bedarfsmengen machen wir dir gerne einen superduper Spezialpreis. Anruf genügt.



Kürbisse von Klaus Böhler Klaus kultiviert die kapitalsten Kürbisse. Mit alliterativem Kalauer starten wir in die Kürbissaison. Die ersten Butternuss und Hokkaido sind bereits wunderbar ausgereift und stehen in Seuzach für uns bereit. Und da der Herbst naht, werden wir die ersten Paletten kommende Woche an Lager nehmen. Wir freuen uns auf die Saison mit dir Klaus!

Nashi Birnen Getreu ihrer Herkunft nennen wir sie auch Japanische- oder Chinesische Birne. «Nashi» steht im Japanischen für «Birne». Also Birne hoch Zwei. Neben der Saison erhalten wir sie auch aus der fernen Volksrepublik. Das muss nicht sein und umso schöner, dass wir sie im August aus nächster Nähe aus unserem FARM-Netzwerk beziehen dürfen.

Feigen aus Frankreich Aktuell führen wir in unserem Standardsortiment Feigen aus Italien, Spanien oder der Türkei. Die sind gut – nicht mehr und nicht weniger.

Doch wenn dir bei Feigen nur das Beste gut genug ist, dann solltest du explizit französische Ware bestellen. Und nun fragst du dich wahrscheinlich, weshalb wir dir diese nicht sowieso zuschicken. Mit der Haltbarkeit ist es bei den Französinen so eine Sache. Die platzen gerne vor zuckererfüllter Freude, was visuell nicht jedermanns Sache ist. Geschmacklich gibt es aber nichts Besseres.

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 kommen noch knackig und steinhart auf den Markt. Dennoch finden sie hier Erwähnung. Denn die Saison ist ultrakurz und so hast du genügend Zeit, um zu dir überlegen, was du diese Saison mit ihr anstellen willst. Die Geschichte dieser Sorte gleicht einer kleinen Odyssee. Das Saatgut stammte ursprünglich aus Kalabrien, fand seinen Weg nach Frankreich und von dort pilgerten die Früchte nach England, wo sie von einem Gärtner namens Williams in der ganzen Welt bekannt gemacht wurden. Vom Enikerhof erhalten wir aktuell noch die rote Variante dieser weitgereisten Sorte.

Trauben Lavallée Mit der Lavallée kommt der erste herrschaftlich klingende Traubenname aufs Parkett und erinnert uns daran, dass der Sommer seinen Höhepunkt erreicht hat. Gekreuzt aus den Rebsorten Gros Colman und Muscat Hamburg bringt sie dir genau das, was du von einer guten Traube erwarten darfst. Benannt wurde sie nach Pierre Alphonse Martin Lavallée, dem damaligen Präsidenten der Société d'Horticulture de France.

Trauben Uva Italia Die für uns beste weisse Traube kommt aus dem italienischen Süden zu uns nach Zürich und nennt sich schlicht Uva Italia. Bei der Züchtung hatte auch hier die Muscat d'Hambourg ihre Finger im Spiel und obschon es sich um die weltweit dritthäufigste Traubensorte handelt, umweht sie nach wie vor ein edler Hauch von Exklusivität. Wenn du keine Angst vor Zuckerflecken hast, darfst du dich gerne noch ein paar Tage gedulden. Dann entfaltet die Uva Italia ihr ganze Geschmackspower.



Trauben Chasselas Eine der ältesten Traubensorten Europas und damit ist ihre genetische Herkunft mythenumwoben. Vinifiziert kennt man sie im Wallis als Fendant, unter Gutedel in Deutschland und dann eben aus der Genferseeregion als Chasselas. Doch auch als Tafeltraube hat sie es in sich. Obschon sie sich ausgereift schnell bräunlich verfärben, werden sie dich mit ihrer typischen Spritzigkeit verführen. Eine Sorte für Traubenromantiker.