

Marktbericht vom 14. Juni 2023

Regionales und Produkte aus unserem FARM-Netzwerk Datterini grün, Erbsen, Kefen, Knackerbsen, Sommerportulak, Spriggelbohnen, Stangensellerie, Himbeeren, Walliser Aprikosen

Aktuelles auf dem Markt Aprikosen Rougecot, Melone Snowball, Kaki Persimon, Vanillecots

Problematisch Broccoli & Blumenkohl, Catalognia, Donau Spargel, Spargel grün CH, Lambada Erdbeeren

Aktuelles vom Markt

Broccoli & Blumenkohl Wir müssen reden. Die regionalen Produzenten melden einen Engpass, der sich von KW 24 bis 27 abspielen wird. Als die Pflanzen im Mai gesetzt wurden, waren die Böden durch das schlechte Wetter noch sehr nass und kompakt. Dies hemmt die Wurzel ausbreitung und als Rattenschwanz das gesamte Wachstum. Wohl oder übel werden wir die kargen Erträge also mit Ware aus dem europäischen Umland aufstocken müssen.



Knackerbsen Der Enikerhof verwöhnt uns mit der molligeren, aber fast fädenfreien Schwester der Kefe: die Knackerbse - wenn wir schon mal bei der Regionalität sind. Du kennst diese süssliche Hülsenfrucht, die dermassen zart ist, dass sie problemlos roh genossen werden kann, sicherlich auch unter dem Begriff Sugar Snaps. Allerdings ist die schweizerische «Saison», wenn man sie so nennen möchte, verdammt kurz. Du solltest dich also sputen!

Sommerportulak Nach einem kurzen Unterbruch ist der echte Portulak wieder am Stizzle. Was? Der Echte? Genau, richtig gelesen. Sogar der einzig Allerechteste. Denn der Winterportulak, a.k.a. Postelein, ist botanisch eine andere Pflanze, die es zusätzlich kälter liebt. Ok, entfernt sind sie schon verwandt. Sie gehören beide zu der Ordnung der Nelkenartigen und sind grün. Aber da hören die.... Moment.... beide sind auch unheimlich lecker... aber nun hören die Gemeinsamkeiten auf.

Spargel grün CH Die Lokalmatadore ziehen noch ca. eine Woche durch, bevor sie die beliebteste Saison des Jahres ausklingen lassen. Raffaele bedankt sich an dieser Stelle herzlich bei Christine, und natürlich dem ganzen Rest der Familie Lamprecht, für die gute Zusammenarbeit und die tollen Produkte. See you next year!

Spriggelbohnen Girls aus dem wundervollen Kanton Bern, eure Anmut wird auf der ganzen Welt von Barden besungen und Musikkapellen zelebriert. Also nehmt es uns bitte nicht übel, aber der Name «Berner Landfrauen» ist für eine Bohnensorte einfach nicht sexy. Aber Spriggel Bohnen geht schon klar und erhältlich wären sie nun auch.

Stangensellerie grün Von den Käser aus unserem FARM-Netzwerk erhalten wir wieder eines der «underratedsten» Gemüse überhaupt. Der grosse grüne Bruder der gebleichten Varietät benötigt zwar etwas mehr Rüstaufwand, bietet dafür aber auch ungleich mehr Power. Innerlich durchzuckt es mich allerdings immer, wenn er mir totgegart serviert wird. Der gehört roh auf den Teller! Oder ins Glas. Green Gin. Musst du probieren. Man betrinkt sich quasi gesund.



Himbeeren Endlich! Auch Fabian und Jonas vom Schmitterhof gehen fast ungebremst von der Spargel- zur Himbeerernte über. Doch ihr Patissières und Patissieres im Liefergebiet seid gewarnt, der genussvolle So-müssen-Himbeeren-Urknall auf den Geschmacksknospen geht für gewöhnlich auf Kosten der Haltbarkeit. Dekorative Verwendung also auf eigene Gefahr.

Melone Snowball Das Schneewittchen unter den Melonen. Weisse Schale, weisses Fruchtfleisch. Aber wegen den gelegentlichen grünen Sprengeln vereinzelt auch Dino-Ei genannt. Neben den zu erwartenden Honignoten mischen sich Karamell und Vanille hinzu. Den Rest erledigt der potente Brix-Wert von 15 bis 16, was lapidar gesagt «ganz ordentlich» ist. Wusstest Du, dass eine Temperaturänderung von 1 °C eine Erhöhung um ca. 0,1 °Bx verursachen kann? Ein bissl Auslauf bei Zimmertemperatur vor Verzehr lohnt sich also. Damit wäre auch Tizianos heissgeliebter Bildungsauftrag erfüllt 😊



Walliser Aprikosen Die ersten Walliser Aprikosen stehen nun auch in den Startlöchern und bringen natürlich, irgendwie auch leider Gottes, die zu Saisonbeginn gewohnte Performance mit. Suure Sieche sind's nämlich. Sollte man mögen, denn die Früchte vertragen, nach meinem Empfinden, noch die ein oder andere Runde auf der Weide, bevor sie eine erträglichere Süsse entwickeln. Für alle, oder so Weicheier wie mich, die das nicht abwarten können, hätten wir aber auch die supersüssen Vanillecots aus Spanien an Lager.