

# Marktbericht vom 14. Oktober 2020

🍷 **Aktuelles aus der Schweiz** Pariser-Carotten, 2bFresh Premium Nüsslisalat, Trevisano, Ingwer, Physalis

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Sortenreine Herbs Spirits vom Keltenhof, Bayard Kartoffeln, Kyona Mustard Cress von Koppert, Peperoni Sweet Palermo, Steinpilze, Mayer Limes

😞 **Problematisch oder Saisonende** Borlotti- und Spriggelbohnen, Bohnen gelb, Botzi-Birnen, Mini-Wiwi

## Aktuelles vom Markt

**Bohnen** Verzichten musst du ab dieser Woche auf die gesprenkelten Borlotti- und Spriggel-Bohnen. Diese Qualität wollen wir dir nicht mehr zumuten. Auch bei gelben Bohnen hapert es mit dem Nachschub. Die grünen Kollegen kommen aber noch in prächtiger Form auf den Markt. Bobbys aus der Schweiz, Cocos aus Italien oder Spanien. Das ist doch etwas.



**Peperoni Sweet Palermo** Die Form erinnert an Ramiros und das bräunliche Äussere wird ihrem Beinamen Chocolate mehr als gerecht. Das Fruchtfleisch leuchtet aber tiefrot und sorgt für einen tollen Kontrast. Doch schlussendlich ist es der Geschmack, welcher diese Peperoni zu etwas ganz Speziellem macht. Zuckersüss die Teile. Wow! Für Peperoni-Fans ein Muss. Unbedingt austesten.

**Kartoffeln von Bayard** Im Norden Frankreichs sorgt die Familie Bayard seit über 100 Jahren dafür, dass der edlen Kartoffel die Ehre zuteilwird, welche ihr gebührt. Eine grandiose Qualität, wie man sie in der Schweiz nur selten findet. Wir haben die Sorten Blue Belle, Miss Blush, Double Fun, Chérie, Lily Rose und Corne de Gâte von Bayard in 500gr-Einheiten an Lager. Nicht günstig, aber es lohnt sich! [Hier](#) findest du nähere Infos zum Maison Bayard.

**Herbs Spirits vom Keltenhof** Die gemischte Herbs Spirit-Box haben wir bereits länger im Sortiment. Gefriergetrocknete Blüten und Kräuter mit ordentlich Aroma-Wumms. Nun gibt es die Sorten Zitronenverveine, Schokominze, Roter Oxalis und Veilchen (in Gelb, Violett oder Orange) endlich auch sortenrein zu erstehen. Vor allem bei der Zitronenverveine freuen wir uns, dass wir dieses Saisonprodukt nun auch über den Winter anbieten können.

**Kyona Mustard-Cress von Koppert** Mal wieder etwas Neues von den Micro-Aficionados. Kyona Mustard ist ein ur-holländisches Produkt. Wenn du in den Niederlanden also ein gelbes Feld entdeckst, muss das nicht zwingend Raps sein, sondern eben dieser Kyona-Mustard. Von Koppert gibt es die feinen Blätter dieser Pflanze natürlich im Microformat. Geschmacklich paart sich da milder Senf mit Blumenkohl. Spannend? Wir lassen dir gerne ein Muster zukommen.

**Marroni** Nun ist es soweit. Die ersten echten Marroni aus der Region um Palermo entern den Markt. Bisher waren es Edelkastanien aus Süditalien, die du bei deinem präferierten Brätler erstanden hast. Die Unterscheidung zwischen Kastanien und Marroni gleicht einer Wissenschaft. Doch es lohnt sich nachzufragen, was du für dein Geld bekommst. Da heuer keine grossen Weihnachtsmärkte stattfinden werden, können wir uns auf eine Marroni-Schwemme zu interessanten Preisen gefasst machen. Klingt gut, ist aber eigentlich tragisch...



**2bFresh Premium Nüsslisalat** Den extrafeinen Nüssli von 2bFresh haben wir gleich zum Start der Herbstferien lanciert. Da ging dieses Produkt ein wenig unter. Schade. Denn wenn du wirklich feinen Nüsslisalat suchst, liegst du mit diesen 500gr-Einheiten genau richtig. Nicht ganz Micro, aber fast.



**Koriander- & Oxalis-Blüten** Und gleich noch Nachschlag von 2bFresh. Feine, kleine Korianderknospen und säuerliche Oxalisblüten. Margrit Eschbach ist viel in diversen Küchen unterwegs und passt ihr Sortiment den Wünschen der aktiven Gastronomie laufend an. Das finden wir natürlich super!

**Rucola** Die Schweizer Saison ist durch. Auch wenn es auch diesen Sommer immer mal wieder zu kleineren Qualitätskapriolen kam, halten wir an unserer Philosophie fest und beziehen Rucola über die warmen Monate von der Familie Käser in Birnenstorf. So viel Regionalität sollte man sich trauen. Danke liebe Käasers, dass wir auf euch zählen können. Nun weht bei diesem Produkt aber wieder das italienische Fähnchen und die Preise fallen deutlich.

**Mayer Limes** Diese Sorte umweht seit jeher ein edler Ruf. Da es sich um einen Orangen-Hybrid handelt, ist ihr Zuckeranteil für eine Zitrone ungewöhnlich hoch. Eine Aggressive Säure brauchst du also nicht zu fürchten. Mit Türkei ist ihre Herkunft nur bedingt sexy, doch dafür für dieses Produkt schon beinahe regional. Ansonsten bekommen wir die Dinger aus den USA.