

# Marktbericht vom 14. September 2022

**Aktuelles aus der Schweiz** Chinakohl rot, Kartoffeln Cheyenne, Habaneros, Kardy, Lauch gebleicht, Pfälzer rot, Schnittsalat Crispy-Mix, Trevisano, Apfel Pink Lady, Birnen Coscia, Quitten, Tomatillos

**Aktuelles auf dem Markt** Catalogna, Cavolo Nero, Kastanien Bouche de Betizac, Birnen Abate, Melonen Safir, Haselnüsse Piemont, Bergamotten, Kaki Sharon, Kaki Tomatero, Kaiserlinge, Semmelstoppel, Wildpilzmischung

**Problematisch und Saisonende** Junge Randen Bund, Botzi-Birnen, Melonen Jolly

## Aktuelles vom Markt

**Cavolo Nero** Für alle, denen Kale etwas zu ruppig daherkommt, ist der Kumpane «Good Old Palmkohl» noch etwas. Klar, wir könnten nun länger schwadronieren. Unerhört viel Vitamin C hier, Calcium und Kalium dort und Antioxidantien sowieso. Aber dieser, durch die Italiener wiedererweckte Kohl, ist vor allem eins: schwer lecker. Apropos schwer... bekömmlicher wird er durch Anis- oder Fenchelsamen, sowie Kümmel. Dann wieder schwerer, aber nochmal delikater, durch gepökelten Schweinebauch. Mein liebster Teufelskreis.



**Chinakohl rot** Auch wenn er zu unseren flamboyantesten Produkten aus der Region gehört, kam der rote Chinakohl der Familie Käser absatztechnisch nie so richtig auf Touren. Vielleicht liegt es an seinem zurückhaltenden Namen. Da machen es die Amis etwas besser und benamen ihn als Napa-Cabbage oder Red Dragon. Mehr regionale Farbe bekommst du aktuell nicht auf dein Menu.

**Edelkastanien Bouche de Betizac** Da gehen bei der Kastanien-Polizei gleich alle Sirenen an. Denn die Unterscheidung zwischen Marroni und Kastanien ist uns heilig. Auch wenn der Name Bouche de Betizac wunderbar klingt, handelt es sich bei ihr um eine schnöde Kastanien-Frühsorte. Essbar zwar, grosskalibriert dazu. Doch geschmacklich solltest du von ihr nicht zu viel erwarten.

**Kaiserlinge** Bevor du jetzt diesen edlen Kerl auf deine Menükarte schreibst, müssen wir dich vorwarnen. Es wurden uns für die nächsten Tage kleinere, regelmässige Eingänge «versprochen». Pilzhändler sind aber für ihre blumigen Ausreden bekannt. Am besten planst du sie als Tages-Special ein und wir setzen dich auf unsere kaiserliche Warteliste.

**Lauch gebleicht** Leider seit einigen Jahren nicht mehr von Ernst Kämpf produziert, aber dennoch aus lokalem Anbau. Wenn die Marinellos Lauch verkochen, dann darf es nur diese traditionelle Variante Westschweizer Machart sein. Zarter, feiner, geiler. Teurer auch. Logisch! Aber von nix kommt nix.



**FARM Treviso** Unsere zweitliebste Cicorino-Sorte (nichts schlägt Tardivo) muss nicht zwangsläufig aus dem Veneto stammen. Die Exemplare, die wir aktuell aus Birnenstorf erhalten, machen gehörig Freude und wir versuchen, uns auf die naheliegende Variante zu konzentrieren, wenn uns die Käser genug liefern.

**Birnen Abate** Seit jeher verkaufen wir diese schmelzig-süsse Superbirne als typische Vertreterin der italienischen Birnenzunft. Ganz korrekt ist das nicht. Denn die Abbé Fétel stammt ursprünglich aus der Region Auvergne-Rhône-Alpes. Geografie ist das eine, Genuss das andere. Und den bringt uns die Abate mit links.



**Melonen** Good-bye Jolly! Die letzten Paletten werden diese Tage über die Rampen der Markthalle kugeln. Aber keine Sorge. Mit unseren roten Netzmelonen haben wir eine passable Alternative am Start. Und dann kommt von Zerbinati auch die neue Varietät «Safir» nach Zürich.

**FARM Quitten** Was die Franzosen können, kann der Enikerhof schon lange. Die Bäume in Cham sind bereits prall gefüllt und wir erhalten morgen Donnerstag den ersten Eingang der hartschädelligen Herbstboten.

**Quittenmark von BOIRON** Die Verarbeitung von Quitten ist eine strapaziöse Angelegenheit. Ab Ende dieser Woche haben wir wieder tiefgekühltes Quittenmark von «les vergers BOIRON» an Lager. Versuche es mal mit Gemütlichkeit. Und lass die Franzosen die Arbeit für dich tun.

**FARM Vogelbeeren** Als Kind wurde uns vorgegaukelt, dass bereits der geringste Verzehr dieser kleinen Beeren den stärksten Elefanten niederstrecken würde. Erstunken und erlogen! Giftig sind die roten Beeren der Eberesche nämlich nicht. Doch der Bitterstoff Parasorbinsäure führt beim übermässigen Rohverzehr zu Übelkeit und Erbrechen. Was ja irgendwie auf dasselbe herauskommt. Durch Erhitzung wandelt sich der Bitterstoff aber zu Sorbinsäure um und die Früchte werden süss und lecker. Ideal für Konfitüren oder regionale Chutneys. Trau dich mal an eine andere Beere!