

Marktbericht vom 15. Juli 2020

Aktuelles aus der Schweiz Patisson gelb FARM, Enikerhof Tomaten FARM, weisse Johannisbeeren, Pastinaken

Aktuelles auf dem Markt Cipolla Rossa di Acquaviva delle Fonti, Susine di Monreale, Peterliwurzel, Goji Beeren frisch, Carmen Birnen, Pflaumen Flavor King

Problematisch oder Saisonende Walderdbeeren, Kronendill, Spargel fein

Aktuelles vom Markt

Tomaten vom Enikerhof Früher haben wir uns über den Strafzoll auf den Tomaten jeweils grün und blau geärgert. Seit wir uns Daniel und Daniela vom Enikerhof angelacht haben, verderben uns unsere Freunde in Bern nicht mehr so leicht die Laune. Bei den bunten Eniker sprechen wir ja auch nicht einfach von Tomaten. Sie spielen ganz klar in einer anderen Liga, und wir Marinellos sind uns einig, dass sie das Beste sind, was in der Schweiz tomatemässig zu erstehen ist. Aktuell ist die Menge der Ifcos mit den bunten 3kg Bouquets noch, sagen wir mal, überschaubar. Da sich der Inhalt der Kisten dem Reifegrad des Sortiments anpasst, präsentiert sich die Sortenvielfalt noch nicht in seiner ganzen Pracht. Das was da ist macht dafür doppelt Freude.



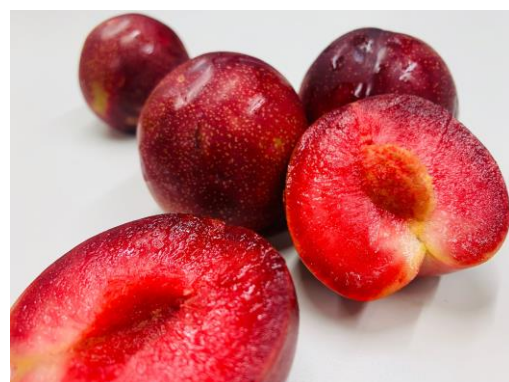
Patisson gelb Aufgrund seiner dekorativen Form heisst der Patisson im Synonym UFO-Kürbis oder Pfaffenhut. Die grossen gelben Sommerkürbisse erinnern an Zucchetti mit einem leicht nussigen Goût. Zwar fehlt ihnen im Vergleich zu der importierten Schalenware der Jö-Faktor, dafür gedeihen sie im schönen Aargau und werden von Ernst Kämpf in FARM-Manier mit viel Liebe gehegt und gepflegt. Und in deiner Küche verhelfen sie dir gekocht, als Pfannen-, Ofengemüse oder im Suppentopf zu einer formidablen Abwechslung.

Cipolla Rossa di Acquaviva delle Fonti Die geschichtsträchtige rare rote Zwiebel wird im Städtchen Acquaviva delle Fonti in der Provinz Bari in intensiver Handarbeit angebaut. Die Cipolla ist so gefragt, dass sie immer mal wieder Diebstahl zum Opfer fällt, und das Blut der Carabinieri in Wallung bringt. Sie ist beliebt für ihre Süsse, die fehlende Säure und für ihre typische Farbe, welche von aussen nach innen von karminrot und lila über rosa bis in ein strahlendes Weiss verläuft. Die roten, einfachen Knollen symbolisieren die Sehnsucht nach Geschmack, Farbe und dem Geruch nach fröhlicher Gastlichkeit und einer Prise Italianità.

Pastinaken Im Winter träumen wir von saftigen Pfirsichen und sonnengereiften Tomaten. Kaum ist der Sommer endlich da, kommen mit ihm auch schon die ersten frisch geernteten Wurzelgemüse auf's Tapet. Neben der Peterliwurzel mit Absender Holland erreichen uns die ersten Pastinaken mit ihrem unverwechselbar erdig-süsslichen Geschmack aus einheimischem Anbau. Ich weiss nicht, wie es euch geht, meine Sehnsucht nach Wurzelgemüsen hält sich grad noch in Grenzen.

Eierschwämmli Diese feinen Wildpilze aus Osteuropa machen uns für einmal richtig Freude. Sie sind von guter Qualität und schön gleichmässig kalibriert. Wir freuen uns, unser Glück mit euch zu teilen und offerieren euch unsere mittelgrossen Eierschwämmli zu einem spannenden Wochenpreis. Selbstverständlich gibt es auch weiterhin die Extra-Ware in der Ausführung XXS, speziell für Jean-Luc.

Weisse Johannisbeeren Hast du gewusst, dass es sich bei der weissen Johannisbeere um eine farblose Züchtung der roten Schwester handelt? Sie unterscheiden sich jedoch nicht nur in der Farbe, sondern die weisse Varietät ist später reif, süsser im Geschmack und hat deutlich mehr Kerne. Einmal reif, ist sie nur für kurze Zeit verfügbar. Beerentechnisch haben wir den diesjährigen Zenit erreicht und du kannst für einmal aus dem Vollen schöpfen. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, schwarze, weisse und rote Johannisbeeren – Beeren soweit das Auge reicht.



Pflaumen Flavor King Sie ist eine Kreuzung aus Aprikose und Pflaume, wobei der Pflaumenanteil deutlich überwiegt. Die lila-rote Frucht mit dem tiefroten, wunderbar saftigen, süssen und zugleich würzigen Fleisch macht selbst aus mir eine Pflaumen Freundin. Unbedingt probieren!

Goji Beeren Der Superfoods Hype hat die leuchtend rote Beere über Nacht berühmt gemacht. Wir kennen sie vor allem als getrocknete Variante. Frisch schmecken sie süss-säuerlich mit einer deutlich herben Note. Aus Spanien sind aktuell frische Goji Beeren in BIO-Qualität im Schälchen à 100g orderbar.

Walderdbeeren Ihr könnt uns glauben, wir behandeln sie wie rohe Eier und doch verderben sie fast schneller, als wir hinschauen können. Damit wir die Saison nicht

Marktbericht vom 15. Juli 2020



frühzeitig beenden müssen, sind die feinen Walderdbeeren nur noch auf Vorbestellung erhältlich. Merci für dein Verständnis!