

Marktbericht vom 15. September 2021

Aus der Schweiz Äpfel FARM Redlove, Elstar, Cox Orange und Kisabel, FARM Navets weiss, FARM Chinakohl rot, Genfer Cardi, Kürbis Blauer Ungar

Aktuelles auf dem Markt Kaki Tomatero, Pomelo, Chilli Zöpfe, Oliven grün frisch, Melanzana rossa di Rotonda, Artischocken mittel, Maitake Pilze, Kastanien

Saisonde Zwiebelle, Schweizer Artischocken, Schweizer mini Auberginen, Wassermelone gelb

Aktuelles vom Markt

Neuerntige Schweizer Äpfel Nichts geht über den Genuss von neuerntigen Äpfeln. Und dies galt notabene schon für unsere Vorfahren im Paradies. Die Beliebtheitsskala wird seit Jahren von Gala, Braeburn und Golden angeführt. Jetzt wird es Zeit apfelmässig über den Tellerrand hinauszuschauen. Mit dem würzig, eher säuerlichen Cox Orange, dem super saftigen Gravensteiner, dem wunderbar bissfesten Elstar, dem rotfleischigen Kissabel oder gar unserem FARM Liebling Redlove bist du voll dabei. Unsere Redlove vom Enikerhof sind eher klein kalibriert und bezaubern mit ihrem intensiv rot gefärbten Fleisch und einer süssherben Note. Welche ist deine Lieblingsngsorte?



Kardy Unsere Freunde aus Genf ernten bereits die ersten bleichen und langen Stangen. Zugegeben, man verliebt sich nicht auf Anhieb in sie. Für kaum ein Gemüse ist der Rüstaufwand grösser als für die stacheligen und fasrigen Monster. Meines Erachtens gehören die Cardi mit zum Feinsten und Geschmackvollsten, was die Gemüseküche zu bieten hat. Die Delikatesse schmeckt buttrig-nussig und unverwechselbar nach Artischocke. Sie eignen sich übrigens hervorragend zum Einmachen.

FARM Chinakohl rot Obwohl er gegen den blassen Bruder in Sachen Beliebtheit keinen Stich hat, kultiviert die Familie Käser das rote Kohlgewächs Jahr für Jahr. Danke dafür! Die Anthocyane verhelfen ihm zu der intensiven violetten Farbe. Aufgrund der Wasserlöslichkeit derselben verliert er zwar beim Kochen seinen Reiz doch frisch vom Feld und fein geschnitten erfreut er als knackiger Salat Auge und Gaumen.

Kaki Tomatero Die Beeren Saison hat den Zenit überschritten und die Steinfrüchte können wir schon nicht mehr sehen. Obwohl Tafelorange in unseren Köpfen längst nicht mehr an den Saisonkalender gebunden sind und die ersten trockenen und sauren Mandarinen bereits auf Abnehmer warten, müssen wir uns für gute Zitrusfrüchte noch etwas gedulden. Da kommen uns die verschiedenen Sorten Kaki goldrichtig. Wir geben den kleinen weichen und wunderbar duftigen Tomateros aus Spanien die Höchstpunktzahl. Megafein!

Pomelo Nach zweifachem Lieferunterbruch ist die schwergewichtige Zitrusfrucht mit dem Absender Südafrika wieder verfügbar. Wir verstehen eure Begeisterung für die Mehrfachkreuzung aus Pampelmuse, Mandarine und Grapefruit (wirklich, lieber Stefan). Trotz der unverkennbaren Verwandtschaft zur Grapefruit, geht ihr deren dominante Säure sowie die deutliche Bitternote weitgehend ab, und das feste Fruchtfleisch sorgt für den gewissen Biss.



Oliven frisch Ich finde die Vorstellung, selbst eingelegte Oliven zum Apéro zu servieren fantastisch. Ehrlich gesagt, bei meinen zahlreichen Versuchen ist noch nie etwas Gescheites rausgekommen. Und so halb geht gar nicht. Einhergehend mit der Olivenernte in Italien, kannst du die Rohware bei uns erstehen. Ich wünsche dir viel Glück und Erfolg! Wem es gleich geht wie mir, der wählt seine Lieblinge aus unserem Olivensortiment.



Wassermelone Mit dem Sommer neigt sich das Melonenhoch dem Ende zu. Wassermelonen gelb sind gänzlich vom Markt verschwunden und das Risiko bei den Roten häufiger nach einem mehligem Exemplar zu greifen ist deutlich erhöht.

Kastanien Es wird Zeit die gute alte Marronipfanne hervorzukramen. Die ersten Exemplare aus Bella Italia sind eingetroffen. Für die echten Marronis aus der grande Nation und aus dem schönsten Kanton der Schweiz ist es noch etwas zu früh. Und wie war das schon wieder mit dem Unterschied zwischen Kastanien und Marroni?

Kürbis Blauer Ungar Bleu de Hongrie klingt irgendwie edler. Er ist ein excellenter Bratkürbis von mittlerer flachrunder Statur mit leuchtend orangem Fleisch und einer charakteristisch blaugrauen Schale. In Ungarn heisst er übrigens Nagydobosi Sutötök.