

Marktbericht vom 16. August 2017



☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Federkohl rot & grün, frische Gojibeeren (pfff... Superfood...) Kürbis Potimarron (Knirps), Pastinaken, Peterliwurzel, hiesige Tomaten, Äpfel Starking & Summerred, Holunderbeeren

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Ingwerblüten (Myoga), Granny Smith, Netzmelonen von Zerbinati, Quitten, Trauben Uva Italia

⊗ **Problematisch oder Saisonende** Auberginen, Frisée, Apfel Pink Rosé, Aprikosen, Stachelbeeren, Wassermelonen gelb

Aktuelles vom Markt

Auberginen Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben. Die Produzenten scheinen in dieser Saison die Zeichen der Zeit nicht erkannt zu haben und kommen mit der stark steigenden Nachfrage nach Auberginen nicht zurecht. Die Eierfrüchte in ihren diversen Ausprägungen (Tiger, weiss, Viola, etc.) lösen den Blumenkohl als aktuelles Trendgemüse ab und finden sich immer mehr auf den Menüs. Der Kälteeinbruch der vergangenen Tage hat zudem zu einem Wachstums-Stopp geführt. Nun haben wir den preislichen Salat. Bis die Produktion wieder volle Fahrt aufgenommen hat, werden die Preise stark anziehen.



Federkohl grün & rot Die Käsers bieten ihren grünen Kale seit längerem auf dem Produzentenmarkt feil. Dank dem lauernden Herbst hat diese Kohlart nun auch seine Daseinsberechtigung. Zu der grünen Varietät gesellt sich nun auch die rote Sorte.

Kürbis Potimarron Das lokale Kürbisrennen ist eröffnet und bei diesem Gemüse hat jeder seinen heimlichen Favoriten. Dem Frankophilen geht nichts über seinen Muscat, Italienfans pochen auf den bombastischen Napoli oder den süssen Delica, nussige Typen schwören auf den gehaltvollen Butternuss und farbenfrohe Genossen freuen sich, dass nun die ersten Schweizer Potimarron auf dem Markt verfügbar sind. Diese gibt es aktuell in der orangen Variante. Jedem Tierchen sein Pläsierchen.

Pastinaken & Peterliwurzel Wir legen „Autumn Leaves“ auf den Plattenteller und freuen uns über die ersten spannenden Herbstknollen des Jahres. Vor allem bei den Pastinaken freut uns das wiedererweckte Interesse der Gastronomie an dieser alten Rübe, die Ende des 18. Jh. von der Kartoffel verdrängt wurde. Es muss nicht immer Sellerie sein, gell Dominik Flammer?

Tomaten Beim saisonalen Parabelflug schwelgen wir aktuell in der tomatigen Schwerelosigkeit. Was uns die Schweizer Produzenten, von Monika Fessler-Alig zu Ernst Kämpf da in die Kisten zaubern, rührt uns beinahe zu Tränen. Die Kuhherz und Küsnachter (für Christoph Keller extra mit einem S) von Ernst gibt es auf Vorbestellung oder immer Dienstag, Donnerstag und Freitag auf dem Markt. Die Hämikern haben wir jeweils in kleinen Mengen an Lager. Bei allen lokalen Spezialsorten rufen Sie uns am besten an, oder melden sich per Mail.



Sugo-Tomaten Nächsten Dienstag heisst es feuerfrei für den Import von Sugo Tomaten. Wer diese Tage seine Passata nicht einkocht, wird es später bereuen.

Äpfel Da spagatieren wir diese Woche vom sich verabschiedenden Pink Rosé, der die letzten Wochen formidable Dienste geleistet hat, zu neuerartigen Galas und müssen uns da qualitativ leider ein wenig verbiegen. Bereits von strammen Schweizer Bäumen finden wir Gravensteiner (säuerlich), Delorque (säuerlich), Summerred (ausgewogen säuerlich) und Starking (langweilig, süsslich). Die spritzige Jugendlichkeit ist den jungen Dingen deutlich anzumerken und ist nicht jedermanns Sache.



Holunderbeeren Farbige Sauerei gefällig? Die Blüten gingen bereits seit langem über den Jordan. Gestern noch von Nils vom Spitz im Landesmuseum im Zürcher Wald gesichtet, heute bereits in der Markthalle auf der Showbühne. Konfitüren-Alarm!

Ingwerblüten (Myoga) Die zarten, oberirdisch wachsenden Blüten des Japanischen Ingwers werden, zum Schutz vor der Sonne, mit Erde abgedeckt und gehören für mich zum betörendsten, was die asiatische Produktpalette zu bieten hat. Fein geschnitten verströmen sie eine Mischung von Ingwer, Limette und Koriander. Grossartig! Nicht gerade günstig, doch für Fischgerichte, Suppen oder einfach alles, was man sonst mit einem Spritzer Zitronensaft veredeln würde, eine Wucht.

Quitten Jetzt bitte nicht hauen. Wir wissen doch, dass es noch zu früh ist. Obwohl sie noch gehörig grün hinter den Ohren sind, haben sich die ersten Quitten auf den Markt gewagt. Die jungen Französisinnen machen uns aber noch keine Freude.

Steinfrüchte Dann lieber noch etwas im Steinfrucht-Himmel schwelgen. Mirabellen aus dem Thurgau, Reineclaude - süss wie ein Topf Honig, Pfirsiche aus Frankreich - zum niederknien und Nektarinen - so schön wie ein Album von Serge Gainsbourg. Sie meinen ich übertreibe? Ich lasse es gerne darauf ankommen. Einzig die sauren Aprikosen, ob nun Wallis oder Frankreich, können getrost vom Menu verbannt werden (sorry Jean-Luc!). Als Alternative empfehlen wir Aprikosenmark von BOIRON.