

# Marktbericht vom 16. Dezember 2020

**🌱 Aktuelles auf dem Markt** Salatspinat, Limescress, Tomaten RAF, Buddhas Hand, Moro Orangen, türkische Quitten, Tarocco-Orangen, unbehandelte Grapefruits & Bergamotten, Salak (Snakefruit),

**🚫 Problematisch oder Saisonende** Helianthi, Napolikürbis, Rucola rot (Red Frills), Thai-Produkte (Pakchoi, Schnittlauch)

## Aktuelles vom Markt

**Flexible Machbarkeit** Wir schreiben uns auf unser Fähnchen, euch, besonders in diesen schwer planbaren Zeit, nicht im Stich zu lassen. Doch Dienstleistung kostet und die Kosten werden schlussamende von unseren Kunden getragen. So nützt es uns allen, wenn wir unsere Touren so speditiv als möglich planen und auf die Strasse schicken können. Dabei kannst du uns mit einer offenen Kommunikation helfen. Wie planst du deine Öffnungszeiten für die nächsten Tage? Und wäre es gar möglich deine Bestellungen hin und wieder zusammenzufassen? Wir freuen uns auf deine Rückmeldung. Denn verrückte Zeiten sind immer auch der Nährboden für verrückte Ideen, auf die man sonst nicht kommen würde. Also versuchen wir die Herausforderung als Chance zu sehen (Läck, was bin ich heute positiv eingestellt... 😊). Wie es auch immer kommen wird. Du kannst dir immer sicher sein, dass wir für dich da sind, wenn es nötig ist.



**Lage bei Importprodukten** Der Lockdown im vergangenen Frühling hat gezeigt, dass wir auch in unsicheren Zeiten auf eine stabile Versorgung aus dem In- und Ausland bauen dürfen. Doch es dürfte klar sein, dass unsere Importeure bei Spezialitäten, welche primär von der Gastronomie nachgefragt werden, diese Tage die Handbremse spürbar anziehen werden. Das macht ja auch Sinn. Bei Produkten, die man nicht an jeder Strassenecke findet, könnte es punktuell etwas eng werden. Doch wir werden passende Alternativen für dich finden. Ganz sicher!

**Regionales** Da es diese Woche etwas internationaler zu und her geht, hier eine Auswahl an Produkten von unseren FARM-Buddies vom Produzentenmarkt: Farbiger Krautstiel, Pariser Carotten, Winter-Portulak, Wirz, Eiszapfen, Freiland-Nüsslisalat und vieles mehr. Und falls du es immer noch nicht bemerkt hast: Auf der ersten Seite deiner Preisliste, findest du immer alles, was wir dir aktuell an Regionalem bieten können. Dazu liefern wir die gerne die dazugehörigen Namen und Gesichter der Produzenten.

**Helianthi** Was habe ich mich im Restaurant Schnupf über den Gang mit der Sonnenwurzel gefreut. Die Artverwandtschaft mit der Artischocke kommt bei der Helianthi geschmacklich noch mehr zum Ausdruck, als bei der Topinambur. Grandios! Doch die letzten Kilos von unserem Produzenten HP Saxer sind mittlerweile ausverkauft. Wir freuen uns schon heute auf die nächste Saison.

**Tomaten RAF** Komm, pack deine Keule wieder ein und guck nicht so böse. Wir wissen, dass wir nicht in der Tomatensaison stehen. Die Realität ist aber, dass in der Gastro auch im Dezember Tomaten verarbeitet werden. Und wenn denn dem schon so ist, darf es auch ein aromatisches Produkt sein. Die RAF-Tomaten haben nichts mit dem Deutschen Herbst und auch nichts mit dem aviatischen Stolz Grossbritanniens zu tun. RAF steht für „resistente al Fusarium“. Diese Sorte wurde so gekreuzt, damit ihr die Wurzelfäule nichts anhaben kann. Klingt das dir zu technisch? Dann freue dich einfach darüber, dass es auch im Dezember eine Tomate gibt, die nach Tomate schmeckt.



**Buddhas Hand** Kennt mittlerweile jeder, der sich hin und wieder hinter den Herd stellt. Doch da wir die bizarren Zitrusfrüchte aktuell aus Korsika erhalten, wollen wir sie dir nicht vorenthalten. Im innern der, wie eine Hand geformten Frucht, wirst du kaum einen Tropfen Saft finden. Aber um diesen geht es hier auch nicht. Das Mesokarp, also der weisse Teil unter der Schale, auf diesen kommt es an. Da gibt es in der wundersamen Welt der Agrumen geschmacklich nichts Vergleichbares. Vom Duft der Schale wollen wir erst gar nicht reden. Wahnsinn!



**Moro Orangen** Die Tag-Nacht-Temperatur-Differenz hat noch nicht den Zweihänder ausgepackt. Doch die Unterschiede reichen mittlerweile aus, dass man bei den Blutorangen zumindest einen Streifschuss Rot erkennen kann. Geschmacklich noch nicht das grosse Kino, aber zufriedenstellend. Kann man guten Gewissens verkaufen.

**Quitten** Und wenn wir uns in diesem Marktbericht saison technisch ohnehin auf dünnem Eis bewegen, legen wir mit Quitten nach. Diese gibt es in dieser Woche aus der Türkei. Muss nicht sein, darf aber schon. Wir sagen es nicht weiter, wenn du sie bestellst. Haben wir eigentlich erwähnt, dass es auch frische Kirschen auf dem Markt gäbe. Aber lassen wir das jetzt. Sonst gibt es wirklich noch Prügel...

**Unbehandelte Zitrusfrüchte** In diesem Bereich tut sich Einiges. Die Nachfrage nach unbehandelten Früchten nahm in den letzten Jahren deutlich zu. Mittlerweile gibt es, neben Zitronen oder Orangen, auch Grapefruits oder Bergamotten auf dem Markt, welche ohne E-Stoff-lastige Überzugsmittel auszukommen versuchen. Hier hapert es aber meist bei der regelmässigen Kalibrierung und dem anmächeligen Aussehen. Man kann nicht alles haben.