

Marktbericht vom 16. November 2016



- ☺ **Aktuelles aus der Region** Blumenkohl, Stachys, Randen in allen Farben,
- ☺ **Neu** Violetter und grüner Rettich, Mini-Blumenkohl, Roter Mini-Lattich, Oliven frisch, Pequeno-Clementinen
- ☹ **Problematisch oder Saisonende** Steinpilzpesto, Schweizer Mini-Kiwi, Trauben Americano, Wildäpfel und Wildbirnen

Aktuelles vom Markt

Chlaussäcke by Marinello Das Typische macht halt immer noch am meisten Sinn. Wenn Sie Ihren Gästen ein passendes Advents-geschenk offerieren wollen, können Sie bei uns ab sofort schöne Chlaussäcke bestellen. Wir bieten die Säcke als Jutebeutel in zwei Grössen an. Einmal die kleine Variante mit ca. 1.6kg und in Gross à ca. 4.5kg. Beide Jutesäcke beinhalten Chnuspennüssli (die guten!), Clementinen, Orangen, Äpfel, Baumnüsse, Biber, Lebkuchen und diverse Süssigkeiten. Bitte bestellen Sie am Vortrag bis

12.00h. Ho, ho, ho...

Blattsalate Bei den Blattsalaten ist es aktuell ein bisschen wie beim Roulette. Da viele Schweizer Produzenten noch die letzte regionale Ware anbieten können, hält sich Bern mit der Vergabe von Kontingenten vornehm zurück. Nicht ganz einfach diese Situation. Die Preise bleiben daher noch auf einem eher hohen Niveau. Sobald sich die Zoll-Schleusen öffnen werden sie aber purzeln.

Blumenkohl Auch hier sind die Schweizer Produzenten auf der Saison-Zielgeraden und köpfen ihre letzten Blüten sprossen auf den Feldern. Wir werden hier ebenfalls die Qualität entscheiden lassen, ab wann wir auf Import umsteigen werden.

Mini Blumenkohl Die Foodblogger liessen ihre MacBooks rauchen und verhalfen der weissesten Zuchtsorte der Kohlfamilie in den letzten Jahren zu einer fulminanten Renaissance. Die Franzosen erfreuen uns mit einer extra-kleinen

Varietät. Mit einem Durchmesser von ca. 6 cm sind die Dinger ideal um sie als Ganzes zu servieren. Auf Ende Woche wurden uns auch Romanesco in der gleichen Kalibrierung versprochen. Ende diese Woche sollten wir noch orangen Blumenkohl erhalten.

Broccoli Das James Bond-Gemüse erhalten wir bereits seit einiger Zeit aus südlicheren Gefilden. In Italien sorgen Regenfälle aktuell für sinkende Erträge. Die Spanier freut das verknappte Angebot, was sich auf den Preis niederschlägt. Die ersten Ankünfte aus dem Süden sind meist etwas langstielig. Das man diese aber auch verarbeiten kann, sollten aber die meisten Gastronomen mittlerweile mitbekommen haben. Foodwaste kennsch?

Roter Mini Lattich Ehrlich gesagt geht mir der Mini Lattich immer ein wenig auf die Nerven. Die grünen Zwillinge schauen mir bei den Grossverteilern etwas gar zu omnipräsent aus ihren Plastikverpackungen. Doch fairerweise muss gesagt werden, dass die Little-Gems punkto Knackigkeit ihre Nasen immer weit vorne haben. Neben dem landläufigen grünen Mini-Lattich, bieten wir Ihnen nun auch eine rote Sorte dieses beliebten Salates an.

Oliven frisch Oliven sind bittere Zeitgenossen. Jeder der einmal die Gelegenheit hatte in eine frische Frucht zu beißen, konnte dies, nachdem sein Mundwerk wieder funktionstüchtig war, bestätigen. Frische Oliven müssen mehrere Wochen gewässert werden, bis sich die Bitterstoffe gelöst haben. Das Wasser sollte in dieser Zeit jeden zweiten Tag gewechselt werden. Danach werden die gewässerten Oliven für mindestens eine Woche in einer Salzlake eingelegt. Zu guter Letzt können die Früchte, je nach

Gusto, in einem Kräuteröl mariniert werden. Easy, oder?

Violetter Rettich Der rote Regenbogen-Rettich hat in den letzten Wochen bereits viele Liebhaber gefunden. Nun legen wir mit einer Ultravioletten Variante nach. Diese Französische Sorte sticht ins Auge. Ebenfalls ist aktuell eine grüne Variante erhältlich. Damit hätten wir bald das gesamte Rettich-Farbspektrum zusammen.

Steinpilz-Pesto Unser Pesto-Kaiser Rolf Hunziker hat die letzte Charge Steinpilzpesto produziert und dieses Produkt verabschiedet sich somit in die Saisonpause. Sollten Sie dennoch Interesse an diesem Produkt haben, dann produziert Ihnen Rolf gerne eine weitere Charge à 20 kg.

Pequeno Clementinen Uns ist lange nichts in den Sinn gekommen, wie wir diese kleine Sorte benamen sollen. Richtig Mini sind sie mit ihrem Durchmesser von 5 cm nicht und doch sehen sie neben einer „ausgewachsenen“ Clementine so richtig

schnuckelig aus. Perfekt zum Garnieren oder aber einfach zum so essen.

Kiwi Wir bieten Ihnen diese Woche noch Kiwis aus Neuseeland an. Diese kommen mit dem Schiff zu uns. Also alles mehr oder weniger im grünen Bereich wenn es um die CO2-Bilanz geht. Auf dem Markt finden wir bereits die ersten Früchte aus Italien und Frankreich, die uns aber noch nicht überzeugen. Wünschen Sie dennoch explizit Kiwis von unserem Kontinent, so vermerken Sie auf Ihrer Bestellung bitte deutlich „EU“.

Trauben Auch die europäische Traubensaison zeigt bereits einige Verschleisserscheinungen. Die würzigen Americanos verziehen sich in den Winterschlaf und die Chasselas, die es bis diese Woche noch auf dem Markt zu finden gab, sahen schon lange arg gebeutelt aus. Bei den weissen Trauben erhalten Sie nach wie vor Uvas aus Sizilien und als blaue Variante Lavallée aus Frankreich. Die Frachtflugzeuge, die Trauben aus allen Herren Überseeländern zu uns bringen, ziehen über der Markthalle aber bereits ihre dröhnenden Schleifen.