

Marktbericht vom 16. September 2020

Aktuelles aus dem FARM Netzwerk Catalogna, roter Spitzkabis, roter Chinakohl, Aubergine Rossa di Rotonda

Aktuelles aus der Schweiz Sommertrüffel aus dem Thurgau, Laura und Bintje Kartoffeln, Lauch gebleicht, Äpfel Kissabel

Aktuelles auf dem Markt Cavolo nero, Cima di Rapa, Oliven frisch, Tenerumi, Kastanien, Marroni

Problematisch oder Saisonende Schweizer Beeren, Steinfrüchte

Aktuelles vom Markt

Catalogna Unser Signore Kämpf pflanzt in seinen Gärten seit ein paar Jahren mit viel Liebe die grünen Gemüseköpfe italienischen Ursprungs an. Aktuell kommen sie noch mit kleinem Herz dafür saftig grün, leicht bitter und mit viel Biss daher.



Italien und FARM – das perfekte Gespann für dich!

Lauch gebleicht Wir haben gehofft, dass vom grünen FARM Lauch aus dem Aargau noch etwas zum Bleichen übrig bleibt. Doch weit gefehlt. Wir konnten zum Glück eine andere Quelle anzapfen, so dass du trotzdem nicht auf die zarten, blassen Stangen verzichten musst.

Thurgauer Sommertrüffel Ein Hoch auf Sultan! Gestern hat er auf einem Streifzug mit seinem Meister wunderschöne Exemplare an feinem Sommertrüffel ausgegraben. Leicht nussig, pilzig und mit einem feinen Odeur. Am einfachsten rufst du uns an, und wir sagen dir, welche Grammatik wir für dich auftreiben können. First come first served.

Laura und Bintje Die Laura ist eine festkochende Kartoffel, leicht mehlig und cremig im Geschmack mit einem charakteristisch roten Gewand und bestens geeignet für Pommes und Ofenkartoffeln. Mit der altherwürdigen Bintje haben wir eine der grandiosesten Vertreterinnen aus dem Kartoffelreigen am Start. Die mehligkochende Sorte gewinnt keinen Schönheitswettbewerb, überzeugt dafür mit einem vollmundigen Geschmack. Sie ist robust und gut lagerfähig, weshalb sie der cleanen Welt zum Trotz, als eines der wenigen Gemüse ungewaschen in deine Küche kommt.

Kastanien und Marroni Nachdem ich mir mit den stacheligen Dingen, die nur zur Zierde dienen, die Finger verstoichen habe, sind nun auch die ersten italienischen Kastanien zum Verspeisen eingetroffen. Kaum zu glauben, dass die ersten echten Marroni aus Frankreich just seit heute früh in der Auslage eines Händlers in der Halle auftauchten. Mon dieux!

Cavolo nero Auch wenn wir es uns gar nicht mehr richtig vorstellen können: blau und warm wird kurz oder lang wieder grau und nass. Die Amici aus Bella Italia haben ihren ersten Cavolo nero geerntet und runzeln die Stirn über die neumodischen Vorlieben von herbstlichen Gerichten mit Kale oder gar Kalettes. Ihr Schwarzkohl wäre ihnen auch viel zu schade, um in trendigen Smoothies geschreddert zu enden. Die fast schwarzen Blätter des Palmkohls haben einen milden, gar nicht aufdringlichen Kohlgeschmack und sind unkompliziert und vielseitig in der Zubereitung. «Ca-voll-oh nee-ro»: ein valabler Kandidat für deine Herbst Karte.



Oliven frisch Sie haben einen extrem hohen Gehalt an Bitterstoffen, und die Degustation von grünen Oliven, wenn man das denn so nennen kann, macht jedes Gesichtsmuskeltraining hinfällig. Das Einlegen, Hegen und Pflegen bis zum Genuss ist zugegeben eine Spielerei, der man sich nicht nur als Foodstylist und Hobbykoch zumindest einmal im Leben hingeben sollte. Falls dich dein Resultat doch nicht überzeugt, so helfen wir dir mit unserer schönen Auswahl feinsten Oliven gerne aus der Klemme.



Tenerumi Mit den Blättern und zarten Trieben der langen Kürbispflanze Cucuzza, die überall auf den Märkten von Palermo zu finden ist, kannst du sogar deine alleskennenden Gäste beeindrucken. Es lohnt sich, die Triebe sorgfältig zu schälen und die Ranken zu entfernen, damit ihr cremiges und zartes Grün perfekt zur Geltung kommt. Ob in Kombi mit Pasta oder gekocht und kurz in der Pfanne geschwenkt, sind sie eine Delikatesse. Schon der Name «Taddi di cucuzza» schmilzt auf der Zunge.

Schweizer Beeren Sie geben bei uns aktuell täglich Anlass zu hitzigen Diskussionen und roten Köpfen. Milde ausgedrückt, haben die Schweizer Beeren den Zenit überschritten. Qualität und Verfügbarkeit der Importware gibt uns leider genauso Anlass zum Jammern. Wir suchen auf dem Markt täglich nach dem Besten für dich!