Marktbericht vom 17. August 2022

Aktuelles aus der Schweiz Federkohl rot, Pastinaken, Peterliwurzel, Winterrettich, Rettich rot/rund, Romanesco, Äpfel Redlove & Primrouge, Birnen Qtee & Williams rot, Botzibirnen (Büschelbirnen), Nashibirnen

Aktuelles auf dem Markt Eierschwämme, Ratte-Kartoffeln, Rosenkohl Holland, Steinpilze, Tomaten Coeur Jaune & Mamie Blue, Mini-Kiwi, Fingerlimes & Pitahaya aus Spanien, Uva Italia

Problematisch und Saisonende Bohnen gelb, Forelle-Birnen, Cassis, Heidelbeeren, Kirschen, Stachelbeeren

Aktuelles vom Markt

Pastinaken Diese Doldenblütler wurden bereits in der Jungsteinzeit wild gesammelt. Von den Römern kultiviert, gehörte die Pastinake später zu dem am häufigsten benutzten Wurzelgemüse auf dem Speiseplan. Bis ins 18. Jahrhundert war die süss-würzige Knolle in Europa weit verbreitet, wurde dann aber von der Carotte und der Kartoffel verdrängt. So darbte sie lange als Viehfutter dahin. Einzig in England hielt man ihr stets die Treue. Unsere Pastinaken stammen jedoch nicht aus Britannien, sondern vom Mutschellen.

Steinpilze Aufgrund der Trockenheit tröpfeln sie nur unregelmässig aus Rumänien ein. Wenn wir ein paar Kistchen erhalten, passt die Qualität und sie sind mit einem vorteilhaften Preisschild versehen. Erfreulich! Fix aufs Menu würden wir sie aber nicht schreiben.

Tomaten Coeur Jaune & Mamie Blue Lokal ist Trumpf. Doch wenn wir eine solche Auswahl an grossartigen Tomaten aus der Provence in Händen halten, spielen wir diese Joker ohne schlechtes Gewissen aus. Ganz besonders haben es uns die Coeur Jaune und die Mamie Blue von der Produzentenfamilie Les Cailloux angetan. Da nimmt man auch den Strafzoll gerne in Kauf.

Äpfel «Redlove» 20 Jahre züchterische Arbeit und damit zu Recht mit einem geschützten Markenbrand versehen, erhalten wir die roten Liebesäpfel seit einigen Lenzen auch aus nicht ganz offiziellen Quellen. Also schreiben wir den Markennamen vorsichtig in Gänsefüsschen. Geschmacklich orientieren sie sich am Granny-Smith.

Birnen Auch wenn es mit den Williams oder Guyot bereits die ersten spannenden Sorten auf dem Markt gibt, befinden wir uns noch nicht im saisonalen Birnenhimmel. Erwähnte Sorten sind schlecht lagerbar oder nur etwas für Spezialistinnen. Als landläufige Standardbirne brauchen wir etwas Praktikableres und müssen daher auf die neue Sorte «Qtee» zurückgreifen. Äusserlich gibt es da nichts zu bemängeln. Aber die inneren Werte sind bei ihr so fad, wie ihr Name doof ist. Wir freuen uns auf die ersten Conference- und Kaiser-Birnen im September.

Poire à Botzi Charaktertechnisch hat da die Botzi einiges mehr auf dem Kasten. Geschmacklich zeichnet sie sich durch grünliche Noten (Granny, frisch geschnittenes Gras) und eine leichte Bitterkeit aus. Etwas für Birnenfans, die meinen, bereits alles gegessen zu haben und zum Einlegen für die Wildsaison unsere erste Wahl. Mehr zur Büschelbirnen findest du hier.

Nashi Birnen Auch wenn die Dinger kugelrund sind, gehört dieses asiatische Kernobst botanisch gesehen zu den Birnen. Nashi steht im japanischen auch für Birne. Genauer nennt man sie Yami Nashi, was so viel wie Gebirgsbirne bedeutet. Normalerweise erhalten wir sie aus dem fernen China oder aus der Türkei. Da kommen sie jeweils sicher, aber plastiktechnisch unschön verpackt zu uns. Aktuell gibt es die Nashis aber vom nahgelegenen Enikerhof aus unserem FARM-Netzwerk.

Feigen Immer noch führt fast kein Weg an türkischen Feigen vorbei und wir warten sehnsüchtig auf die Ankunft unserer Favoritinnen «Longue Noire de Caromb» aus der Provence. Sollte es dieses Jahr nicht hinhauen, empfehlen wir als Zerstreuung diese Ode an die Feige in der NZZ. Von der «pflanzlichen Seele des Paradises» wird da geschrieben. C'mon!

Finger Limes Ein bisschen Exotik darf sein. Die perlenden Fingerlimes fliegen uns meist von weither zu. Doch diese prall gefüllten Exemplare stammen aus dem beinahe schon regionalen Spanien. Erhältlich sind sie in 200gr-Schalen.

Trauben Uva Italia So müssen Trauben schmecken! Nichts gegen die weissen Vittoria, welche aktuell den Markt beherrschen. Doch die Uva Italia ist gustatorisch eine andere Hausnummer. Wer sich da noch für kernlose Ware entscheidet, dem ist wirklich nicht mehr zu helfen. Aufgrund des noch deutlich höheren Preises schicken wir dir Uva Italia nur auf ausdrücklichen Wunsch.

Zwetschgen Wenn nicht jetzt, wann dann? Nektarinen, Melonen und Pfirsiche haben ihren Zenit erreicht, also wird es Zeit für die holden Zwetschgen. Die Saison rast schneller vorbei, als dir lieb ist. Also lass das Zaudern und schlag zu.