

# Marktbericht vom 17. November 2021

**Aktuelles aus der Region** Junge Carotten, Grumolo, Haferwurzel, Portulak, Red Russian Kale, Schwarzwurzel

**Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Schalenware & Jumbo, Broccolo Fiolaro di Creazzo, Chicorée, Erbsen aus Italien, Rosa di Sile, Tomaten Sardo, Red Kiwi aus Spanien, Guave, Kumquats aus Kalabrien, Litchi,

**Problematisch und Saisonende** Schweizer Blattsalate, Cipolotti rot, Spaghetti-Kürbis, Schweizer Tomaten, Trüffel

## Aktuelles vom Markt

**Blattsalate** Die Schweizer Saison liegt in den letzten Zügen und wir werden in den nächsten Tagen Kopfsalat, Lollo und Konsorten auf Import umstellen müssen. Es war eine zähe Saison mit vielen naturbedingten Stolpersteinen. Ein grosses Dankeschön an alle

Produzenten, die uns den vergangenen Sommer mit dem beliefert haben, was ihre überschwemmten Felder hergaben. Es war zuweilen eine Herkulesaufgabe.

**Broccolo Fiolaro di Creazzo** Gleich neben Vinzenca liegt das kleine Dörfchen Creazzo. Der wilde Bruder des Cima di Rapa punktet mit einer nussigen Süsse. Bei der Zubereitung gilt, wie bei den meisten norditalienischen Gemüse-Sorten, weniger ist mehr. Hier geht es zu einem herzerwärmenden Rezept.

**Chicorée** Die bekannteste Kulturform der Wegwarte (Zichorienwurzel) gehört in das Standardsortiment eines jeden Gmüeslers. Steht im Schatten der edlen Bittersalate aus Norditalien. Ob Chicorée in Belgien entdeckt, oder bereits früher in England angebaut wurde, darüber könnte man sich ewig streiten. Die Zichorie wird im Freiland gehegt, bis sie ausreichend Blatt- und Wurzelmasse gebildet hat. Dann werden sie in lichtgeschützte Lager verfrachtet, wo sie nach 25 Tagen geerntet werden können. Chicorée gibt es zwar das ganze Jahr. Er



passt aber am besten in den kalten Herbst. Es muss nicht immer Tardivo, Trevisano oder Castelfranco sein.

**Erbsen** Auch wenn wir hier locker-flockig an der Saison vorbeischiessen, müssen wir dir diese zuckersüssen Erbsen aus Bella Italia anpreisen. Nichts gegen Wurzelgemüse. Aber etwas Sommer auf dem Teller haben wir uns auch verdient.

**Red Russian Kale** Bei Marinello gehört es zum guten Ton, sich hin und wieder das Maul über Kale zu zerreißen. Es ist eine Hassliebe. Dieser Blattkohl der Stiftung Enzian ist aber eine dekorative Wucht. Rot geädert, mit zartem Blattwerk. Gestern in 19 km von der Markthalle entfernt von Patrizia geerntet. Heute schon bei dir in der Gastronomie. So geht FARM!

**Schwarzwurzel** Obschon frische Schwarzwurzeln ein Nischendasein in der gastronomischen Menu-Planung fristen, waren sie es, die die Haferwurzel im 17. Jh. vom Parkett verdrängt hatten. Auch sie ist ein Zichoriengewächs und mit der Topinambur verwandt. Unsere Schwarzwurzeln erhalten wir von Ernst Kämpf aus unserem FARM-Netzwerk. Grössere Kaliber können wir auf Wunsch aus Deutschland oder Holland organisieren.

**Tomaten Sardo** Was dir auf dem Markt als Sardo-Tomate angepriesen wird, stammt selten wirklich aus Sardinien. Die sind da auf ihrer Insel dafür bekannt, dass sie nicht gerne teilen. «Sardische» Tomaten, oder genauer gesagt die Sorte Il Camone, gibt es aber auch aus der Puglia oder Sizilien. Nicht ganz das Original, aber dass sie viel schlechter seien, das kann auch nur ein Sarde behaupten.

**Trüffel** Wir haben nie behauptet, dass wir Trüffel-Expertinnen sind. Klar, wir haben unsere Quellen und nutzen diese gerne für euch. Doch aktuell ist der Markt dermassen überhitzt und ausgetrocknet, dass wir regelmässig die Segel streichen müssen.



**Clementinen** Die Sorte Oronules ist durch und wird von den Clemenules und Nuleras abgelöst. So richtig happy machen sie uns aber auch noch nicht. Immer mal wieder trocken, die Segmente zäh und das Zucker-Säure-Verhältnis nicht optimal. Wir hoffen auf Besserung bis der Samichlaus kommt.

**Kumquats** Wenn du auf die herbe Persönlichkeit der Zwergorangen stehst, solltest du in den nächsten Wochen zuschlagen. Wir erhalten Kumquats aus dem sonnigen Kalabrien. Das ist bei diesem Produkt beinahe regional. Die ideale Zeit, um sie zu Konfitüre einzumachen (dieser Tipp geht ins Tösstal).



**Red Kiwi** Die Beerenfrucht aus der Familie der Strahlengriffel gehört nur bedingt zu meinen favorisierten Leckereien. Auch die gelb-goldenen Varianten können

mich geschmacklich nur bedingt überzeugen. Mögen sie auch noch so schön ausschauen. So habe ich die Red Kiwi aus Spanien, eine Sorte mit wunderbar rotem Fruchtfleisch, argwöhnisch links liegen lassen. Dank einem kleinen Hungerrast wurde sie dennoch geschlachtet. Und siehe da. Die beste Kiwi der Welt war das. Wie schön, dass man hin und wieder falsch liegt.