

# Marktbericht vom 18. August 2021

**Aktuelles aus unserem FARM-Netzwerk** Artischocken, Bobby Bohnen, Maiskolben, Radiesli, Red Chard, Red Frills, Spinat Salat

**Aktuelles auf dem Markt** Wilder Broccoli & Wilder Blumenkohl vom KELTENHOF, Kartoffeln «La Ratte», Knoblauch «Rosé de Lautrec», Rondini, Rosenkohl aus Holland, Sugo-Tomaten, Semmelstoppel, Steinpilze aus Finnland, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Apfel Delorge, Mini-Kiwi, Sudachi, Trauben

**Engpässe & problematisch** Vanillecot, Stachelbeeren, Thai Mango, Pomelos

## Aktuelles vom Markt

**Lage auf dem Markt** Der gestrige Importentscheid des BLW lässt sich als historisch bezeichnen. Da werden Tonnagen freigegeben, wie wir es noch nie erlebt haben. Das wird uns in einigen Tagen helfen. Doch auch im Ausland haben die Produzenten mit erschwerten Bedingungen zu kämpfen. Ausgestanden ist es noch nicht, aber wir glauben, dass der Peak der Misere erreicht ist. Wenn es dich wirklich interessiert, wie diese Zollgeschichte genau funktioniert, kannst du es [hier](#) nachlesen.



**KELTENHOF Wilder Broccoli** Bimi oder Broccoletti können wir mittlerweile bei diversen Produzenten bestellen. Was aber die Qualität anbelangt, kann keiner dem wilden Kerli vom Keltenhof das Wasser reichen. Ist so! Für alle, denen die 300gr-Einheiten schon immer zu klein waren, gibt es ihn nun offen verpackt im Karton à 1,5kg. Das spart definitiv Plastik. Preislich ist die Differenz bescheiden, da er von Hand verpackt werden muss. Dafür bekommst du extra Karmapunkte.

**KELTENHOF Wilder Blumenkohl** Nicht ganz so nachhaltig kommt der Wilde Blumenkohl von Filderstadt zu uns nach Zürich. Neu ist er in der Schale à 300gr erhältlich. Wilder Blumenkohl ist heikel und wir hatten damit in der

Vergangenheit regelmässig Qualitäts-Probleme. Ob auf dem Feld oder auf dem Weg zu dir in die Küche. Er mag es geschützt und flauschig. Mit der neuen Verpackung sind wir hier einen grossen Schritt weiter.

**Kartoffeln - La Ratte** Du musst dich an schlechte Kartoffel-News gewöhnen. Da wird es in den nächsten Monaten keine Lichtblicke geben. Grosse Kaliber sind kaum zu finden. Die Probleme mit der Verfügbarkeit gehen so weit, dass auch die Firma KADI ihre Produktion bei einigen Artikeln hintenanstellen muss. Erfreuen wir uns also an den kleinen Dingen aus der Kartoffel-Welt. Die neuerntigen La Ratte, ohnehin eine unserer Liebessorten, gehört definitiv in diese Kategorie.

**Knoblauchzöpfe** Bei französischem Knoblauch lohnt es sich, ganz genau auf die Herkunft zu schauen. Wurden die Dinger wirklich in der Grande Nation geerntet, oder nur zum Umpacken kurz über die Grenze bugsiert? Bei diesen Knoblauchzöpfen aus Lautrec prangt ein Etikett, das uns stolz und unmissverständlich eine 100%ige Frankophilie verspricht. Wir glauben es gerne. Denn in Südfrankreich ist man stolz auf seinen «Rosé de Lautrec». Zu so schönen Zöpfen gebunden sind sie eine doppelte Freude. Ungelogen der beste Knoblauch, den du für dein Geld bekommen kannst.



**Wildpilze** Es tut sich was in den Wäldern des Ostens. Wir finden aktuell schöne Totentrompeten, Semmelstoppeln oder Trompetenpfefferlinge auf dem Markt. Obschon uns regelmässige Eingänge versprochen wurden, ist die Verfügbarkeit in der Pilz-Welt ein Buch mit sieben Siegeln. Garantien gibt es nicht. Aber unseren Optimismus lassen wir uns nicht nehmen. Wo kämen wir denn da hin...

**Steinpilze** Was uns aus Bulgarien oder neu aus der Türkei erreicht, ist nicht gerade das Gelbe vom Ei. Doch oho! Aus dem sympathischen Finnland gibt es festfleischige Prachtexemplare zu fairen Preisen. Prädikat empfehlenswert.

**Sugo Tomaten** Ab Samstag werden die überreifen San Marzanos wieder die Rampen der Markthalle in Beschlag nehmen. Keine Schönheiten, aber für deinen Jahresbedarf an selbst gemachtem Sugo und Passata die originäre Basis.

**Zucchini Rondini** Zucchini in ihrer schönsten Form. Eine Runde Sache und nicht mit den harten Rondini-Kürbissen zu verwechseln. Wenn du sie gekonnt füllst, sind sie nicht nur was fürs Auge, sondern auch formidabel zu verlustieren.



**Sudachi** Yuzu ist super, doch schon bitzeli von vorgestern. Das heisse Ding auf dem Agrumen-Parkett heisst Sudachi! Sie schauen aus, wie kleingeratene Limetten. Eine Kreuzung aus Koji- oder Tachibana-Orange, mit einem ordentlich herben Säure-Wumms. Beschreiben lässt sie sich am besten als Limette x Mandarine x Bergamotte. Mega!

**Trauben** Bei den Steinfrüchten ist die Saison noch nicht vorbei, der Zenit aber erreicht. Du solltest deinen Fokus nun auf Trauben legen. Weisse Vittoria und blaue Palieri aus Bella Italia. Die ersten Lavallée und süsse Muscat aus Frankreich. Feine Rosé-Trauben und charakterstarke Americanos. An der Auswahl kann es nicht liegen. Also hopp!