

☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Kürbis Halloween, Peterliwurz, Schwarzwurzel, Zuckermais, Kaiserbirnen

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Japanische Auberginen, Catalogna, Tuscan Kale (Cavolo Nero), Ail Rosé de Lautrec, ECHTE Marroni, Ramati gelbe, Tardivo, Trevisano, Zucchetti Rondini, Mela Campagna (Wildäpfel), Abate Birnen

☹ **Saisonende oder Probleme** Mini Gurken, Birnen Williams, Erdbeeren Schweiz, Kumquats, Pflaumen gelb, Trauben Americano

## Aktuelles vom Markt

**Schweizer Saisonrückblick** Da die Auswahl in der Markthalle in den Herbstferien bescheiden dahindümpelt (schön ist es natürlich immer), hier ein kleiner Rückblick auf die Schweizer Saison 2017, die von schwierigen Wetterverhältnissen geprägt war. Bei den Erdbeeren lag der heurige Ertrag 20% unter dem Niveau der letzten fünf Jahre. Regional gab es grosse Unterschiede, während dem zB. das Baselland einen Verlust von über 60% beklagte, stand der Kanton Bern mit minus 10% vergleichsweise gut da. Über den Frost im Frühling wurde viel lamentiert. Sehr früh wurde von Komplett-Ausfällen bei den Kirschen berichtet und die Grossverteiler

hielten sich bei der Aktionsplanung vornehm zurück. Die Ernten fielen dann doch nicht so miserabel aus wie prognostiziert und sahen sich einer tiefen Nachfrage gegenübergestellt. Bei den Zwetschgen lag der Ertrag im Schnitt 36% tiefer als das Mittel der Vorjahre und die Aprikosenernte war zwar grösser als erwartet, die Qualität aber eher medioker. So - Genug der Zahlen und ab in die Aktualität.

**Japanische Auberginen** Es zählen einige Genossen zur vielfältigen Auberginenfamilie. Neben den bombigen Violas, den fein-bitteren Thai-Auberginen oder die bei uns bekannteste Form, die dunkelviolette Solanum melongena, steigt nun diese Sorte in den Ring. Die länglichen Früchte mit nur circa 2 cm Durchmesser eignen sich ideal, um sie zu grillieren. Für alle, die einen Jospir oder ein Big Green Egg in der Küche rumstehen haben, ein Muss. Es geht aber auch in der Pfanne oder dem Ofen...



**Ail rosé de Lautrec** Schon sein Name klingt wie der Titel eines französischen Chansons. In den lehmig-kalkigen Böden um das Dörfchen Lautrec wächst der Knoblauch, auf welchen die Franzosen zu Recht stolz sind. So darf sich auch nur jener Knoblauch „Rosé de Lautrec“ nennen, der das IGP-Label trägt. Der Ail rosé wurde im Juli geerntet und man gab ihm genügend Zeit, um schonend zu trocknen. So ist er auch länger haltbar als andere Hochleistungswurzeln und keimt weniger schnell aus.

**Echte Marroni** Die echten Marroni sind da. In den letzten Wochen haben wir bereits mehrere Male über den feinen und wichtigen Unterschied zwischen Kastanie und Marroni lamentiert. Nun können Sie sich am lebenden Objekt ein Bild machen. Erfahrungsgemäss liegen die echten Marronen nicht tonnenweise in der Markthalle rum. So sind Sie mit einer Vorbestellung auf der sicheren Seite. Auf Wunsch liefern wir Ihnen den Bugatti der Edelkastanie auch eingeschnitten.



**Tomaten Datteri** Fans der grossartigen Datteri-Tomaten müssen in den nächsten Tagen etwas tiefer ins Portemonnaie greifen. In Italien übersteigt die Nachfrage das Angebot und der Preis zieht merklich an. Die Hitzewelle des vergangenen Sommers zeigt hier seine Spuren in der Produktion. Sobald wieder mehr Ware verfügbar ist, werden wir den Preis natürlich sofort wieder nach unten anpassen.

**Zucchetti Rondini** Wahrlich eine runde Sache sind die französischen „Courgette Rondes“. Diese Zucchetti-Sorte eignet sich formidabel, um sie zu füllen. Aber auch in attraktive Schnitte geschnitten macht sie auf dem Teller eine Falle.



**Mela Campanina (Wildäpfel)** Was die Winzer machen, das können die Apfelproduzenten schon lange. So spricht man nicht nur bei Reben, sondern auch bei Äpfeln von autochthonen Sorten. Diese kleinen Wildäpfel geben sich kämpferisch und protzen mit ihrem hohen Pektingehalt und einer „gravensteinerigen“ Säure.

**Birnen Williams** Die Williams mit ihrer prägnanten Säure gefällt manchen Köchen nicht nur in gebrannter Form. Doch auch hier ist Schicht im Schacht und wir müssen uns gedulden, bis diese Sorte nächsten Spätsommer – oder für ganz Ungeduldige im Januar aus Übersee – wieder erhältlich sein wird. Das Saatgut der Williams stammt übrigens ursprünglich aus Kalabrien und fand, via England, seinen Weg in unsere Gefilde. Für Liebhaber buttriger Sorten empfehlen wir Schweizer Alexander oder die grossartig-amorphen Abate-Birnen aus Italien.

**Mango Keitt** Die Saison in Spanien ist vorbei und wird nun durch die brasilianische Sorte Keitt abgelöst. Das Fruchtfleisch ist faserfrei, saftig und süss. So soll das sein! Zwar böse Flugware, aber mit Bedacht konsumiert, darf man sich so etwas gönnen oder?

**Trauben Americano** Verabschieden sollte man sich langsam von den gehassliebten Katzenseicherli. Hier neigt sich die Saison dem Ende entgegen und bereits die letzten Ankünfte zeigten schon arge Altersschwächen.