

Marktbericht vom 19. Juli 2023

Regionales und Produkte aus unserem FARM-Netzwerk Artischockenblüten, Celtuce, Fenchel, FARM Kirschsafft, Eniker Tomaten, Navets gelb & weiss, Spriggel- & gelbe Bohnen, Bio Beerenmix, Gojibeeren, Herzkirschen, Charentais- & Wassermelonen

Aktuelles auf dem Markt Wilder Pak Choi Keltenhof, Heidelbeeren, Kiwi gold, Passionsfrüchte Spanien, Pflaumen, Trauben Muscat

Problematisch Barbucine, Blaue Kartoffeln, Frisée Engelshaar, Löwenzahn, Rainbow-Radish, Wurzel- und Salatspinat, Jostabeeren

Aktuelles vom Markt

Wilder Pak Choi vom Keltenhof Anders, als du es dir vom rudimentären Pak Choi gewohnt bist, kommt die wilde Variante vom Keltenhof mit geöffneten Blättern zu dir. Super saftig, leicht mineralisch und zart im Biss. Ein Highlight. Ob kurz durch die Pfanne gezogen oder roh mariniert. Unser ganzes Sortiment vom Keltenhof in Filderstadt kannst du [hier](#) herunterladen.

Spriggelbohnen Diese Stangenbohne kann eine Wuchshöhe von bis zu drei Metern erreichen. Die Ernte ist daher nicht ganz so einfach, wie es bei den Buschbohnen der Fall ist. Doch punkto Biss und Geschmack hat die Berner Landfrau zweifelsfrei die Nase vorn. Ein Wermutstropfen: Die schönen Spriggel verschwinden beim Kochen.



Eniker Tomaten Nächste Woche geht es los. Unser bestes Pferd im Tomatenstall steht mit einer Auswahl von circa 180 Sorten bereit. Wie immer gemischt in der 3kg-Einheit erhältlich. So bekommst du nur immer die Auswahl geliefert, die aktuell top ausgereift sind. Ungekühlt vom regionalen Feld bis zu deinen Gästen. So gehen Tomaten! Ab kommendem Montag exklusiv bei uns erhältlich.

Wurzelspinat Die starken Regenfälle und regionaler Hagel haben die Nerven von einigen unserer Produzentinnen im Aargau arg strapaziert. Bei den Friedlis mussten die gelben Zucchetti daran glauben und auch der grobe Wurzelspinat hat einen aufs Dach bekommen. Wir tun alles dafür, die Verfügbarkeit von Wurzelspinat in den kommenden Tagen zu gewährleisten.

Bio Beerenmix Christoph und Simon Räss produzieren für uns in Benken Biobeeren unter dem Knospe-Label. Neben diversen Spezialitäten beziehen wir ab sofort auch unseren Beerenmix – also Himbeeren, Johannisbeeren, Blueberries und Brombeeren – gemischt im kleinen lfc0, in bester Qualität und super Fresh aus dem Zürcher Weinland. Top!

Gojibeeren Wo wir gerade bei Beerenspezialitäten sind. Wenn du Goji googelst, haut es dir das Unwort «Superfood» inflationär um die Ohren. Mag sein, dass die Dinger einen Rekordgehalt an Vitaminen in sich tragen und alles antioxidatieren, was nicht bei Drei auf den Bäumen ist. Doch auch geschmacklich haben es die Gojis drauf. Ähnlich wie frische Cranberries liefern sie dir einen fein-herben Goût mit einer superlativen Süsse. Unbedingt austesten!

Echte Heidelbeeren Den frappanten Unterschied zwischen Blaubeeren und echten Heidelbeeren müssen wir dir nicht erklären, oder? Die kleinen, wild gesammelten Beeren erhalten wir in diesen Tagen noch aus Polen. Doch schon bald sollten auch die echten Heidelbeeren vom Gotthard in der Markthalle aufschlagen. Augenscheinliche Verfärbungen auf deinen Arbeitsflächen sind damit vorprogrammiert.

FARM Melonen Zu hiesigen Melonen habe wir ein gespaltenes Verhältnis. Regionalität ist uns wichtig, doch schmecken muss es. Oder? Doch unsere heutige Degustation mit den Mini-Wassermelonen und den Charentais der Käser Family hat uns regelrecht aus den Socken gehauen. Bei den Mini-Wassermelonen gibt es definitiv schlechtere und weiter südliche angebaute Ware auf dem Markt. Die Charentais, welche von den Käsern unter dem Namen Honigmelone verkauft wird, kann zwar nicht ganz mit sizilianischen Jollis mithalten, aber sie braucht sich mit ihrem superben Aroma auch nicht zu verstecken. Grandios und empfehlenswert für alle, die nach einem regionalen Dessert suchen.



Passionsfrüchte aus Spanien Wir brüsten uns nicht kopflos damit, dass wir mit diesen Passionsfrüchten aus Spanien einiges an Kerosin einsparen. Denn es ist klar, dass jeglicher Anbau in Südspanien problembehaftet ist. Doch in Mortil am Fusse der Sierra Nevada ist die Grundwasserproblematik nicht so ausgeprägt, wie in anderen Regionen Andalusiens. Vollends auf Passionsfrüchte verzichten wäre auch keine Lösung. Mit Bedacht konsumieren gilt aber auch hier.

Trauben Muscat Aus Frankreich kommen die ersten Muscat-Trauben auf den Markt. Ihr Geschmack ist Muscat-like betörend und macht süchtig. Da sieht man gerne über die manchmal etwas dicke Schale hinweg. Önologen kennen sie vor allem als weisse Variante. Hier haben wir es mit der klassischen Muscat Bleu zu tun. Unsere Favoritin, die Muscat d'Hambourg, ist noch nicht so weit. Das wäre dann eine Kreuzung von Trollinger und Muscat d'Alexandrie.

