

Marktbericht vom 19. Oktober 2022

Aktuelles aus der Schweiz und aus unserem FARM-Netzwerk Butternuss rot, Dörrbohnen, Küttiger- & Gniff Carotten, Topinambur

Aktuelles auf dem Markt Artischocken 16er (mittel), Castelfranco, Favebohnen, Wintererbsen, Puntarelle Schalenware, Tardivo, Herbstrüben, Pink Lemon, Clementinen Clemenrubi

Problematisch und Saisonende Eierschwämme, Steinpilze, Apfel Redlove, Zwetschgen

Aktuelles vom Markt

Artischocken mittel Mit den mittleren Artischocken aus Italien übernehmen unsere südlichen Freunde langsam aber sicher das Artischocken-Zepter. Bis anhin noch fest in französischer Hand, sind uns die ersten Eingänge mittlerer Artischocken aus dem sympathischen Stiefel mehr als willkommen. Aktuell kannst du grosse Calico, Petits-Violets und eben mittlere Italiener bestellen.



Carotten Gniff Diese alte Sorte stammt aus der Region um Lugano. Du erkennst sie an ihrer konischen Form und der ihr typischen, violetten Färbung. Aufgrund ihrer Colorierung kam die Gniff auch auf ihren Namen. Denn dieser bedeutet im Tessiner Patois «violett».

Carotten Küttiger Nomes est Omen. Logischerweise stammt diese robuste Sorte aus dem Dorf Küttigen bei Aarau. Wir verkneifen uns jetzt den üblichen Kalauer zum Rüebli-Kanton. Erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurden in den Niederlanden stark carotinhalige Sorten gezüchtet. Mit der Küttiger bekommst du die Urform, der nicht nur die orange Farbe, sondern auch die Rüebli-typische Süsse abgeht. Eine herbe Dame, die sich am besten für Währschafte eignet.

Butternusskürbis rot Heute Morgen war unser Kürbis-Experte Klaus Böhler zu Besuch auf dem Engrosmarkt. Aktuell erntet er Butternüsse mit krass rotem

Fruchtfleisch. Die Süsse ist derart beeindruckend, dass man sie beinahe roh verlustieren kann. Den offiziellen Sortennamen wollte uns Klaus aber partout nicht verraten. Also bestellst du am besten Butternuss rot, wenn du diese Variante bevorzugst.

Castelfranco Auch heuer wollte ein Teil unserer Kundschaft den ganzen Sommer über nicht glauben, dass man dem flamboyanten Castelfranco seine Saisonpause gewähren sollte. Bestraft wurde man mit einer miserablen Qualität und grünstichigem Blattwerk. Mit dem Herbst dürfen wir dir den salatgewordenen Stolz Norditaliens aber wieder ans Herz legen.

Schweizer Dörrbohnen Jedes Jahr unsere Dörrbohnen-Leier. Produkte aus China werden verteuert und ein jeder Gastronom brüstet sich mit seinem regionalen Angebot. Bei Dörrbohnen scheint sich der Idealismus aber zu erschöpfen. Klar, die chinesische Ware bietet viel für fast kein Geld. Doch, dass unsere Schweizer Dörrbohnen derart wie Blei in den Regalen liegen, das wollen und können wir nicht nachvollziehen. C'mon! Gedörnte hiesige Buschbohnen gibt es nun auch für die Scheuen in der kleinen 75gr-Einheit oder wie gehabt im 1kg-Pack.

Steinpilze & Eierschwämme Nachdem wir in den vergangenen zwei Wochen eine regelrechte Steinpilz-Flut, zu supergünstigen Konditionen erleben durften, hapert es seit einigen Tagen mit der Verfügbarkeit. Vom Menu muss du sie nicht streichen. Aber die Preise ziehen stark an. Ähnlich schaut es bei den Eierschwämmen aus. Als wichtiger Ursprungsort hat Belarus aktuell andere Probleme, als uns mit schönen Wildpilzen zu versorgen.



Tardivo Der Krösus unter den Bittersalaten trägt ein stolzes Preisschild. Doch aufgrund der aufwändigen und komplexen Machart sind seine Kosten berechtigt. Ob er damit in deine Kalkulation passt, musst du selbst entscheiden. Der Weg von der «Gemeinen Wegwarte» zum mythisch Verehrten Gewächs ist beeindruckend und der Tardivo gehört damit zu unseren all-time Faves im Sortiment.



FARM Topinambur Französische Expeditionen brachte die Wurzel aus Nordamerika via Kanada nach Europa. Schnell fand die Pflanze Einzug in Menus der Grande Nation. Zum englischen Namen Jerusalem Artichokes kam die Topinambur, da ihr italienischer Name «Girasole» (Sonnenblume) von den Briten als «Jerusalem» missverstanden wurde. Zur Gattung der Sonnenblume gehört sie denn auch. Die ersten Schweizer Exemplare werden von Dani Rüttimann auf dem Enikerhof geerntet.

Pink Lemon Eine relativ neue Sorte kalifornischen Ursprungs. Die Limonen mit dem pinken Fruchtfleisch sind nicht nur innerlich schön anzuschauen. Ihre Schale zieren grünliche Streifen, was ihnen den Beinamen Tiger-Limes zugetragen hat.

Clementinen Clemenrubi Die ersten wirklich guten Clementinen hören auf den Namen Clemenrubi. Die extra frühe Sorte fällt eher klein kalibriert aus, bietet dir aber ein perfektes Verhältnis von Zucker und Säure. Wir erklären die Saison offiziell als eröffnet!