

Marktbericht vom 20. September 2023

Regionales aus unserem FARM-Netzwerk Blumenkohl farbig, Halloween-Kürbis, Navets gelb & weiss, Okra vom Enikerhof, Pfälzer farbig, Cicatorino Trevisano, Hochstamm-Äpfel: Sauergrauech, Spartan, Gloster & Jonathan, Apfel Boskoop, Birnen Gute Louise, Trauben Muscat

Aktuelles auf dem Markt Baumnüsse frisch, Catalogna, Cavolo Nero, Chilimix, Delicakürbis von Zerbinati, Eierschwämme & Steinpilze, Kaiserlinge (Ovuli), Tomaten Piccadilly dreifarbig, Clementinen Nadorcot, Feigen Bourjassotte, Granatäpfel, Quitten

Problematisch Apfel Gravensteiner, Holunderbeeren, Steinfrüchte

Aktuelles vom Markt.

Baumnüsse Lara – Fraîche de France Nach den grünen Baumnüssen in ihrer grünen, fleischigen Schale, kommen nun die ersten abgeschälten Walnüsse der Sorte Lara zu uns auf den Markt. Anders als in einigen Wochen, sind sie noch nicht vollends getrocknet und daher nur kurz haltbar. Sie stammen noch nicht aus Grenoble, sondern von weiter westlich des französischen Zentralmassivs.



Delica Kürbis von Zerbinati Keine Marktberichtwoche ohne Kürbisse. Heute wollen wir dir mal wieder die Zuckerbomben von Zerbinati ans Herz legen. Nach der Ernte werden diese sonnengetrocknet, was ihren Geschmack deutlich verdichtet und den Brixgrad auf bis zu 16° schnellen lässt. Neben der regionalen Auswahl erlauben wir uns beim Delica den Blick über die Landesgrenze.

Eierschwämme, Steinpilze & Kaiserlinge Für die nächsten Tage wurden uns stabile Eingänge von Steinpilzen und Eierschwämmen angekündigt. Zwar sind im Pilzhandel solche Versprechen mit Vorsicht zu geniessen, doch Pessimismus macht bekanntlich auch nicht glücklich. Wenn schon Prognosen-Glatteis dann richtig: Auf morgen haben wir eine kleine Menge Kaiserlinge vorbestellt. Kommen sie oder nicht? Sind sie prall und geschlossen, wie wir es uns wünschen? Wir werden sehen. Aber eben. Optimismus rules! First come, first serve.

Schweizer Okra Wegen ihrem Äusseren verortet man sie gerne in der Zucchini-Familie. Doch die kleinen Finger haben nichts mit Kürbissen zu tun, sondern gehören zu den Malvengewächsen. Im gesamten arabischen Raum, in Mittelamerika von Vorder- bis Hinterasien wird die Gemüsepflanze rege verarbeitet. Normalerweise beziehen wir sie per Flugfracht aus Thailand. Für ein paar Wochen erhalten wir Okra aber aus unmittelbarer Nähe aus unserem FARM-Netzwerk. Für ihre schleimige Konsistenz im Kochtopf ist ihr hoher Gehalt an Pektin verantwortlich.

Käsers Trevisano Natürlich dürften wir diese längliche Cicatorino-Sorte nicht nach ihrer namensgebenden Stadt im Veneto benamen. Aber mit «Cicatorino Birnenstorfo» wäre wohl kein Blumentopf zu gewinnen. Obschon wir den bitteren Stolz Venetiens aktuell auch aus Norditalien beziehen könnten, geben wir in dieser Woche den Exemplaren von Doris und Thomas Käser den Vorrang.

Hochstamm-Äpfel vom Enikerhof In der Blütezeit hatten Danis Hochstämme mit viel Regen zu kämpfen. Das macht sich bei den Erntemengen bemerkbar. So ist es fast ein Glück, dass noch nicht viele über den Apfelsorten-Tellerrand schauen.

Fans von Jonathan, Sauergrauech, Spartan, Gloster und Konsorten kommen also problemlos zu ihren Lieblingen.

Der Schöne von Boskoop Im niederländischen Boskoop 1856 das erste Mal unter diesem Namen beschrieben, war diese Sorte vorher als Renette von Montfort bekannt. Mit seiner an Schmirgelpapier erinnernden Haut ist sein Name fast schon zynisch. Zucker

und Säure geben sich bei ihm die Klinke in die Hand. Dazu kommt seine gute Lagerfähigkeit. Auch wenn sein Äusseres mit der Zeit schrumpelig wird, belohnt er dich mit einem wunderbar mürben Fruchtfleisch. Der Held der Naturkeller.

Granatäpfel Wir wechseln bei der Herkunft des hassgeliebten Malum Granatum von Spanien nach Portugal oder Sizilien. Geschmacklich hatten heute Morgen die Portugiesen die Nase vorn, äusserliche machen die Früchte von der italienischen Insel die bessere Falle. Für den kernlosen Granatapfel-Genuss haben wir neu Granatapfel-Marmelade und -Balsamico im Sortiment. Wenn's schön macht...

Nektarinen & Pfirsiche Für deine Früchteauswahl solltest du dich langsam nach süssen Alternativen umsehen. Nektarinen und Pfirsiche haben ihren Zenit erreicht und werden dir in den kommenden Tagen nicht mehr viel Freude bereiten.



Quitten Letzte Woche haben wir die grünen Dinger noch gebasht. Heute duftet es bereits gehörig aus den französischen Holzkisten und die ausgereiften Quitten freuen sich auf ihre aufwändige Schlachtung in deiner Küche. Apropos Quitten-Konfitüre. Die Bezeichnung Marmelade haben wir der Quitte zu verdanken. Denn in Portugal nennt man dieses Kernobstgewächs «Marmelo».

