

Marktbericht vom 22. September 2021

Aus der Schweiz FARM Quitte, FARM Nüsslisalat Premium, Gala Leman und Boskoop Apfel, Kaiser Alexander Birne, Pfälzer rot

Aktuelles auf dem Markt Mandarine Myagawa, Bergamotte, Trauben weiss Exalta, Melonen Übersee, Cranberries USA

Saisonende Saturn Pfirsich, Nektarine, Zwetschgen CH, Carmen Birne, Reneclaude, Mirabelle, FARM Nashi Birne, Tomaten Bouquet vom Enikerhof, Basil und Limes Cress von Koppert, Erbsen, Unterbruch FARM Rucola

Aktuelles vom Markt



2bFresh Nüsslisalat Premium Unsere FARM Microgreen Experten, die Eschbachs aus dem Baselland, wetzen die Messer und ernten ihren ultrafeinen Premium Nüssli – natürlich täglich frisch. Zugegeben, das kleine Grün hat seinen Preis. Die Pflänzchen sind jedoch unglaublich zart und super klein gewachsen, so dass es richtig schwierig ist, ihnen zu widerstehen. Das Vergnügen liefern wir dir im Ifco à 500g.

Mandarin Kürbis Auch wenn Kürbis nicht das Hippster Gemüse schlechthin ist, und wir uns ab so manchem Gericht auf der Vegikarte eher langweilen, so gefällt uns der kleine Mandarin Kürbis sehr. Sein Geschmack lässt sich mit süss und nussig umschreiben. Du kannst zwischen den Kalibrierungen 100g oder 250-300g wählen. Er lässt sich perfekt füllen und kann auf dem Teller ohne viel Schnickschnack wunderbar in Szene gesetzt werden.

FARM Rucola Ups! Den Rucola der Käasers hat der Mehltau erwischt, und sie vermelden uns einen Lieferunterbruch von sieben bis zehn Tagen. In dieser Zeit kaufen wir die beliebten Bündeli bei unseren amici. Qualitativ wirst du damit glücklich sein. Und es gibt dafür auch nur ein paar wenige Minuspunkte auf unser Ökokonto.

Boskoop Apfel Saftig, kräftig, säuerlich, mit ziemlich viel Zucker und mit einer rauen fast ledrigen Schale kommt er daher. Der Boskoop lässt sich gut lagern, ist ein typischer Koch- und Backapfel und ein wertvoller Mostapfel. Weissst du, welche einer der beliebtesten Apfelsorten in der Schweiz und überhaupt ist? Der Golden Delicious. Mich kannst du damit jagen! Unser Golden Leman vom Genfersee ist süssaromatisch, hat einen etwas anisartigen Goût und nur wenig Säure.

Birnen Jetzt ist die Haupterntezeit von Schweizer Birnen, und unser Angebot ist so gross wie nie. Es reicht von der angenehm würzigen Conference, der sonnengeröteten Williams, der super saftigen Guten Louise zu den kleinen Botzis und vielen weiteren heimischen Sorten. Als Standard haben wir die Kaiser Alexander Birne auserkoren. Mit ihrer gelbbraunen, rauen Schale gewinnt sie zwar keine Medaille, doch das feine, süsssaure wunderbar aromatische Fruchtfleisch macht das easy wieder wett.

Steinfrüchte Wir versuchen es auf all unseren Kanälen zu kommunizieren: die Saison von Pfirsich, Nektarine und Aprikose ist vorbei. Wirklich! Die Qualität von den wenigen Eingängen ist sehr bescheiden und macht keine Freude mehr. Selbst die späten Zwetschgen sind nur noch vom nördlichen Nachbarn zu erstehen, und du lässt lieber die Finger davon.

Bergamotte Karriere hat die Zitrusfrucht nicht als Tafel Obst sondern als Lieferantin ätherischer Öle gemacht. Das Fruchtfleisch und der Saft schmecken derart sauer, dass man sie zwar in Konfitüre, Kompott oder im Cocktail, aber kaum pur geniessen kann. Ihre fein gerieben Schale eignet sich hervorragend zum zitronigen würzen von Süssem und Salzigem. Zusammen mit der dickschaligen Cedri und der weltbekannte Amalfi Zitrone kommt die Bergamotte aus Bella Italia.



FARM Quitten Die alten Griechen haben dem «goldenen Apfel» zur kulinarischen Ehre verholfen. Als Frucht der Aphrodite galt sie als heilig. Dann war sie lange Zeit in Vergessenheit geraten und fristete einem Schattendasein. Erst vor ein paar Jahren wurde dieses alte Kernobstgewächs aus seinem Dornröschenschlaf erweckt und zur Obstsorte des Jahres gekürt. Den ersten grünen Exemplaren aus Italien konnten wir noch nicht viel abgewinnen. Nun bringt uns Dani seine ersten FARM Quitten vom Enikerhof. Und wir sind happy! Roh ist sie bekanntlich ungeniessbar. Mit dem Kochen, Backen oder Entsaften verschwindet der herbe Geschmack und macht einem der köstlichsten Aromen der Saison Platz.

Basil und Limes Cress Auf die Basil Cress Baisse folgt schon die nächste Hiobsbotschaft. Die Verfügbarkeit der Limes Cress von Koppert wird ebenfalls schwierig in den nächsten Tagen. Wir ärgern uns mit dir!